



BUFFETS
Circuit court et 100% BIO
OFFRE 2026



TRAITEUR **100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS**



ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DES COTEAUX DU LYONNAIS DEPUIS 2015

Depuis 2015, Alice au Pays 100% BIO fait vivre l'expérience des produits du territoire à travers une **CUISINE DE MARCHÉ GÉNÉREUSE ET ENGAGÉE**, au cœur d'un beau tissu de lien social en circuit-court.

Nous valorisons les plus beaux légumes, les œufs les plus frais et les fromages et viandes les plus locaux pour que les entreprises et les particuliers que nous livrons goûtent, en pleine saison, aux produits de la région.

Dites-le à vos convives !



Depuis sa création,
Alice au Pays a fait le choix
d'une cuisine BIO à 100%. Vos repas Alice au Pays sont donc 100% BIO sans compromis !

100%



POUR VOS DÉJEUNERS ET ÉVÉNEMENTS, ENGAGEZ-VOUS AVEC NOUS !

UNE CUISINE 100% BIO ET LARGEMENT VÉGÉTARIENNE

- Nous sommes BIO à 100%, sans compromis, depuis notre création.
- 2/3 de nos ingrédients sont achetés en direct auprès des paysans de notre territoire
- Notre cuisine est 100% artisanale, notre pâte à tarte «maison», comme nos sauces, nos terrines, nos pâté-croûte... et toutes nos recettes en somme !
- Nous tenons compte des différents régimes alimentaires.

UN ENGAGEMENT DANS L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

- Nous sommes partenaires de l'ESAT Louis Jaffrin, des Alchimistes, de Rhône-Saône-Légumes, qui emploient des personnes en réinsertion ou porteuses de handicap.
- Nous participons au Duo Day.

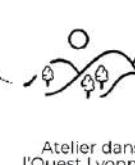


Produits frais
et locaux

Recettes
équilibrées



Cuisiné
artisanalement



Atelier dans
l'Ouest Lyonnais

Engagements
Éco-responsables



100% certifié
BIO



Bio déchets
compostés



Partenaires
ESS

NOUS VEILLONS À NOTRE IMPACT CARBONE DIRECT

- ... Et donc à votre impact carbone indirect !
- Le circuit-court est notre modèle économique
- Nous livrons en véhicule électrique et à vélo.

UNE DÉMARCHE LOW DÉCHETS ET ANTI-GASPI

- Nous trions 100% de nos déchets
- 100% de nos biodéchets sont valorisés en compost
- Pour minimiser le gaspillage, nous ajustons nos quantités en fonction de votre événement (cocktail ou repas complet, assis ou rapide...)
- Vaisselle recyclée et recyclable, biodégradable ou réutilisable (location)
- Nos planches en bois sont fabriquées localement et réutilisables*.

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

- Nos menus sont élaborés dans le souci de proposer le meilleur du bio local à un prix abordable.

*Pour d'autres usages que l'alimentaire.



NOS BUFFETS, COCKTAILS ET PLATS TRAITEUR

Livrasons du lundi au vendredi en matinée. Soirs et week-ends : nous consulter.
Toutes nos prestations sont adaptées pour des repas pris debout, service non indispensable.

<p>Le Buffet des Producteurs 100% BIO</p> <p>Froid, complet et facile à installer Plats à partager</p> <p>Salades et tartes végétariennes ✓ de saison</p> <p>Viande, poisson, terrines</p> <p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Desserts</p> <p>Option : vaisselle recyclée, recyclable, biodégradable ou réutilisable.</p>	<p>Le Buffet Végétarien 100% BIO</p> <p>Froid, complet et facile à installer Plats à partager</p> <p>Salades, tartes, ou autres mets végétariens de saison ✓</p> <p>Planches de crudités de saison, houmous et tartinables variés, olives</p> <p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Desserts</p> <p>Option : vaisselle recyclée, recyclable, biodégradable ou réutilisable.</p>	<p>Le Cocktail d'Alice 100% BIO</p> <p>Froid, pratique et rapide à installer</p> <p>Bouchées salées 8 pièces par personne 100% végétarien ✓ ou omnivore (au choix)</p> <p>et/ou</p> <p>Mignardises sucrées 3 pièces par personne</p> <p>Nombre de bouchées adaptable en fonction de votre événement.</p>	<p>La Carte Prestations sur-mesure 100% BIO</p> <p>Froid ou à réchauffer</p> <p>Planches / apéritif de charcuteries, de fromages, de bouchées végétariennes ou plateaux mixtes. ✓ zéro déchet</p> <p>Salades, tartes, plats cuisinés de viande ou végétariens ✓</p> <p>Desserts entiers à partager ou individuels</p>
---	--	---	---



Minimum de 20 personnes.
A réserver 72H avant.
Livraison offerte sur Lyon & environs.

