



Alice au Pays

artisanale et bio





NOS PLATS TRAITEUR À LA CARTE

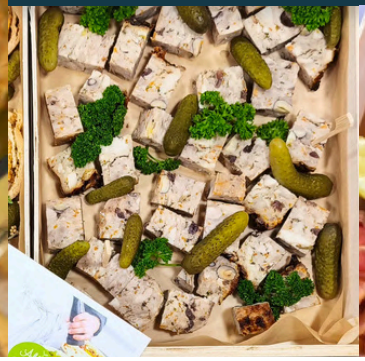
Circuit court et 100% BIO

OFFRE 2026

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS







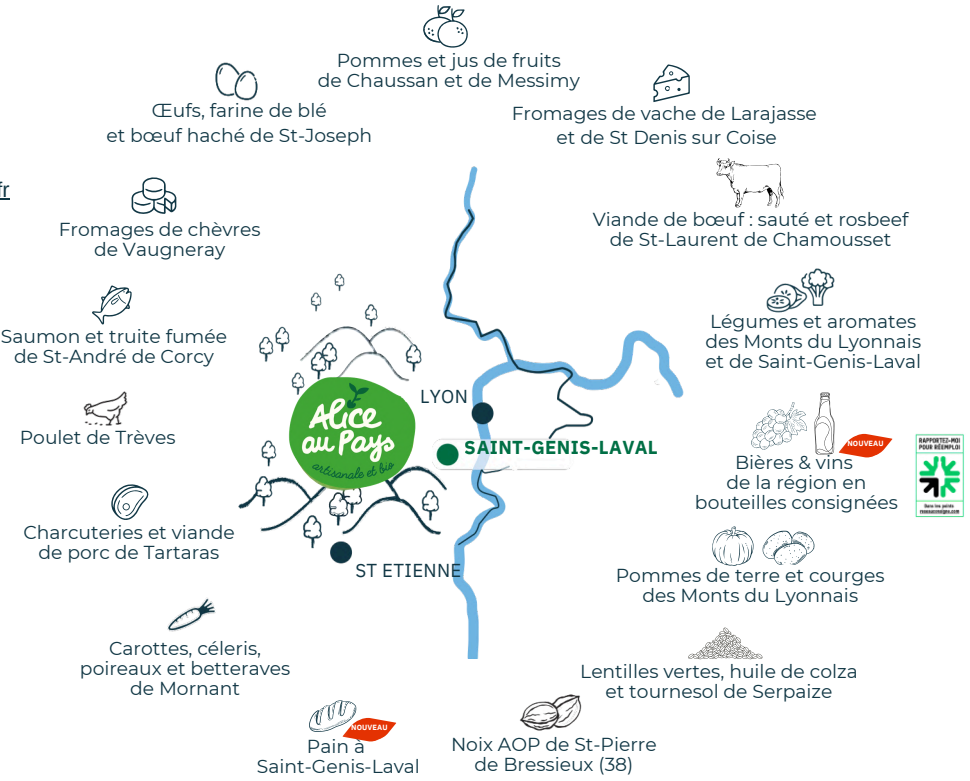
ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO CUISINE DE MARCHE GENEREUSE ET ENGAGEE DEPUIS 2015

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



LES PLANCHES ET L'APÉRITIF 100% BIO À LA CARTE

Consultez-nous pour connaître les recettes du moment et être aidé dans votre choix.

Sans minimum de personnes

Uniquement sur commande*

zéro déchet

circuit court

- **En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.**
- **Pour les particuliers et les professionnels.**
- **Recettes saisonnières** et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- **Régimes alimentaires spéciaux**, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Zéro déchet :** 100% présenté sur des planches en bois fabrication locale, à réutiliser pour d'autres usages que l'alimentaire.

devis sur demande

contact@aliceaupays.fr

PLANCHES VIANDE • POISSON

Origines LOCALES – CIRCUIT COURT

Plateaux pour 10 personnes environ
Plateaux en bois fabrication locale

- Truite fumée des Dombes* 700g
- Rosbeef froid 700g
- Filet de poulet 700g
- Terrine 100% poulet aux marrons, butternut, amandes 700g NOUVEAU
- Charcuterie de porc et de bœuf* 600g

