



**COCKTAILS**  
**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

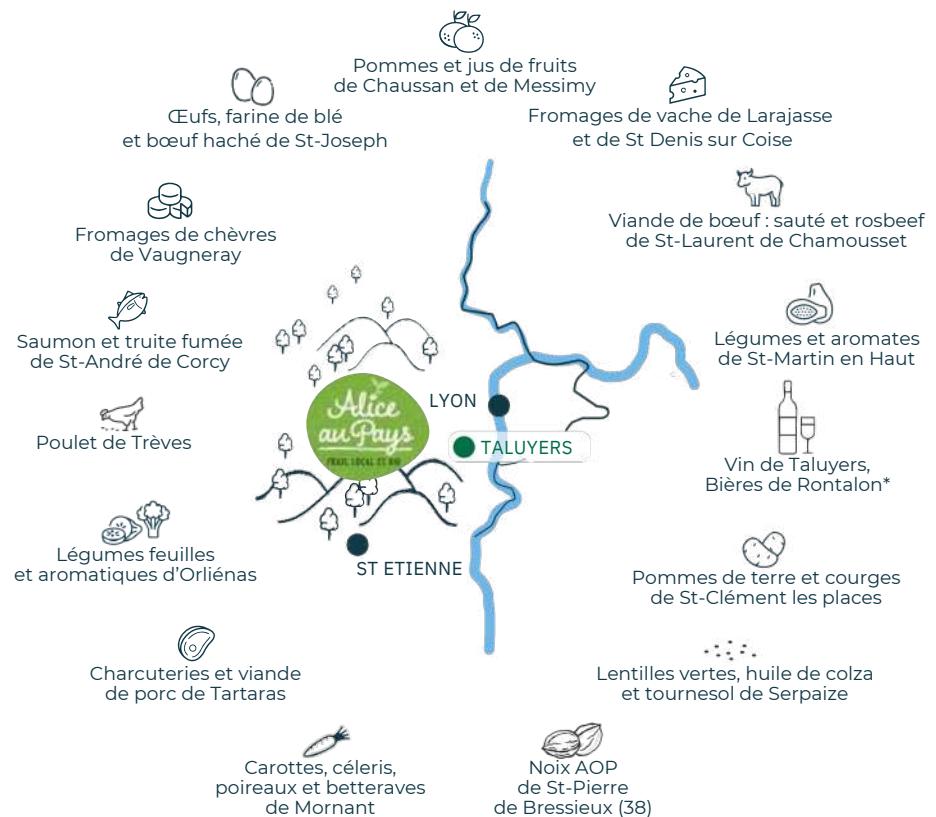
Depuis 2015, Alice au Pays 100% BIO fait vivre l'expérience des produits du territoire à travers une **CUISINE DE MARCHÉ GÉNÉREUSE ET ENGAGÉE**, au cœur d'un beau tissu de lien social en circuit-court.

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 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 l'arrivée de saison : nos chefs composent en fonction des cultures de nos paysans partenaires.



Nous consulter

## MODALITÉS GÉNÉRALES

Nos menus peuvent varier selon 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-DÉCHETS

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



Produits frais et locaux



Recettes équilibrées



Cuisiné artisanalement

## 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 !



Atelier dans l'Ouest Lyonnais



100% certifié BIO



Bio déchets compostés



Partenaires ESS

## OPTIONS ET SUPPLÉMENTS

Planches de charcuterie ou fromage

Tartes salées, cakes salés végétariens

Boissons : eau, offre locale de jus de fruits, bière\*, vins\*, pétillant\*, 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.



## NOS COCKTAILS

Minimum de 20 personnes.  
A réserver 72H avant.

✓ = végétarien

Devis sur mesure

13,18 € HT/ pers  
14.50 € TTC/pers

Bouchées salées  
8 pièces / personnes

11.55 € HT/ pers  
12.70 € TTC/pers

### COCKTAIL D'ALICE POUR TOUS (INCLUS LES VÉGÉTARIENS)

sans lait  
naturellement sans  
gluten\*\*



✓1. Mini-cannelés 2. Terrine 100% poulet

3. Gougères ✓

4. Poisson fumé



5. Crudités 6. Madeleines 7. Fromages de chèvre 8. Fromages de vache  
& tartinables salées ou locaux ✓ de saison mini-cookies locaux ✓

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

### COCKTAIL SUCRÉ

3 mignardises / personne en fonction de la production et de nos approvisionnements

Parmi fondant chocolat, clafoutis, chou sucré garni, cannelé, mini cookies, madeleines sucrées...



