

Les fêtes approchent...
OFFRE DE FIN D'ANNÉE 2025



TRAITEUR **100% BIO** EN DIRECT DU LYONNAIS





Recettes saisonnières pour les fêtes !



Livraison possible du lundi au vendredi, jusqu'au mercredi 24 décembre matin

Planches froides à partager (boîtes en bois, prêtes à servir)

- Saumon fumé - 700g** (Fumet des Dombes)
86,00€ HT - 94,60€ TTC
10 personnes

Terrine de Noël "maison" 100% poulet, marrons et butternut - 700g
51,50€ HT - 56,65€ TTC
10 personnes

Pâté en croûte 100% poulet, noisettes et cranberries - 1kg
46,91€ HT - 51,60€ TTC l'unité
10 personnes

Terrine de saumon et crevettes au curcuma et herbes fraîches - 700g
- à réserver au plus tard le 11 décembre
36,32€ HT - 39,95€ TTC
6 parts

Fromages de producteurs - 750g
47,40€ HT - 52,14€ TTC
15 personnes

Brochettes de crevettes marinées à la sauce soja sucrée x40
48€ HT - 52,80€ TTC
10 - 20 personnes

20 mini-cookies salés à la persillade et 20 mini-madeleines salées aux tomates confites et noix de cajou
48€ HT - 52,80€ TTC
10 - 20 personnes

Plats cuisinés et accompagnements (plats consignés, à réchauffer)

- Sauté de bœuf à la bière de Noël, purée de patate douce et romanesco**
- à réserver au plus tard le 11 décembre
13,59€ HT - 14,95€ TTC/pers
Minimum 6 personnes

Poulet aux marrons et champignons
- à réserver au plus tard le 11 décembre
13,59€ HT - 14,95€ TTC/pers
Minimum 6 personnes

Gratin Dauphinois - 2,7kg
33,30€ HT - 49,95€ TTC
15 - 18 parts (150g / pers.)

Tourte aux légumes de saison
(butternut, marrons, pleurotes, céleri, ...)
27,14€ HT - 29,85€ TTC
8 - 10 parts

Tartiflette au gourmandin (fromage du GAEC de la Coise) - 2,7kg
61,50€ HT - 67,65 TTC
8 - 9 parts

Desserts à partager

Tarte au citron
28,50€ HT - 31,35€ TTC
8 à 12 parts

Tarte poire - amande
28,50€ HT - 31,35€ TTC
8 à 12 parts

Tarte aux fruits secs
28,50€ HT - 31,35€ TTC
8 à 12 parts

Pain au miel
14,32 HT - 15,75€ TTC
6 à 8 parts

Bûche pomme, marron et biscuit spéculoos
36,27€ HT - 39,90€ TTC
8 parts

Bûche chocolat noir, cacahuète, caramel beurre salé et croustillant praliné cacahuète
36,27€ HT - 39,90€ TTC
8 parts



Du 8 au 24 décembre
Réservations sur contact@aliceupays.fr
Retrait à l'atelier
Ou livraison (nous contacter)
Recettes et disponibilités sous réserve de nos approvisionnements

Allergènes : nous consulter pour plus d'informations



Recettes spéciales fêtes

Supplément :

3,50€ HT / pers.
3,80€ TTC / pers.



22.70 € HT/pers

24.97 € TTC/pers

LE BUFFET DES PRODUCTEURS 100% BIO

Planche de crudités et tartinable "maison"

Recettes de fêtes végétariennes

Minimum 20 personnes,
Réserver 72H avant

Mini-cookies salés et mini-madeleines salées

Recettes de fêtes végétariennes

Tartes et/ou tourtes

Pâtes à tarte « maison »

Recettes de fêtes végétariennes

Planches de saumon fumé, et terrines de Noël 100% poulet, marrons et butternut

Autres choix de viandes ou poissons (sur demande)

Plateaux de fromages

des Monts et Côteaux du Lyonnais

Bûches de Noël

100% «maison»

et clémentines corses

Pain cuit sur place

à notre atelier

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements.



