







Alice au Pays

artisanale et bio

NOS COCKTAILS

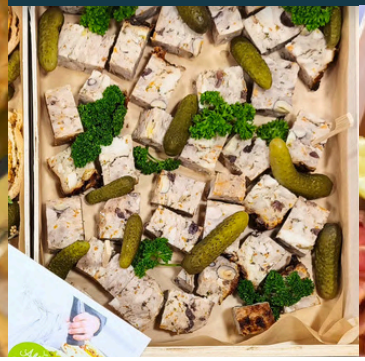
Circuit court et 100% BIO

OFFRE 2026

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS







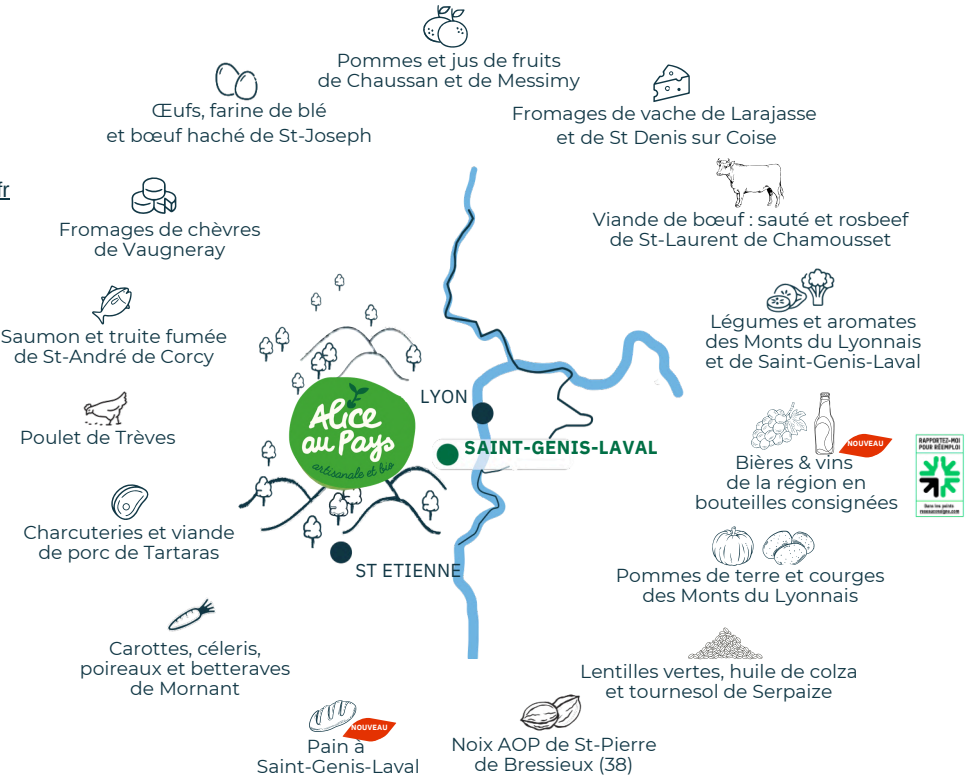
ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO CUISINE DE MARCHE GENEREUSE ET ENGAGEE DEPUIS 2015

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



NOS COCKTAILS 100% BIO

Prévus pour réunir tous vos convives, autour d'une alimentation saine, de saison, fraîche et locale, nos cocktails vous sont livrés avec un menu détaillé (ingrédients, allergènes). Froids, pratiques et rapides à installer, ils sont adaptés pour des repas pris debout, service non indispensable. Nos recettes varient selon les saisons : nos chefs composent en fonction des cultures de nos paysans partenaires.

Alice au Pays artisanale et bio

Nous consulter

MODALITÉS GÉNÉRALES

Nos menus sont sous réserve de disponibilité de nos approvisionnements.

Minimum de 20 personnes.
A réserver dans un délai maximum de 72H avant.

Livraison du lundi au vendredi en matinée, offerte selon la localisation.
Soirs et week-ends : exceptionnels, nous consulter.

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



UNE DÉMARCHE ZÉRO-DÉCHET

100% présenté sur des planches en bois fabrication locale, réutilisables pour d'autres usages que l'alimentaire.

NOTRE COCKTAIL S'ADAPTE À TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

- Prévu pour de nombreux régimes, un **cocktail 100% végétarien** est possible sur demande
- **Prestation sur plusieurs jours** = pièces variées et différentes
- **Nombre de pièces adaptable** en fonction de votre événement
- Prévu pour un évènement de **20 à 500 personnes**

Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à nous consulter !

OPTIONS OU COMPLÉMENTS

Planches de charcuterie ou fromage

Tartes salées, cakes salés végétariens

Boissons : eau, offre locale de jus de fruits, bière*, vins*, pétillant* en bouteilles réemployées, café et/ou thé

Régimes alimentaires spécifiques (allergies**, intolérances) : nous préciser lors de la commande.

Nappage, installation du buffet, location de verres, service des boissons et aide au service sur devis. (Nous ne fournissons pas le mobilier.)

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



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

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



NOS COCKTAILS

Minimum 20 personnes
A réserver 72H avant.

Bouchées salées
8 pièces / personnes

✓ = végétarien

Carte automne-hiver

COCKTAIL D'ALICE 100% BIO

13,18 € HT/ pers
14.50 € TTC/pers



1. Blinis à la betterave, truite fumée et fêta



2. Terrine maison 100% poulet



3. Tatin ✓ de légumes à l'ail des ours



4. Pain brioché à la crevette, fenouil, citron



5. Falafels végétaliens ✓



6. Mini-cookies salés d'automne ✓



7. Fromages de chèvre locaux ✓



8. Fromages de vache locaux ✓

Nos cocktails sont dressés dans des plateaux en bois, nous fournissons piques et serviettes pour faciliter la dégustation !

COCKTAIL VÉGÉTARIEN 100% BIO ✓

11.55 € HT/ pers
12.70 € TTC/pers

1. Mini-cannelés salés
(naturellement sans gluten et sans lait**)
2. Blinis au fromage de brebis et aux radis
3. Pain brioché au fromage
4. Cookies salés
5. Fromages de vache
6. Fromages de chèvre
7. Crudités & tartinables de saison
8. Falafels végétaliens



Devis sur mesure

COCKTAIL À LA CARTE

Pour des groupes < 20 personnes
Pour des souhaits spécifiques

- Planches de charcuterie et fromage
- Tartes salées
- Cakes salés
- Falafels x25
- Terrine 100% poulet
- Truite fumée
- Crudités de saison



Pour des groupes > 100 personnes

- D'autres pièces salées vous seront proposées : en fonction de nos approvisionnements



COCKTAIL SUCRÉ

5.45 € HT/pers
5.99 € TTC/pers

3 mignardises / personne en fonction de la production et de nos approvisionnements.
Parmi fondant chocolat, tarte aux noix, chou au thé matcha et chocolat blanc, cheecake citron-pavot



100% FAIT-MAISON

Livraisons du lundi au vendredi en matinée, les frais varient en fonction de la localisation.

Retrait à l'atelier le samedi matin à St-Genis-Laval

**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





























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