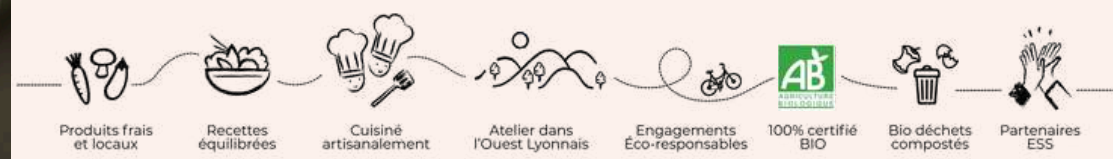


OFFRE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Circuit court et 100%BIO

Commande 72h avant, maxi 48h



TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS



Nos producteurs partenaires 100% BIO

En charcuterie...

L'ART DU COCHON

A 15km de notre atelier, à Tartaras, se trouve l'élevage du "L'art du cochon", une fabrique de charcuterie BIO. Ici, les porcs sont élevés en plein air, et transformés par Philippe Chorier, le gérant de la fabrique. Les produits sont certifiés SANS NITRITE et SANS NITRATE !

Sur nos planches, vous pouvez retrouver son saucisson 100% pur porc et sa noix de jambon.



En fromage...

FERME AUX SOURCES DE LA COISE

Pierre et Sophie créent régulièrement de nouveaux fromages, au lait de vache ou de chèvre, selon leurs envies du moment, et en utilisant diverses techniques: pâtes pressées cuites, non cuites, molles, persillées, lavées, lactiques, présures...

La nourriture des animaux est complétée avec des céréales, dont 75% est produite directement sur la ferme.

Sur les planches, vous retrouvez le Diableutin, le Gourmandin, le Déboité, la Rigotte et le Faïencé, qui sont tous des fromages de vache !



100%

En fromage...

FERME DE LA MILONIERE

Du petit fromage pour apéritif à la tome en passant par les traditionnels ou les originaux en forme de cœur. Il y en a pour tous les goûts à la ferme de la Milonière !

Sylvain et Séverine fournissent Alice au Pays depuis le début. Tous les fromages de chèvre de nos planches de fromages viennent de chez eux : le cabrion, le pavé, la brique affinée, ou encore le petit cendré.



FROMAGERIE PAYSANNE ALTERMONT'S

AlterMonts, c'est l'histoire de 9 paysans qui ont décidé d'unir leurs forces pour valoriser le lait bio de leurs vaches dans un esprit de relocalisation de l'agriculture, du respect de la Terre et d'engagement dans leur territoire. Leurs fromages sont issus à 100% du lait cru de leurs vaches. Leur gamme compte un fromage de garde, des raclettes au lait cru et de délicieuses tomes (naturelles et aromatisées) que vous pouvez découvrir sur nos planches, lors de vos buffets.

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

