





COMPOSEZ VOTRE COFFRET CADEAU

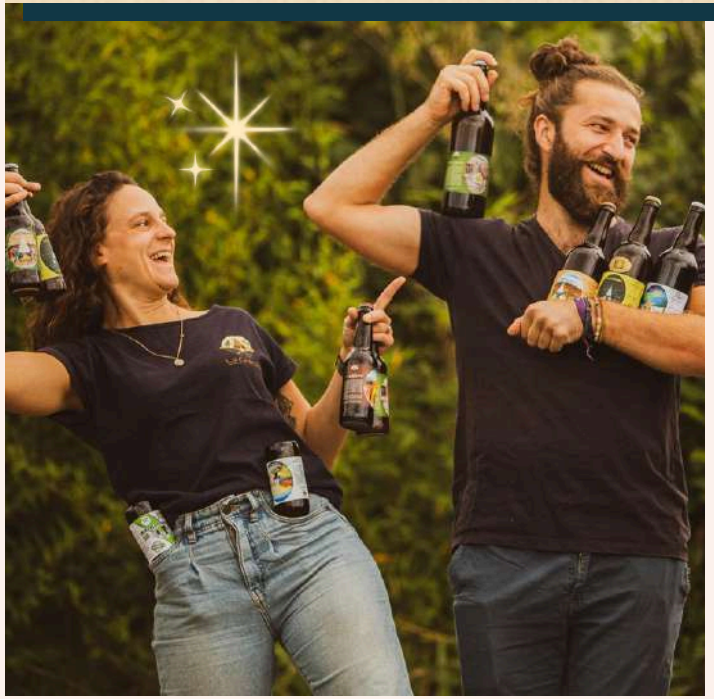
Produits BIO du territoire





Alice au Pays
artisanale et bio







BIENVENUE À LA MAISON D'ALICE

LIEU ZÉRO-DÉCHET REGROUPANT UN ATELIER TRAITEUR, UN RESTAURANT ET UN MAGASIN PAYSAN

https://maison.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. Buffets, cocktail, plateaux repas, paniers repas ou encore pauses accueil, nous nous adaptons à votre évènement tout en proposant des recettes de saison.

Plus d'informations sur : https://aliceaupays.fr

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 dans lequel nous proposons **les produits des producteurs et artisans qui nous livrent.**



AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%

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 !













2 FORMATS (ROND OU RECTANGULAIRE) – COMPOSITION SUR MESURE

1. Choisissez vos produits
2. Calculer la somme de votre coffret
3. Envoyez nous votre demande de devis

(composition, nombre de coffrets, date et lieu de livraison ou retrait à La Maison d'Alice – 2, chemin de la Pierre Souveraine 69230 St-Genis-Laval)

COMMANDE AU PLUS TARD LE 20/11
SUR : CONTACT@ALICEAUPAYS.FR

Quelques exemples



28,68€ HT
30,25€ TTC



17,91€ HT
18,56€ TTC



45€ HT
47,25€ TTC



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

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

HORS-CADRES

Des sommets volcaniques de la Haute-Loire jusqu'aux vallées calcaires de l'Ardèche, les sites de butinage sont choisis à l'écart des sources de pollution dans un environnement riche en diversité floristique, proches de cultures certifiées bio.





Miel de châtaignier

Intense, corsé, amerture prononcée

5,69€ HT | 6€ TTC



Miel de fleurs sauvages de Montagne

Doux, équilibré, fraîcheur végétale

5,69€ HT | 6€ TTC



Miel de garrigue

Fruité, aromatique, très expressif

6,16€ HT | 6,50€ TTC



Miel d'acacia

Frais, parfumé, tout en finesse

6,16€ HT | 6,50€ TTC



Miel de châtaignier

Intense, corsé, amerture prononcée

9€ HT | 9,50€ TTC



Miel de fleurs sauvages de montagne

Doux, équilibré, fraîcheur végétale

9€ HT | 9,50€ TTC



Miel de garrigue

Fruité, aromatique, très expressif

9,48€ HT | 10€ TTC



Miel d'acacia

Frais, parfumé, tout en finesse

9,48€ HT | 10€ TTC



Pâte à tartiner miel et noisettes

Pâte à tartiner gourmande, sans huile de palme

7,11€ HT | 7,50€ TTC

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

LE CHOCOLAT DE POCHE

Se dévore comme un livre

Tromper l'œil mais pas le palais !