Produits locaux
dans tous nos
plats

Ingrediénts
frais et recettes

Cuisinés
artisanalement

Cuisinés
dans les Côteaux
du Lyonnais

Engagements
éco -
responsables

100%
certifié
Bio

Bio déchets
valorisés
en compost

Partenaires
ESS

BUFFETS FROIDS BIO PENDANT LES FÊTES

● Complet et facile à installer

● Présentation soignée sur plateaux bois fabriqués localement ou dans les moules de cuisson en carton recyclé

● Recettes saisonnières et variées : salades, tartes et fromages dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons

● Emballages minimum et 100% biodégradable, recyclés et recyclables ou réutilisables

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Boissons : eau, bouteille verre sur demande, jus de fruits

locaux, bière*, vins*, pétillants, café ou thé.

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

Livrasons 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.

13.18 € HT/pers
14.50 € TTC/pers

LE COCKTAIL D'ALICE 100% BIO

● SALÉ ●

8 pièces / personne

Bouchées salées végétariennes parmi
cannelés, choux salés, mini-madeleines
salées, mini-cookies, gougères, ...)

Crudités de saison, houmous ou autres
« tartin' Alice »

Olives, artichauts marinés...

**Terrine 100% poulet maison, marrons et
butternut**

Saumon fumé (du Fumet des Dombes)

Fromages des Monts et Côteaux du Lyonnais

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

● SUCRÉ ●

3 mignardises / personne

4.95 € HT/pers

5.45 € TTC/pers

Parmi fondant chocolat, moelleux coco et fruits de saison,
chou sucré garni à la mousse
de marrons, cannelé, mini
cookies, ...



DES COCKTAILS FRAIS, LOCAUX, VARIÉS ET ZÉRO DÉCHET

● Pratique et rapide à installer

● Convient à tous dont végétariens

● **Recettes selon arrivage de saison** : les compositions de nos cocktails dépendent des arrivages de la semaine des paysans avec qui nous travaillons,

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

OPTIONS ET SUPPLÉMENTS :

Planches de charcuterie, fromage ou autres
compléments sur demande – voir offre à la carte.

Boissons : eau (bouteilles verre sur demande), offre
locale de jus de fruits, bière*, vins*, pétillant,
café et/ou thé.

Régimes alimentaires spéciaux, allergies**, intolérances
: nous préciser à la commande.

Nappage, installation du buffet,
Service des boissons, aide au service,
Nous ne fournissons pas le mobilier.

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

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

Livrasons du lundi au vendredi pour le déjeuner.
Soirs et week-ends : nous consulter. Règlement après la livraison,
acompte de 30% à régler à la commande, suivant les prestations.

Galette des rois d'Alice au Pays

Livraison du lundi au vendredi, dès le lundi 05/01



Réservation possible avant le mardi 23/12
sur contact@aliceupays.fr

Livraison offerte sur notre territoire dès 5 galettes
sinon nous consulter

Attention fermeture de l'atelier du 25/12 au 05/01
Reprise livraison dès le 05/01 pour les galettes des rois

Notre atelier sera fermé pour les fêtes de fin d'année :

-

Du jeudi 25/12 au lundi 05/01

Pensez à anticiper vos commandes de galettes ! N'hésitez pas à nous envoyer
un mail dès maintenant sur contact@aliceupays.fr





ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DES CÔTEAUX 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 vrai tissu de lien social en circuit-court.

Nous valorisons les plus beaux légumes, les oeufs les plus frais et les viandes et fromages 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 !



ALICE AU PAYS C'EST :

1

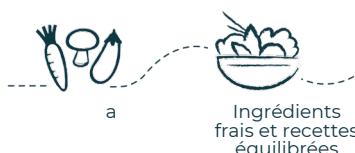
UNE CUISINE 100% BIO ET LARGEMENT VÉGÉTARIENNE ✓

- 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

2

- 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.



Cuisinés
artisanalement



Cuisinés
dans les Coteaux
du Lyonnais



Engagements
Éco - responsables
100%
certifié
Bio



Bio déchets
valorisés
en compost



Partenaires
ESS

3

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.

4

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*.

5

LE BIO ACCESSIBLE À TOUS

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



**Merci pour votre commande,
qui soutient la production paysanne
et 100% bio de notre territoire,
même pendant les fêtes de fin d'année.**

**Toute l'équipe vous souhaite
de bonnes fêtes !**

Contactez-nous :
04 78 73 44 70
contact@aliceupays.fr
www.aliceupays.fr



100%
certifié Bio

