

CARTE 2025

*Au Pays d'Alice*

TRAITEUR

SUCRÉ / SALÉ

[WWW.AU-PAYS-DALICE.FR](http://WWW.AU-PAYS-DALICE.FR)



# CARTE 2025 - Au Pays d'Alice

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES POSSIBLES : VÉGÉTARIEN, HALAL, VEGAN, , PESCÉTARIEN

## TERRE



### Mini Burger Cheddar

(Mini pain brioché aux sésames, steak de boeuf, cheddar fondant, oignon frit, salade, sauce burger maison) - Supplément bacon + 0,50cts l'unité

2,90€/unité



### Mini Hot Dog

(Pain brioché, saucisse, cheddar, ketchup, mayonnaise, fromage râpé, oignons frits, crème de balsamique & ciboulette)

2,90€/unité



### Mini Tacos Chicken

(Galette de blé, blanc de poulet, paprika, cumin, oignon, crème cheese, huile d'olive, oignons frits, sel & poivre - Toasté en machine)

2,90€/unité



### Little Wrap Crispy Chicken

(Galette garnie de crème basilic & fromage frais, aiguillettes de poulet crispy, salade, sauce César, tomate cerise, ciboulette, graines de sésame, sel et poivre)

2,80€/unité



### Brochette de Melon & Jambon cru

(Pique en bois, bouchées savoureuses, avec morceaux de melon & jambon cru - Crème de balsamique, sel & poivre)

1,90€/unité



### Hot Dog – Bouchée

(Même recette que le mini hot dog, sauf le pain : pain navette de 5 cm au lieu de 10 cm pour le mini hot dog)

1,90€/unité



### Mini Croissant Italien

(Croissant : pâte feuilletée dorée au four, jambon de Parme, emmental, mousse de crème de fromage, aneth, sel et poivre)

1,70€/unité



### Carré de Pizza

(Pâte feuilletée, base tomate, jambon, fromage, mozzarella, olives noires, huile d'olive et crème de balsamique) Minimum de 20 unités

1,60€/unité

## MER



### Beignet de Crevette

(Crevettes enrobées de panure croustillante, accompagnées de sa sauce douce japonaise) Minimum de 20 unités

1,80€/unité



### Accras de Morue

(Morue dessalée, oignon, ail, piment doux, persil, huile végétale, sel, poivre et sauce douce)

1,90€/unité



### Wrap Saumon Avocat

(Mini wrap roulé, crème, saumon, avocat appliqué généreusement, assaisonnement & oignon frit)

2,00€/unité



### Mini bruschetta Saumon/Fromage

(Pain grillé frotté à l'ail, tranche de saumon fumé sur sont lit de fromage frais, filet d'huile d'olive, zeste citron & basilic)

2,90€/unité



### Navette de Thon frais ou Crevette

(Mini navette brioché, thon frais découpé ou crevette, crème chantilly à l'ail et fines herbes, ciboulette, graines de sésame, zeste de citron et balsamique)

2,90€/unité



### Bouchée de Saumon Gravlax

(Base pain de mie grillé doublé, fromage poché chantilly aux fines herbes, saumon Gravlax, huile d'olive et basilic)

2,90€/unité



### Mini burger de Saumon

(Mini pain brioché, tzatziki maison, tranche de saumon fumé, touche de courgette, ciboulette, sel, poivre)

2,90€/unité



### Grillotine de Sardine & Tomates Séchées

(Tranche de pain de campagne grillé, frottée légèrement à l'ail, sardine, tomates séchées, persil, sel et poivre, basilic 1 huile d'olive)

2,90€/unité

## VÉGÉTALE



### Croque Jardiner Vegan

(Mini carré de pain de mie, tomates caramélisées, mozzarella, marinées avec un filet d'huile d'olive, jus de citron, herbes fraîches, persil et coriandre)

2,00€/unité



### Pic - Tomate/Mozzarella

(Mini brochette de tomates cerises, perle de mozzarella, huile d'olive, basilic, sel et poivre) –

2,00€/unité



### Accras de Légumes

(Courgette, poivron, oignon, ail, piment doux, persil, huile végétale, sel, poivre et sauce douce)

1,90€/unité



### Pizza Végétarienne

(Pâte à pizza, courgettes, poivron rouge, fromage, noix de muscade, basilic et huile d'olive) – Type mini pizza Vegan

