







Alice au Pays

artisanale et bio

NOS BUFFETS

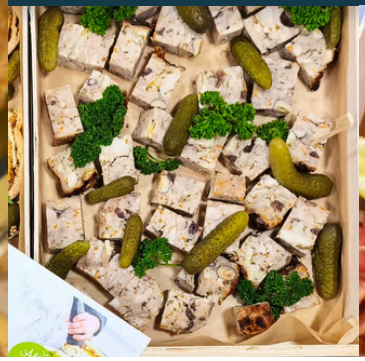
Circuit court et 100% BIO

OFFRE 2026

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS









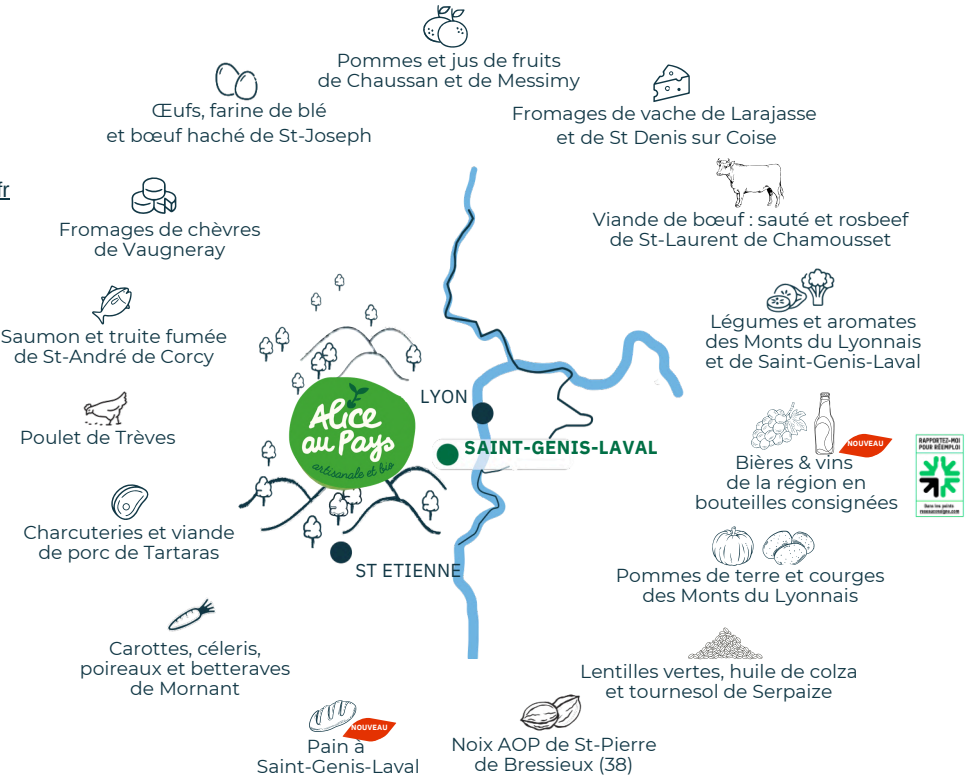
ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO CUISINE DE MARCHE GENEREUSE ET ENGAGEE DEPUIS 2015

https://aliceaupays.fr

Depuis plus de 10 ans, Alice au Pays 100% BIO travaille avec les paysans et valorise les produits du territoire à travers une CUISINE ARTISANALE GOURMANDE. 100% des oeufs, fromages, viandes et boissons sont achetés en direct aux producteurs locaux, et 90% de nos fruits et légumes proviennent de la région.

En juin 2026, nous avons déménagé à Saint-Genis-Laval dans La Maison d'Alice, et renforcé nos engagements grâce à un lieu zéro-déchet regroupant notre atelier traiteur, un restaurant et un magasin paysan.

Plus d'informations sur : www.maison.aliceaupays.fr



Dites-le à vos convives !

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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%









= végétarien

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.

DES PARTENAIRES DANS L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

- Nous travaillons avec un ESAT pour l'étiquetage des emballages de nos plats SNACKING. Nous participons d'ailleurs au Duo Day.
- Nous sommes partenaires de Revera, acteur de l'ESS.

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

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

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.
- Nos planches en bois sont fabriquées localement à quelques km de notre atelier et réutilisables*.

UNE DÉMARCHE LOW DÉCHETS ET ANTI-GASPI

- Nous trions 100% de nos déchets.
- Nos biodéchets nourrissent les poulettes de La Maison d'Alice ou sont valorisés sur place en compost. La Maison d'Alice est un lieu zéro-déchet.
- Tous nos vins, bières, et une grande partie de nos softs sont en bouteillle réemploi et nous sommes point de collecte Revera.
- Pour minimiser le gaspillage, nous ajustons nos quantités en fonction de votre événement.
- Nous proposons de la vaisselle recyclée et recyclable, biodégradable ou réutilisable (location).

*Pour d'autres usages que l'alimentaire.



