







Alice au Pays

artisanale et bio

Les fêtes approchent ...

OFFRE DE FIN D'ANNEE 2026

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TRAITEUR 100% BIO EN DIRECT DU LYONNAIS







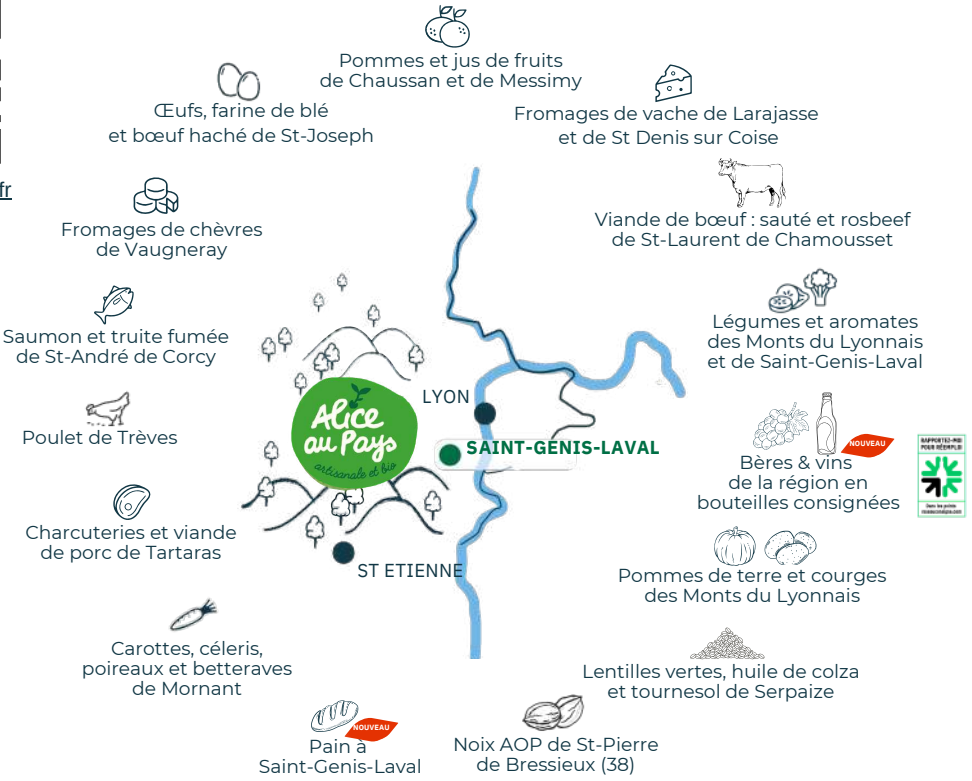
ALICE AU PAYS, TRAITEUR 100% BIO CUISINE DE MARCHE GENEREUSE ET ENGAGEE DEPUIS 2015

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 !

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 100%

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 !








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

- Nous avons réalisé un bilan carbone avec l'aide de la BPI
- ... 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
- 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

RECETTES SAISONNIÈRES POUR LES FÊTES !

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

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

Saumon gravlax, chutney "maison" aux cranberries - 500g
(Fumet des Dombes)
61,45€ HT – 67,60€ TTC
6-8 personnes

Terrine de Noël "maison" 100% poulet, marron et butternut - 500g
36,82€ HT - 40,50€ TTC
6-8 personnes

Pâté en croûte végétarien à la butternut, champignon et marron - 500g
18,09€ HT - 19,90€ TTC l'unité
5 personnes

Terrine de saumon et crevettes au curcuma et herbes fraîches - 700g
– à réserver au plus tard le 14 décembre
36,32€ HT - 39,95€ TTC
6-8 personnes

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

Bouchées apéro de Noël
Blinis "maison", mini-cookies de Noël, briochettes fromage-cranberries et cannelés aux légumes d'hiver
48€ HT - 52,80€ TTC
40 pièces

Plats cuisinés et accompagnements
(plats consignés, à réchauffer)

Sauté de boeuf aux épices de Noël
– à réserver au plus tard le 14 décembre
13,59€ HT – 14,95€ TTC/pers
Minimum 6 personnes