Minimum de 20 personnes.
A réserver 72H avant.
Livraison offerte sur Lyon & environs.

Pas de minimum de personnes.
Retrait à Taluyers ou livraison sur Lyon & environs. Uniquement sur commande.



LE BUFFET DES PRODUCTEURS 100% BIO

Assortiment de salades
Recettes de saison végétariennes

Tartes et/ou cakes salés ✓
Pâtes à tarte « maison »
Recettes de saison végétariennes

Plateaux de viande, de poisson et de terrines
Nos viandes et poissons sont travaillés de façon
à apporter de la variété d'une fois sur l'autre.

Plateaux de fromages
des Monts et Côteaux du Lyonnais

Desserts pâtissiers
100% « maison »

Pain cuit sur place
à notre atelier

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements.

22.70 € HT/pers

24.97 € TTC/pers

- Minimum 20 personnes,
- Réserver 72H avant,
- Livraison offerte sur Lyon & environs.

UN MOMENT CONVIVIAL OÙ CHACUN MANGE CE QUI LUI PLAÎT !

- Froid, complet et facile à installer, service non indispensable
- Pour omnivores et végétariens
- Présentation soignée sur **plateaux bois** fabriqués localement ou dans les moules de cuisson en carton recyclé
- **Recettes saisonnières et variées** : salades, tartes, viandes, poissons et fromages dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons
- **Plus le nombre de convives est important, plus nous proposerons un choix important.** Pour des demandes sur plusieurs jours, les menus seront différents.
- **Menu imprimé et fourni à la livraison** avec ingrédients et allergènes
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et re-cyclables ou réutilisables.

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau, bouteille verre sur demande, jus de fruits locaux, bière*, vins*, pétillants, café ou thé.

Planches ou plats additionnels (dîners assis, occasions spéciales, etc...) à choisir dans la carte.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies**, intolérances : nous préciser à la commande.
Vaisselle biodégradable ou vraie vaisselle en location.

Nappage, installation du buffet.
Service des boissons, aide au service.
Nous ne fournissons pas le mobilier.

Livrations du lundi au vendredi en matinée.

Soirs et week-ends : nous consulter.
Règlement après la livraison, acompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations.



Ce buffet peut être complété par des plats de LA CARTE.
Parfaitement adapté pour des déjeuners en entreprise pris debout.

LE BUFFET VÉGÉTARIEN 100% BIO

Assortiment de salades Recettes de saison végétariennes

19.95 € HT/pers

21.95 € TTC/pers

- **Minimum 20 personnes,**
- Réserver 72H avant,
- Livraison offerte sur Lyon & environs.

Tartes salées végétariennes
Falafels végétaliens & naturellement sans gluten
ou autres mets végétariens (cakes, madeleines, cookies...) selon le nombre de convives NOUVEAU

Recettes de saison végétariennes

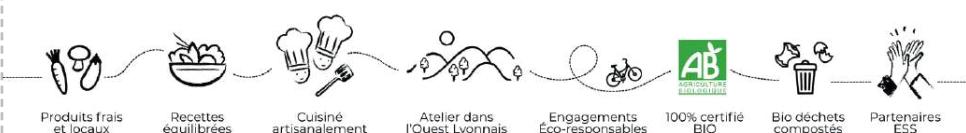
Planche de crudités de saison, houmous et tartinables de saison, olives

Plateaux de fromages des Monts et Côteaux du Lyonnais

Desserts pâtissiers 100% «maison»

Pain cuit sur place à notre atelier

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements et notre production.



19.95 € HT/pers

21.95 € TTC/pers

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLATS DE LÉGUMES, FROMAGES, HOUMOUS...

- **Froid, complet et facile à installer**, service non indispensable
- **Présentation soignée sur plateaux bois** fabriqués localement ou dans les moules de cuisson en carton recyclé
- **Recettes saisonnières et variées** : salades, tartes et fromages dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons
- **Plus le nombre de convives est important, plus nous proposerons un choix important.** Pour des demandes sur plusieurs jours, les menus seront différents
- **Menu imprimé et fourni à la livraison** avec ingrédients et allergènes
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et recyclables ou réutilisables.

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau, bouteille verre sur demande, jus de fruits locaux, bière**, vins**, pétillants, café et/ou thé.

Plats additionnels (dîners assis, occasions spéciales, etc...) à choisir dans l'offre À LA CARTE.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies, intolérances : nous préciser à la commande.

Vaisselle biodégradable ou vraie vaisselle en location.

Nappage, installation du buffet.

Service des boissons, aide au service,
Nous ne fournissons pas le mobilier.