« Qui aurait cru que de cette histoire de chocolats dissimulés dans une bibliothèque découlerait mon métier d'artisan chocolatier alliant lecture, art et gastronomie ? »





Le Petit Prince

Chocolat noir 74% à la verveine citronnée

8,44€ HT | 8,90€ TTC



Lamartine

Chocolat noir 74% au cassis

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Van Gogh

Chocolat noir 74% éclats d'amandes et de pralines roses

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Yourcenar

Chocolat noir 74% à l'orange

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Jean d'Ormesson

Chocolat noir 74% à la fleur de sel

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Cavafis

Chocolat noir 74% gingembre

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Sénèque

Chocolat noir 74% menthe poivrée

7,49€ HT | 7,90€ TTC



La Fontaine

Chocolat au lait 45% mandarine verte

7,49€ HT | 7,90€ TTC



Debussy et Renan

Chocolat au lait 45% caramel au beurre salé

7,49€ HT | 7,90€ TTC

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

Le Champ Libre

Marie produit, cueille et transforme des plantes aromatiques et médicinales sur son exploitation « Le Champ Libre » située sur les hauteurs de Rontalon, dans les Côteaux du Lyonnais.





Thym

Se savoure aussi bien en infusion que dans la cuisine...

4,27€ HT | 4,50€ TTC



Verveine citronnée

Aide au sommeil et à la digestion

4,27€ HT | 4,50€ TTC



La tisane d'Icare

Cette recette vient de l'ile grecque d'Icare : un mélange méditerranéen plein de soleil.

6,16€ HT | 6,50€ TTC



La tisane douceur

Un mélange qui aide à calmer les angoisses et apporte de la sérénité

6,16€ HT | 6,50€ TTC



Vigne rouge

Plante culte depuis l'Antiquité, la vigne rouge présenterait des bienfaits pour la circulation sanguine.

4,27€ HT | 4,50€ TTC



Gelée de verveine citronnée

Une recette parfumée et digeste qui apporte à vos petits-déjeuners un côté vert légèrement acidulé.

3,89€ HT | 4,10€ TTC



Sel aux herbes

Le sud dans votre assiette

5,78€ HT | 6,10€ TTC



Mélange provençal

Des herbes de Provence, parfaites pour assaisonner vos plats.

6,07€ HT | 6,40€ TTC

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

LA SOYEUSE

« Proposer des bières locales de qualité dont la fabrication cause un impact moindre sur l'environnement »
Cette phrase est la pierre angulaire et de la philosophie qui anime la Soyeuse.










33cL

P'tite Soif Blonde

Bière associée à une fine amertume pour des arômes de houblons en Cascade

Tradition Ambrée

Chaleureuse et festive, elle offre un long plaisir en bouche avec ses arômes biscuités.

P'tite Soif Blanche

Bière rafraîchissante au goût de malt, de fleur de sureau et d'épices

2,92€ HT | 3,50€ TTC



33cL

Tradition Blonde au Miel

La Tradition Blonde gourmande ! Refermentée au miel de châtaigner, pour le plaisir du nez et des papilles !

Grand Cru Triple

Doublement céréalée, triplement épicée... Simplement complexe ! La Grand Cru Triple vous fera voyager le temps d'une gorgée.

3,33€ HT | 4€ TTC

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

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

La Chénau

« Nous vous proposons des bières bio inspirées de nos origines et de nos voyages mais qui sont brassées avec des produits locaux (Malt 100% Auvergnat et houblons 100% Français) dans une démarche éco-responsable. »





33cL

Bali Balo IPA

Le mariage de ses 3 houblons apporte une amertume et des arômes soulignés par l'ajout de riz.

L'Illuminée Blonde Ale

Sa douceur, ses arômes discrets de biscuit et sa faible amertume la rendent accessible à tous.

Olut Blanche

Bière rafraichissante et conviviale, avec de subtils arômes d'agrumes.