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

PLANCHES VÉGÉTARIENNES

Présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

- Falafels x 25
- Fromages de producteurs 750g (10 à 15pers)
- Crudités de saison, houmous, tartinable de saison, olives (pour 10p environ), gressins maison
- Planche de mini cookies salés (40 pièces)
- Planche de mini cannelés salés *naturellement sans lait et sans gluten*** (40 pièces)







*Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

**Atelier qui utilise gluten, oeuf, lait, fruits à coque, poisson, ...



LE TRAITEUR 100% BIO À LA CARTE

100% FAIT-MAISON

Sans minimum de personnes

low déchet

devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- **En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.**
- **Pour les particuliers et les professionnels.**
- **Recettes saisonnières** et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- **Régimes alimentaires spéciaux**, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Low déchet :** moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro-déchet sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

= végétarien

NOUVEAU

SALADES • TARTES • CAKES SALÉS

• Salades de crudités, céréalière ou composée au choix

La croquante d'automne : betterave, carotte, pomme, chou rouge, herbes fraîches et zestes d'orange
L'automnale gourmande : lentilles vertes, butternut, pois chiches, échalotes, noix de Grenoble AOP, graines de courge
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

• Tarte salée végétarienne au choix

Tarte aux champignons, fromage de vache d'AlterMonts, romarin
Tarte à la courge, fromage de brebis AOP, cumin
Tarte aux poireaux, panais, noix de Grenoble AOP, ciboulette (*sans fromage*)
(Tarte végétalienne ou SANS GLUTEN sur demande)

• Cake salé végétarien au choix

Cake poireau, fêta grecque AOP, cumin
Cake blette, bleu, noix de Grenoble AOP
(Cake SANS GLUTEN sur demande)*

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

Plats entiers - 8 personnes

• Lasagnes au bœuf
• Lasagnes végétariennes

Plats à la portion (minimum 8 personnes)

Nos plats cuisinés évoluent au fil des saisons.
Nos plats carnés alternent entre un plat au poulet et un plat au bœuf : exemples : couscous au poulet, bœuf bourguignon, ...

NOUVEAU Nos plats végétariens varient chaque mois.

Pour en savoir plus sur nos plats à la portion, n'hésitez pas à consulter notre site internet ou à nous contacter.

Recettes sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

*Atelier qui utilise gluten, œuf, lait, fruits à coque, ...



LES DESSERTS 100% BIO À LA CARTE

100% FAIT-MAISON

Sans minimum de personnes

low déchet

Alice au Pays artisanale et bio

devis sur demande
contact@aliceaupays.fr

- **En complément des buffets et cocktails ou pour des prestations sur-mesure.**
- **Pour les particuliers et les professionnels.**
- **Recettes saisonnières** et variées suivant nos approvisionnements. Menu avec ingrédients et allergènes fourni à la livraison.
- **Régimes alimentaires spéciaux**, allergies, intolérances : nous préciser.
- **Low déchet :** moules de cuisson en carton recyclés, saladiers en canne à sucre biodégradable ou vrais saladiers pour des prestations zéro déchets sur demande. Plats cuisinés livrés dans des vrais plats à nous rendre.

GRANDS DESSERTS À PARTAGER

- **Tarte au citron** (8/12 parts)
- **Tarte aux fruits de saison** (8/12 parts)
- NOUVEAU **Dessert aux noix de Grenoble AOP** (6/8 parts)
- **Fondant chocolat noir** (6/8 parts)
- **Cake sucré de saison** (10/15 parts)
- **Tarte au flan pâtissier** (8/12 parts)
- **Salade de fruits frais** 1.5KG *(suivant saison)*

DESSERTS

- **Maxi cookies** par 10
- **Gros cannelés** par 6

- **Mignardises** par 30
présentées dans des plateaux
en bois fabrication locale

Nos mignardises évoluent au fil des saisons :
pour en savoir plus, nous consulter.

Sous réserve de disponibilité et de délais suffisant pour nos approvisionnements auprès des paysans partenaires d'Alice au Pays.
Retrait ou livraisons possibles en matinées du lundi au vendredi sur Lyon & environs. Frais de livraison en fonction de la localisation.
Soirs et week-ends : nous consulter. Suivants les prestations : acompte de 30% à régler à la commande et règlement à la livraison.

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