Livraisons du lundi au vendredi en matinée.

Soirs et week-ends : nous consulter.

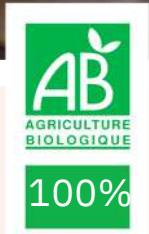
Règlement après la livraison, acompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations.

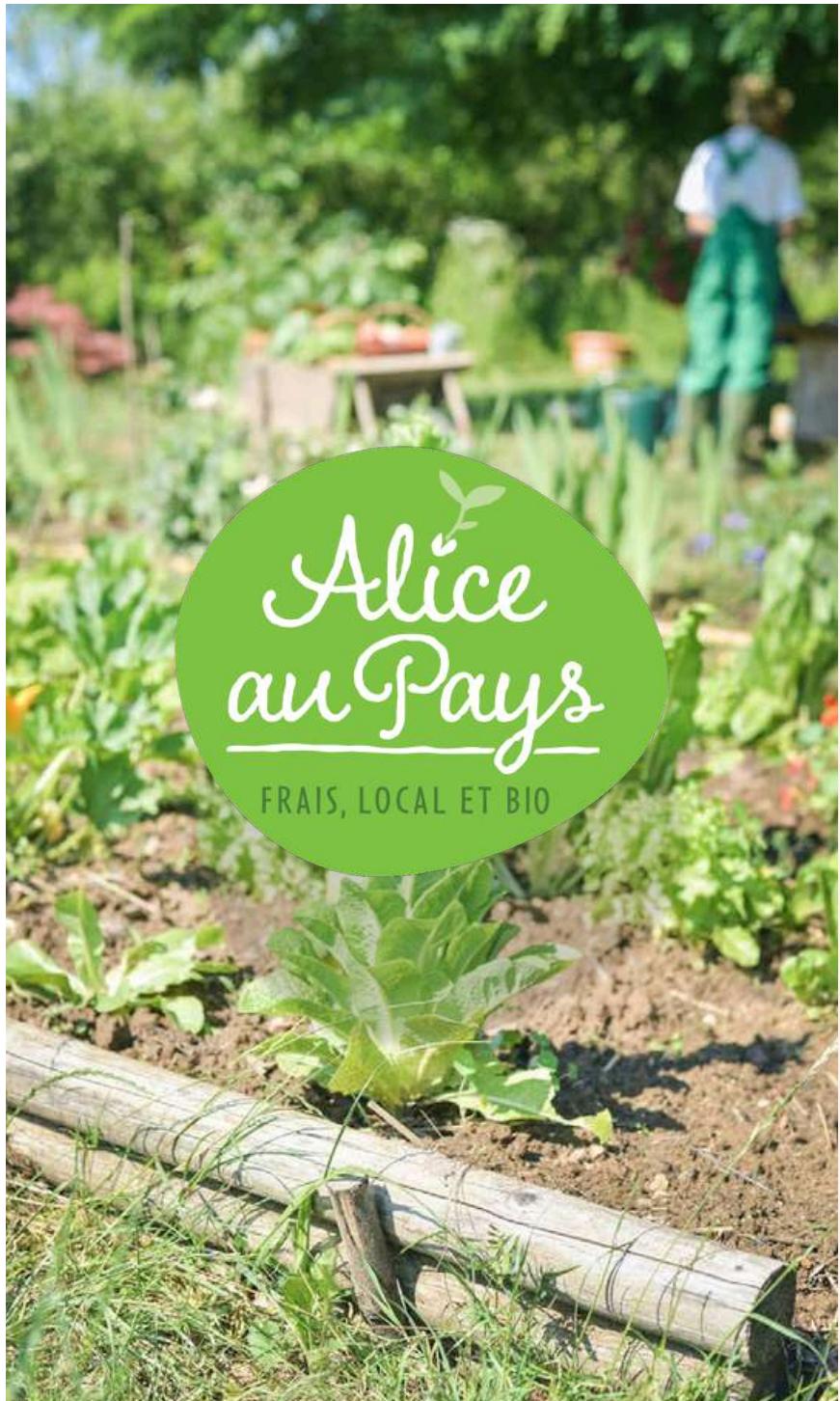
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Atelier qui utilise gluten, oeuf, lait, fruits à coque, poisson, arachide, sésame, céleri, moutarde.

NOTRE OFFRE À PARTAGER, EN IMAGES !

UNE CUISINE DE MARCHÉ, GÉNÉREUSE ET ENGAGÉE, COMME NOTRE ÉQUIPE





MERCI !
Votre commande soutiendra
la production paysanne
et 100% bio de notre territoire.

Contactez-nous : 04 78 73 44 70
contact@aliceaupays.fr
www.aliceaupays.fr



100%
certifié Bio