2,92€ HT

3,50€ TTC



33cL

Uhuru Triple à l'hibiscus

Triple belge à l'hibiscus, haute en couleur, en goût et en alcool.

Who Let the Beers Out Bière d'été

La verveine-citronnelle et la coriandre lui apportent une aromatique particulièrement rafraichissante.

3,33€ HT

4€ TTC

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

La Maison d'Alice
la cuisine qui réunit

La Maison d'Alice ne travaille qu'avec des vignerons de la région certifiés en agriculture biologique. Certains des paysans partenaires vont même plus loin en cultivant en biodynamie (soin des vignes avec des plantes naturelles, prise en compte du rythme des saisons...).

Toutes les bouteilles sont consignées par Revera (la filière de réemploi sur le territoire lyonnais).

Pour plus d'informations sur ces vins, rendez-vous sur :

Le Domaine d'Oé
Le Domaine de Prapin

Coffret de 2 bouteilles (au choix)
25€ HT – 30€ TTC







SAC KRAFT INCLUS

Pour plus d'informations sur ces vins, rendez-vous sur :

Les Déplaudes de Tartaras
Le Domaine des Rutissons
Les Vignes en M

Coffret de 2 bouteilles (au choix)
33,33€ HT – 40€ TTC







SAC KRAFT INCLUS

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

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

18 30

OLIVAL D'OURO

Trás-Os-Montes Portugal

« Au cœur de nos oliveraies, nous cultivons avec expertise 4 variétés ancestrales d'olives : Cobrançosa, Madural, Verdeal et Cordovil. Ces variétés représentent l'essence même de la vallée du Douro. Cette diversité variétale offre une liberté et un équilibre aromatique uniques, tout en préservant le caractère distinctif de notre région. »





Olives aux herbes

Olives à l'huile d'olive et herbes aromatiques

5,97€ HT | 6,30€ TTC



Olives au citron

Cocktail d'olive parfumé avec de l'huile d'olive, du citron, et des herbes aromatiques.

5,97€ HT | 6,30€ TTC



Olives à l'ail

Olives dénoyautées préparées à l'huile d'olive et à l'ail.

5,97€ HT | 6,30€ TTC

Huile d'olive vierge extra (douce ou puissante)

Nous vous proposons de découvrir les saveurs particulières de notre vallée. Elle aborde l'huile d'olive sous son aspect fruité mûr.

Nos huiles d'olive sont présentées dans des bouteilles en verre teinté afin de les protéger de la lumière et de l'oxygène. Elles préserveront ainsi leurs saveurs originelles plus longtemps !

16,02€ HT | 16,90€ TTC





Pâte d'olive verte

Notre pâte d'olive verte est l'équivalent d'une tapenade verte, elle est produite sans câpres et sans anchois ce qui la rend moins salée.

4,64€ HT | 4,90€ TTC



Pâte d'olive noire

Vous pouvez l'utiliser sur vos tartines et dans votre cuisine ! Elle est produite avec la variété Cobrançosa, exclusive à notre région de production.

4,64€ HT | 4,90€ TTC

La Maison d'Alice
la cuisine qui réunit

L'ARBRE À NOIX

L'Arbre à noix se situe à St-Pierre de Bressieux en Isère. Yohan a récemment repris l'exploitation de son père et cultive des noix de Grenoble AOP qu'il prépare ensuite en huile ou en cerneaux.





Huile de noix de Grenoble AOP

Composez votre coffret CADEAU
Produits BIO du territoire

7,11€ HT | 7,50€ TTC



Noix de Grenoble AOP

Composez votre coffret CADEAU
Produits BIO du territoire

7,20€ HT | 7,60€ TTC

La Maison d'Alice

la cuisine qui réunit

L'ART DU COCHON BIO

La ferme est située à Tartaras, dans la Loire, à la frontière du Rhône, près de Givors et de Rive de Gier.

«J'élève des cochons en plein air intégral. Je pratique une agriculture durable, en harmonie avec l'environnement naturel, dans le respect du bien-être des animaux.» ***Philippe Chorier***





Rillettes de porc

Composez votre coffret CADEAU
Produits BIO du territoire

6,59€ HT | 6,95€ TTC

ALICE AU PAYS, EN IMAGES !