Alice au Pays artisanale et bio

ENGAGÉ À LYON ÉCONOMIE DURABLE

Produits frais et locaux · Recettes équilibrées · Cuisiné artisanalement · Atelier dans l'Ouest Lyonnais · Engagements Éco-responsables · 100% certifié BIO · Bio déchets compostés · Partenaires ESS



NOUVEAU

Carte automne-hiver

LE BUFFET DES PRODUCTEURS 100% BIO

22,70 € HT/pers

24.97 € TTC/pers

Convient aux omnivores et aux végétariens

- **Minimum 20 personnes,**
- Réserver 72H avant,
- Choix à nous confimer à la commande

Salades végétariennes au choix :

Le grain d'automne : duo de perles aux épinards et au blé, quinoa rouge, fêta grecque AOP, carotte, fenouil, raisins secs, herbes fraîches et zestes de citron

L'automnale gourmande : lentilles vertes, butternut, pois chiches, échalotes, noix de Grenoble AOP, graines de courge

La croquante d'automne : betterave, carotte, pomme, chou rouge, herbes fraîches et zestes d'orange

Tartes salées végétariennes au choix :

Tarte aux champignons, fromage de vache d'AlterMonts, romarin

Tarte à la courge, fromage de brebis AOP, cumin

Tarte au poireau, panais, noix de Grenoble AOP, ciboulette (*sans fromage*)

Planches de viande et de poisson au choix :

Terrine 100% poulet aux marrons, butternut, amandes

Filet de poulet rôti

Bœuf grillé

Truite fumée du Fumet des Dombes

→ **Sauce au choix pour vos planches** : chimichurri, moutarde à l'ancienne, sauce miel soja, fromage blanc aux herbes

Nos menus sont sous réserve de nos approvisionnements. Des ajustements peuvent être apportés si nécessaire.

Fromages des Monts du Lyonnais

Nos desserts pâtissiers au choix

Tarte amandine aux poires

Fondant au chocolat (*naturellement sans gluten***)

Tarte au flan pâtissier

Pain frais au levain

Produits frais et locaux · Recettes équilibrées · Cuisiné artisanalement · Atelier dans l'Ouest Lyonnais · Engagements Éco-responsables · 100% certifié BIO · Bio déchets compostés · Partenaires ESS

UN MOMENT CONVIVIAL OÙ CHACUN MANGE CE QUI LUI PLAÎT !

100% FAIT-MAISON

- **Choix à nous confirmer à la commande.** Le nombre de choix dépend du nombre de personnes de votre évènement (exemple : une salade ou une tarte est prévue pour environ 10 personnes).
- **Cuisine artisanale** : tout est fait maison (pâte à tarte, desserts, sauces, tartinables, terrine, ...)
- **Froid, complet et facile à installer**, service non indispensable
- **Présentation soignée sur plateaux en bois** fabriqués localement ou dans des contenants en fibre de bambou ou carton recyclé.
- **Recettes saisonnières et variées :** nos recettes seront renouvelées à chaque saison et sont pensées pour convenir au plus grand nombre (végétariens, personnes sans gluten, ...).
- **Pour des demandes sur plusieurs jours**, merci de nous consulter.
- **Menu fourni** à la livraison avec ingrédients et allergènes
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et recyclables ou réutilisables.

La Maison d'Alice — la cuisine qui réunit

Retrait possible à l'atelier TRAITEUR à St-Genis-Laval

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau (bouteille en verre sur demande), jus de fruits locaux, bières*, vins*, pétillants* 100% en bouteilles réemployées, café ou thé.

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

Accompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations et règlement après la livraison.

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

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



Ce buffet peut être complété par des plats de LA CARTE.

Alice au Pays artisanale et bio

NOUVEAU

Carte automne-hiver

LE BUFFET VÉGÉTARIEN 100% BIO

19.95 € HT/pers

21.95 € TTC/pers

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

Salades végétariennes au choix :
Le grain d'automne : duo de perles aux épinards et au blé, quinoa rouge, fêta grecque AOP, carotte, fenouil, raisins secs, herbes fraîches et zestes de citron
L'automnale gourmande : lentilles vertes, butternut, pois chiches, échalotes, noix de Grenoble AOP, graines de courge
La croquante d'automne : betterave, carotte, pomme, chou rouge, herbes fraîches et zestes d'orange

Nos planches salées au choix :
Pâté en croûte aux légumes de saison
Tataki de patate douce au miel et sésame
→ **Sauce au choix pour vos planches** : chimichurri, moutarde à l'ancienne, sauce miel soja, fromage blanc aux herbes

Nos légumes rôtis
Betterave, carotte, panais au romarin, houmous de légumes aux herbes fraîches

Fromages des Monts du Lyonnais

Nos desserts pâtissiers
Tarte amandine aux poires
Fondant au chocolat (*naturellement sans gluten***)
Tarte au flan pâtissier

Pain frais du boulanger Epilogue

Nos menus sont sous réserve de nos approvisionnements, des ajustements peuvent être apportés si nécessaire.

Produits frais et locaux · Recettes équilibrées · Cuisiné artisanalement · Atelier dans l'Ouest Lyonnais · Engagements Eco-responsables · 100% certifié BIO · Bio déchets compostés · Partenaires ESS

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

100% FAIT-MAISON

- **Choix à nous confirmer à la commande.** Le nombre de choix dépend du nombre de personnes de votre évènement (exemple : une salade ou une tarte est prévue pour environ 10 personnes).
- **Cuisine artisanale** : pâte à tarte maison, desserts maison, sauces et tartinables maison
- **Froid, complet et facile à installer**, service non indispensable
- **Présentation soignée sur plateaux bois** fabriqués localement ou dans les contenants en fibre de bambou ou carton recyclé
- **Recettes saisonnières et variées** : recettes différentes pour chaque saison
- **Pour des demandes sur plusieurs jours**, merci de nous consulter.
- **Menu fourni** à la livraison avec ingrédients et allergènes
- **Emballages minimum** et 100% biodégradable, recyclés et recyclables ou réutilisables.

La Maison d'Alice — la cuisine qui réunit

Retrait possible à l'atelier TRAITEUR à St-Genis-Laval

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau (bouteille en verre sur demande), jus de fruits locaux, bières*, vins*, pétillants* 100% en bouteilles réemployées, café ou thé.
Planches ou plats additionnels (dîners assis, occasions spéciales, etc...) à choisir dans notre 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, œuf, 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





























Alice au Pays artisanale et bio

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%



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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
100% certifié Bio

Retrouvez toute nos actualités sur nos réseaux