5.45 € HT/ pers

5.99 € TTC/pers

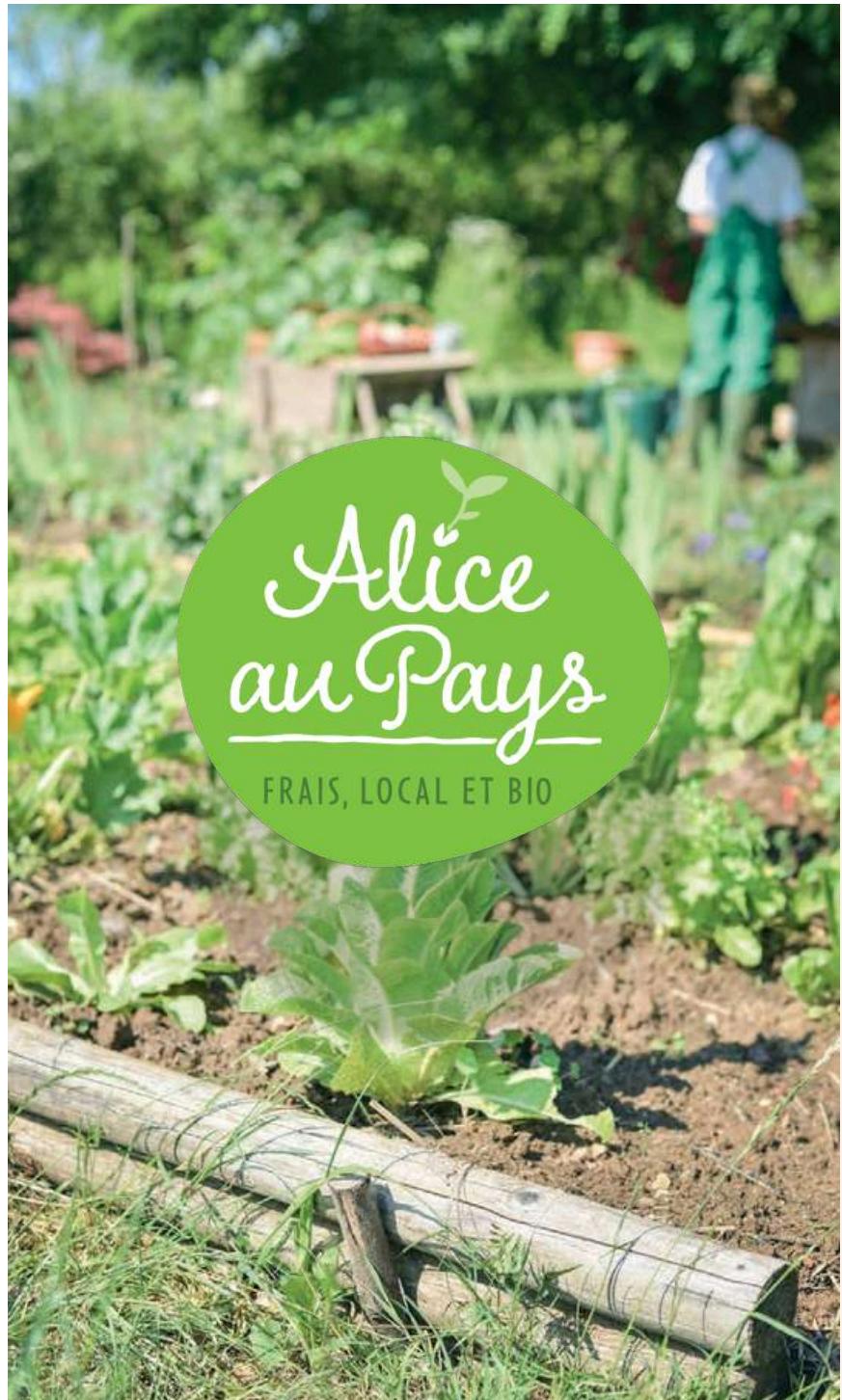
Livrasons du lundi au vendredi  
en matinée, les frais varient en  
fonction de la localisation.

Soirs et week-ends : exceptionnels,  
nous consulter.

# NOTRE OFFRE À PARTAGER, EN IMAGES !

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





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

**Contactez-nous :** 04 78 73 44 70  
[contact@aliceaupays.fr](mailto:contact@aliceaupays.fr)  
[www.aliceaupays.fr](http://www.aliceaupays.fr)



100%  
certifié Bio