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

Véritable gratin dauphinois - 2,7kg
45,42€ HT - 49,96€ TTC
8-12 parts

Tourte aux légumes de saison
(butternut, marrons, champignon, céleri, ...)
27,95€ HT - 30,75€ TTC
8 - 10 parts

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

Du 8 au 24 décembre
Réservations ou devis sur
contact@aliceaupays.fr
Retrait à La Maison d'Alice - St-Genis-Laval
Ou livraison (nous contacter)
Recettes et disponibilités sous réserve de nos approvisionnements

Desserts à partager

Tarte au citron
29,36€ HT – 32,30€ TTC
8-12 parts

Tarte amandine aux poires
29,36€ HT – 32,30€ TTC
8-12 parts

Rectangle aux noix de Grenoble AOP
20,76€ HT – 22,85€ TTC
6-8 parts

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

Bûche poire, chocolat noir et génoise
36,27€ HT – 39,90€TTC
8 parts

Bûche agrume, noix de coco, et génoise
36,27€ HT – 39,90€TTC
8 parts

Fondant au chocolat noir
23,95€ HT – 26,35€ TTC
6-8 parts

Allergènes : nous consulter pour plus d'informations

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

26,70 € HT/pers

29.37 € TTC/pers

LE BUFFET SPÉCIAL FÊTES 100% BIO

Minimum 20 personnes, **Réserver 72H avant**

Nos légumes rôtis
Betterave, carotte, panais au romarin, houmous de légumes aux herbes fraîches

---

Mini-cookies de Noël et cannelés aux légumes d'hiver

Tartes et/ou tourtes
Pâtes à tarte « maison »

Planches de saumon gravlax et terrine 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 frais du boulanger Epilogue

Nos menus peuvent varier selon nos approvisionnements.

Produits locaux dans tous nos plats · Ingrédients frais et recettes · Cuisinés artisanalement · Cuisinés dans l'Ouest 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

Retrait possible à l'atelier TRAITEUR à St-Genis-Laval

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.

Livraisons 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.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

LE COCKTAIL D'ALICE 100% BIO

17,18 € HT/ pers

18,90 € TTC/pers

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

⚫ SALÉ ⚫

8 pièces / personne

1. **Cannelés aux légumes de saison**
2. **Mini-cookies de Noël**
3. **Briochettes fromage-cranberries**
4. **Tatins de légumes à l'ail des ours**
5. **Terrine 100% poulet maison, marrons et butternut**
6. **Truite fumée (du Fumet des Dombes)**
7. **Fromages de vache** des Monts du Lyonnais
8. **Fromages de chèvre** des Monts du Lyonnais

⚫ SUCRÉ ⚫

6,65 € HT/ pers

7,27 € TTC/pers

3 mignardises / personne

Parmi fondant chocolat, tarte aux noix de Grenoble AOP, chou sucré au thé matcha et chocolat blanc, cheesecake citron-pavot
+ clémentines corses





DES COCKTAILS FRAIS, LOCAUX, VARIES ET ZERO-DECHET

⚫ **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.

Retrait possible à l'atelier TRAITEUR à St-Genis-Laval

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.

Livraisons 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.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

* 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.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

100% certifié Bio

GALETTE DES ROIS D'ALICE AU PAYS

Alice au Pays artisanale et bio

Livraison du lundi au vendredi, dès lundi 05/01



32,23€ HT
35,45€ TTC

Réservation sur contact@aliceaupays.fr

Livraison offerte sur notre territoire dès 5 galettes,
en dessous de 5 galettes retrait possible à l'atelier
(La Maison d'Alice - 2, chemin de la pierre Souveraine 69230 St-Genis-Laval)