1,90€/unité



### Perle Fraîcheur

(Courgettes, pommes de terre, menthe, huile d'olive, ail, rôti au four & sa sauce yaourt grecque, citron, menthe, sel, poivre)

1,80€/unité

## COURONNE ESTIVALE



### Tarte Couronne Saumon/ Avocat - 10 personnes

35,00€/tarte

(Pâte sablée ou feuilletée, saumon fumé appliqué généreusement, avocat sur son lit de crème St Morêt, ail & fines herbes, citron, fleurs comestibles, aneth & graines de sésames)



### Tarte Couronne Parme/ Crudité - 10 personnes

30,00€/tarte

Pâte sablée ou feuilletée, jambon de parme appliquées généreusement, concombre, tomate cerise, radis, carotte, ciboulette, fleurs comestibles, crème de balsamique



### Tarte Couronne Caprese - 10 personnes

30,00€/tarte

Pâte sablée ou feuilletée, tomate cerise, mozzarella, pignon de pin grillées sur son lit de fromage frais poché, basilic, fleurs comestibles & crème de balsamique

CARTE 2025-2026

# CARTE 2025 - Au Pays d'Alice

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES POSSIBLES : VÉGÉTARIEN, HALAL, VEGAN, , PESCÉTARIEN

## LES PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 15 personnes/plateau

### Plateau de charcuteries 75,00€ / plateau

Un assortiment généreux de charcuteries fines : jambon blanc, jambon de Parme, rosette, saucissons secs et mortadelle. Les tranches sont soigneusement dressées pour une présentation raffinée.

Accompagné de :  
Mélange de graines et de fruits secs  
Décoration florale légère

### Plateau de fromages 70,00€ / plateau

Sélection de 4 fromages affinés, choisis en fonction de la saison (exemples : comté, brie, chèvre, tomme de brebis). Une mise en valeur élégante pour les amateurs de produits du terroir.

Accompagné de  
Croûtons de pain grillé  
Mini pots de confiture en supplément +0,50cts/pot  
Décoration florale légère

### Plateau de crudités 65,00€ / plateau

Assortiment frais et coloré de légumes de saison : carottes, concombres, tomates cerises, radis... Les crudités sont taillées en bâtonnets et bouchées pour une dégustation facile.

Accompagné de  
Sauce au yaourt grec, citron, menthe et ciboulette  
Gressins croustillants ou autre biscuits secs  
Décoration florale légère

### Plateau méditerranéen 75,00€ / plateau

Une explosion de saveurs du sud avec tapenade noire maison, tapenade verte maison et poivrons rouges rôtis au four, pelés à la main et marinés 24h à l'huile d'olive et ail frais. Préparés façon tartinable, hachés finement au couteau.

Accompagné de  
Triangles de pain pita  
Croûtons de pains dorés  
Décoration florale légère



### Plateau de fruits frais de saison 75,00€/plateau

Fruits fraîchement découpés, joliment dressés et décorés avec soin. Une composition colorée, légère et savoureuse, disponible toute l'année selon les fruits de saison.



### Pizza jambon, fromage & mozzarella 1,70€/carré

Pâte à pizza artisanale garnie d'une base tomate parfumée aux herbes, de dés de jambon blanc, de fromages fondants et de mozzarella. Une recette classique, généreuse et toujours appréciée.

À déguster chaude ou froide

Découpée en parts carrées prêtes à servir



### Pizza saumon & crème au basilic 1,90€/carré

Base crème légère parfumée au basilic, saumon fumé, mozzarella fondante. Une pizza élégante et pleine de fraîcheur, parfaite pour varier les plaisirs.

À déguster chaude ou froide

Découpée en parts carrées prêtes à servir

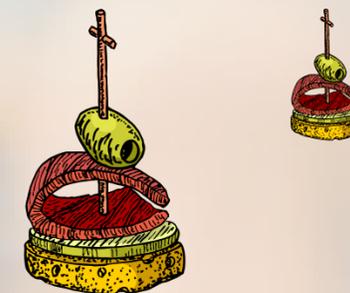


### Pizza végétarienne (vegan) 1,90€/carré

Pâte croustillante garnie de courgettes et poivrons rouges rôtis, filet d'huile d'olive, touche de muscade et basilic. Une version colorée et savoureuse sans fromage, idéale pour les régimes végétaliens.