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

Une offre qui se décline aussi en buffet & cocktails pour les entreprises !

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

100% certifié Bio























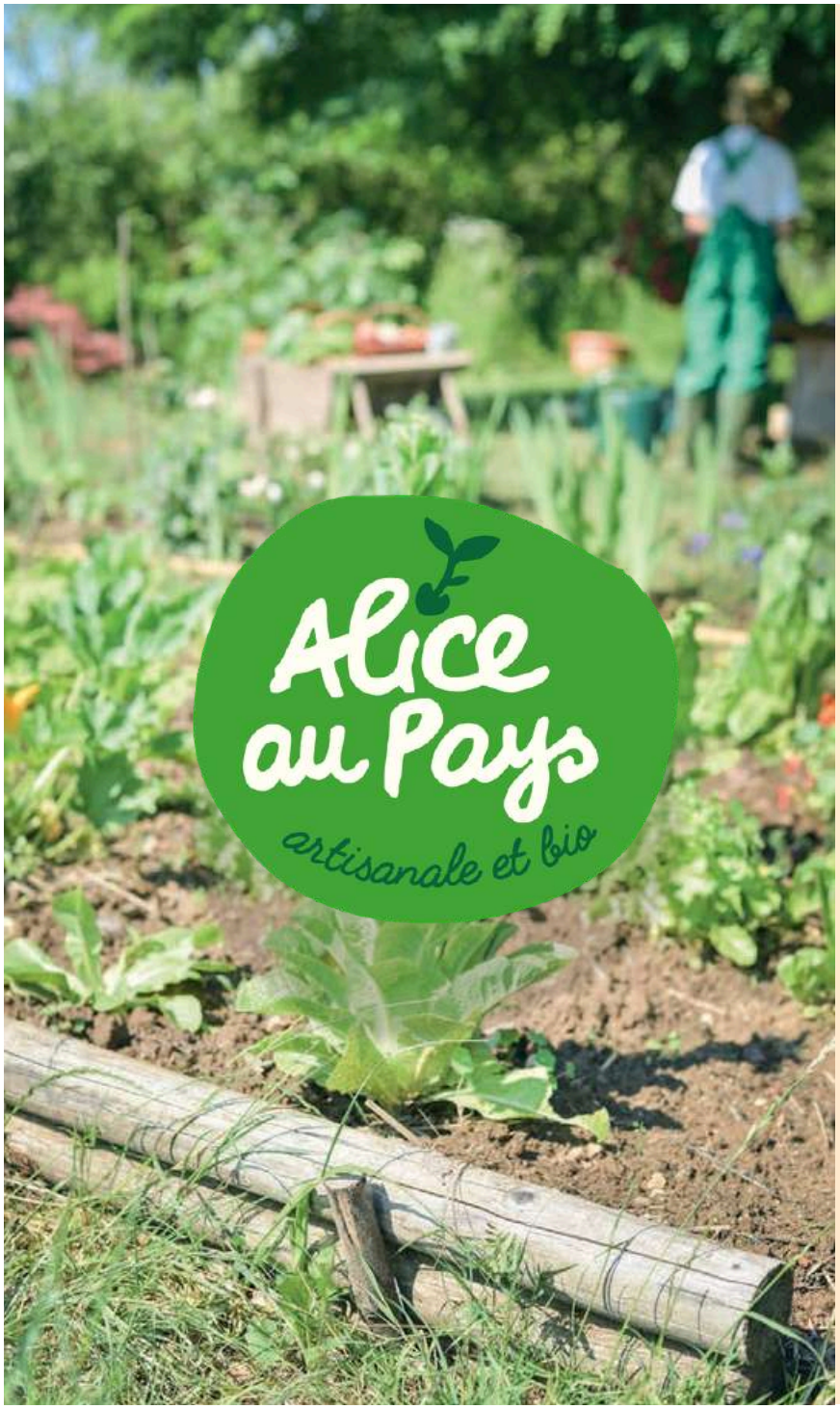






Alice au Pays artisanale et bio

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%



MERCI !
Votre commande soutiendra la production paysanne et 100% BIO de notre territoire

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes !

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

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
100% certifié Bio