Réservez vos galettes avant le 18/12* : 10% de réduction

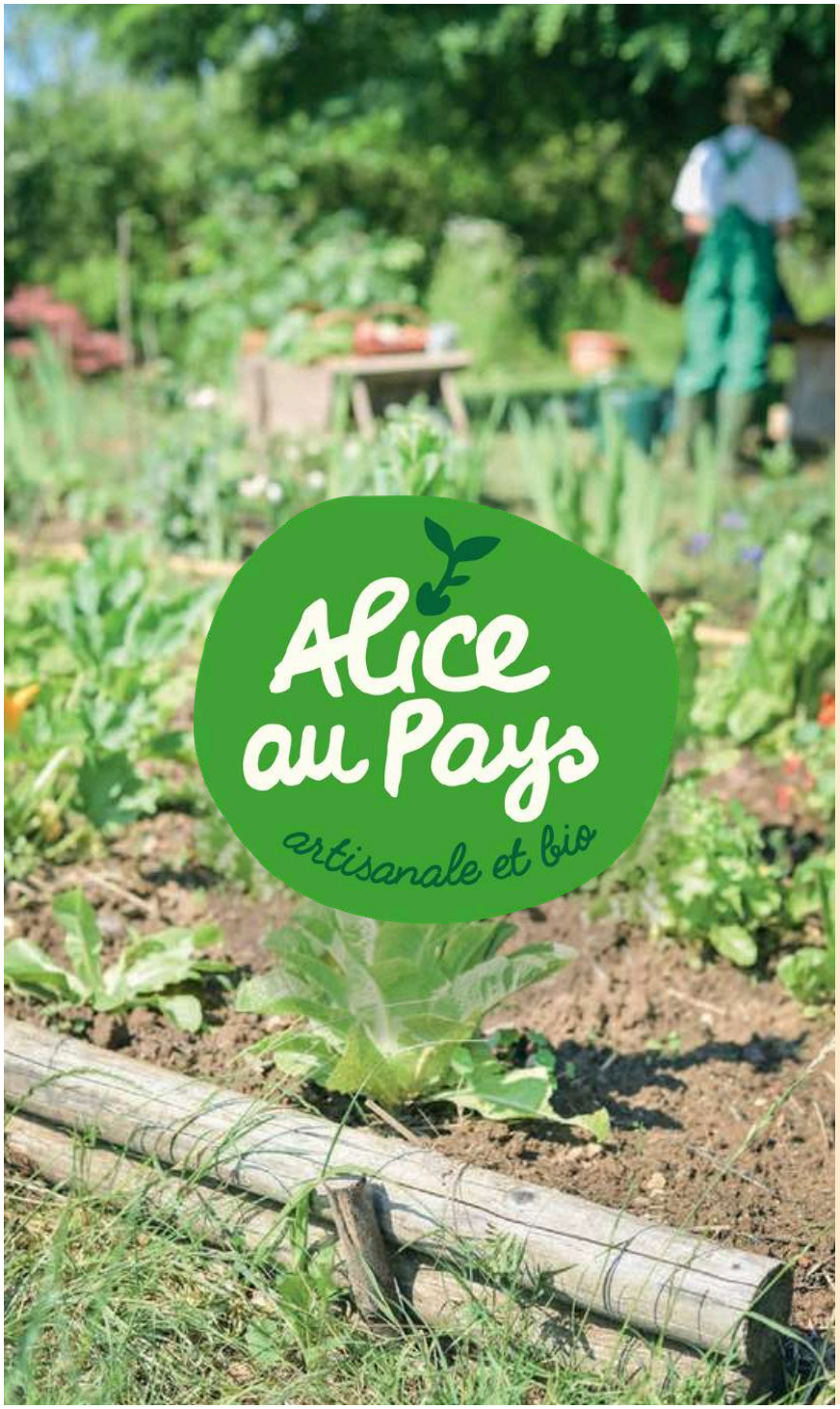
31,91€ HT
35,10€ TTC

Offre de boissons : cidre, pétillants,
jus de fruits, ... nous consulter

*fermeture de l'atelier du 25/12 au 04/01 inclus : les commandes reçues pendant cette période seront traitées dès le lundi 05/01

Pour plus d'informations

Pensez à anticiper vos commandes de galettes !
N'hésitez pas à nous envoyer dès maintenant vos demandes de devis sur contact@aliceaupays.fr



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