À déguster chaude ou froide

Découpée en parts carrées prêtes à servir



## LES P'TITES QUICHES D'ALICE !

Minimum 10 parts/ commande

### Quiche courgette, feta & menthe fraîche.

Courgettes poêlées, feta émiettée et feuilles de menthe fraîche, le tout lié par un appareil léger à la crème et aux œufs. Une quiche parfumée, fraîche et parfaite pour les journées ensoleillées.

À déguster chaude ou froide

Servie en petits carrés

1,90€/carré



### Quiche tomates cerises, mozzarella & basilic

Une base fondante à la crème, garnie de tomates cerises juteuses, de mozzarella filante et de basilic frais. Une version estivale, colorée et savoureuse, inspirée de la salade caprese.

À déguster chaude ou froide

Servie en petits carrés

2,00€/carré



### Quiche thon, olives noires & herbes de Provence

Thon émietté, rondelles d'olives noires, oignons fondants et herbes aromatiques dans une base moelleuse. Un classique du sud, simple et efficace, toujours apprécié.

À déguster chaude ou froide

Servie en petits carrés

2,20€/carré

# Carte Sucrée

## Au Pays d'Alice

### PETITS FOURS SUCRÉS :

Minimum 15 pièces (hors mini muffin)



**Assortiment de mini muffins moelleux (min 20 pièces)** 1,50€/muffin  
(Perles de sucre, pépites de chocolat et tout chocolat. Une bouchée gourmande, douce et fondante, parfaite pour accompagner un café ou composer un buffet sucré)



**Cookie Praliné aux Pépites de Chocolat** 1,60€/unité  
(Petit cookie aux pépites de chocolat, croquant praliné noisette - Ultra gourmand.)



**Chou à la Crème Diplomate** 2,00€/unité  
(Pâte à choux légère et dorée, généreusement garnie d'une crème diplomate onctueuse — mariage parfait de crème pâtissière et de chantilly — pour une texture aérienne et un goût tout en finesse.)



**Brownie Classique au Chocolat** 2,20€/unité  
(Carré généreux de fondant au chocolat, avec son cœur moelleux et sa fine croûte légèrement croquante. Une recette authentique et gourmande, à chaque bouchée.)



**Éclair au Chocolat** 2,80€/unité  
(Pâte à choux fine et croustillante, garnie d'une crème onctueuse au chocolat au lait. Un incontournable des amoureux de chocolat, délicat et fondant à souhait.)



**Paris Brest-Citron** 2,90€/unité  
(Pâte à choux fondante, garnie d'une ganache citronnée, parsemée de pralin croquant et surmontée d'une chantilly mascarpone onctueuse, le tout relevé d'un coulis de chocolat blanc et de zestes de citron. Une revisite acidulée et gourmande du Paris-Brest.)



**Mini Charlotte aux Fruits** 2,50€/unité  
(Boudoirs délicatement imbibés, crème chantilly mascarpone légère et onctueuse, œufs, sucre et fruits frais de saison. Une création élégante et rafraîchissante, personnalisable selon les fruits du moment.)



**Mini Tartelette Framboise / Chocolat Blanc** 1,90€/unité  
(Pâte sablée croustillante, garnie d'une ganache onctueuse au chocolat blanc, d'un cœur à la framboise et parsemée de pralin croquant. Une alliance parfaite entre douceur, acidité et croquant.)



**Mousse au chocolat & pépites de chocolat** 1,90€/unité  
(Petite mousse légère, aérienne et intensément chocolatée, parsemée de pépites de chocolat pour une touche encore plus gourmande.) Un classique revisité pour plaire à tous.



**Salade de Fruits de Saison** 2,90€/unité  
(Fruits frais de saison soigneusement découpés, présentés en verrine refermable. Une note de fraîcheur vitaminée, idéale en toute occasion.)  
• Fruit au choix selon la saison -



**Tiramisu maison – Chocolat, fraise ou café** 2,90€/unité  
Décliné en trois parfums selon vos envies :  
– Chocolat intense pour les amateurs de cacao (toute l'année)  
– Fraise fraîche pour une version fruitée et légère (uniquement en saison)  
– Café classique pour les inconditionnels de la recette originale (toute l'année)  
Le tout sur une base de biscuits imbibés, avec une crème mascarpone onctueuse. Servi en verrine individuelle

LES BEST-SELLERS - Minimum 15 pièces



**Cupcake Chocolat Pépites - Personnalisable** 4,90€/unité  
(Moelleux vanille aux pépites de chocolat, surmonté d'une chantilly mascarpone légère. Une bouchée douce et régressive.)



**Cupcake Myrtilles - Personnalisable** 4,90€/unité  
(Moelleux vanille aux pépites de chocolat et myrtilles fraîches, surmonté d'une chantilly mascarpone. Frais, fruité et gourmand.)



**Cupcake Framboises - Personnalisable** 4,90€/unité  
(Moelleux vanille aux pépites de chocolat et framboises fraîches, garni d'une chantilly mascarpone légère. Une touche acidulée, chocolatée et fondante.)

# Brunch - 35€/ personne

## 1. Plats Salés

(3 plats salés au choix inclus)



### Mini Burger - Saumon/Tzatziki ou Concombre/Courgette

- Mini pain burger brioché, saumon fumé, fromage frais, tzatziki maison, ciboulette
- Mini pain burger brioché, concombre, courgette croquante, tzatziki, basilic



### Carré de Quiche Lorraine ou Carré de Quiche Veggie

- Pâte feuilletée, mélange savoureux de lardons fumés, crème aux oeufs & fromage
- Pâte feuilletée, courgette, poivron, crème aux oeufs parfumé au basilic & fromage



### Croustillant Chèvre/Parme ou Croustillant Chèvre/Miel

- Pain complet grillé, chèvre de qualité du crémier/fromager, miel fleurit local, crème de balsamique, sel, poivre & décoration florale
- Pain complet grillé, Jambon de Parme, chèvre de qualité du crémier/fromager, crème de balsamique, sel, poivre & décoration florale

## 2. Douceurs sucrées

(2 douceurs au choix incluses)



### Brownie au Chocolat

- Carré de brownie fondant au chocolat, touches croustillantes pralinées & nappage gourmand. Un classique revisité !



### Charlotte aux fraises

- Verrine de charlotte, boudoirs cuillères, fraise du maraicher local, crème chantilly mascarpone, praliné noisette, avec sa cuillère dégustation

ou



### Tiramisu au chocolat

- Boudoirs cuillères, ganache chocolat, pralin, dans sa verrine refermable + cuillère de dégustation



### Salade de fruit

- Assortiment de fruit de saison frais et vitaminé soigneusement sélectionnés, coupés en petits morceaux pour une douceur naturelle et une explosion de saveurs fruitées



### Plateau de charcuterie - 75,00€ /10 personnes

- Sélection de charcuterie, jambon de parme, saucisson sec, coppa & mortadelle à la pistache – Biscuits secs & décoration florale incluse
- *Inclus* : Croûtons de pain grillés & décoration florale



### Plateau de fromage - 70,00€ /10 personnes

- Sélection de fromage soigneusement sélectionné en fonction de la saison – Type : Brie, comté affiné, crottin de chèvre frais & tartare – Accompagné de fruits secs, crackers & décoration florale incluse + confiture
- *Inclus* : Croûtons de pain grillés & baguette de pain frais local

## 4. Viennoiseries et Pâtisseries

(les 3 choix sont inclus)



### Crêpe moelleuse

- Crêpes fluffly à la fleur d'oranger, accompagnées de mini pot de confiture pour la dégustation !



### Brioche perdu

- Tranche de brioche maison, imbibé doucement d'un mélange parfumé de lait, œufs, vanille & fleurs d'oranger.
- Le tout est délicatement poêlée au beurre, puis légèrement caramélisé pour une texture fondante et un goût irrésistible. Saupoudrer de sucre glace !



### Pancake fluffly XL

- Pancakes légers et aériens, légèrement sucrés et délicatement parfumés, parfaits pour accompagner confitures ou crème de chocolat.

Au Pays d'Alice





AU PAYS D'ALICE

# MERCI



06.25.96.11.88



[WWW.AU-PAYS-DALICE.FR](http://WWW.AU-PAYS-DALICE.FR)