

AU PAYS D'ALICE

TRAITEUR SUCRÉ/ SALÉ

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

BUFFET COCKTAIL DINATOIRE

CARTE BUFFET COCKTAIL DINATOIRE – Au Pays d’Alice
2025-2026

CARTE - BUFFET COCKTAIL DINATOIRE

Au Pays d’Alice - 2025-2026 -

TERRE



Mini Burger du Terroir **3,50€/unité**
(Mini pain brioché aux sésames, steak de boeuf, beaufort fondant, oignon confit, moutarde à l'ancienne, cornichon tranchés, sauce burger maison & oignons frits)



Mini Burger Cheddar **3,20€/unité**
(Mini pain brioché aux sésames, steak de boeuf, cheddar fondant, oignon frit, salade croquante, sauce burger maison)



Mini Hot Dog - Cheddar/Emmental **3,20€/unité**
(Pain brioché, saucisse, cheddar fondant, mayonnaise, emmental râpé, oignons frits & persil plat)



Mini Croque Truffé **2,90€/unité**
(Pain moelleux doucement imbibé dans un mélange assaisonné, doré à la poêle, puis généreusement garni de jambon, béchamel fondante et touche de truffe)



Pain de Viande au Fromage & Oignons confits **2,50€/unité**
(Baguette de pain fraîche garnie de viande de boeuf, doucement revenue avec des oignons caramélisés et confits, fromage fondant, persil frais, sel, poivre & douces épices) - Pré-tranché à déguster chaud ou froid



Mini Cake – Citron, Parmesan & Herbes **1,90€/unité**
(Pâte moelleuse aux herbes fraîches, zestes de citron et parmesan affiné. Un équilibre parfait entre douceur, fraîcheur et saveurs méditerranéennes).



Carré Pizza - Reblochon & Oignons Confits **1,80€/unité**
(Pâte à pizza, tranches de Reblochon, éclats de lardons, oignons confits, crème fraîche, huile d'olive, herbes de Provence, sel & poivre)



Carré Quiche - Montagnard **1,80€/unité**
(Pâte brisée, pommes de terre fondantes, oignons confits, crème fraîche, oeufs et fromage à raclette, sel, poivre & muscade - Gourmandise hivernale par excellence)



Carré Pizza - Jambon/ Fromage **1,70€/unité**
(Pâte à pizza, base tomate provençale, jambon, emmental, mozzarella, olives noires, huile d'olive, basilic, sel & poivre)

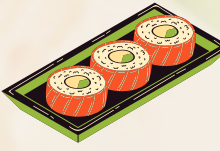
MER



Beignet de Crevette **1,80€/unité**
(Crevettes enrobées de panure croustillante, accompagnées de sa sauce douce Japonaise) Minimum de 20 unités



Accras de Morue **2,00€/unité**
(Morue dessalée, oignon, ail, piment doux, persil, huile végétale, sel, poivre et sauce douce)



Wrap Saumon Avocat **2,40€/unité**
(Mini wrap roulé, crème de fromage frais, tranches de saumon fumé, avocat appliqué généreusement, zestes de citron, sel, poivre & oignon frit)



Croustillant de Crevette **2,50€/unité**
(Feuille de brick dorée au four garnie de crevettes marinées, crème à l'ail douce, coriandre, gingembre doux & graines de sésame)



Croque Saumon fumé & fromage frais **2,80€/unité**
(Pain de mie brioché imbibé et doré à la poêle, garni de saumon fumé, fromage frais aux herbes citronné et touche d'aneth)



Carré moelleux au Crabe **2,90€/unité**
(Cake salé fondant au crabe, fromage doux, zestes de citron jaune, ciboulette fraîche)



Blinis de Saumon Gravlax **2,90€/unité**
(Blinis aérien maison, fromage poché chantilly aux fines herbes, saumon Gravlax, huile d'olive et basilic)



Mini burger de Saumon **2,90€/unité**
(Mini pain brioché, tzatziki maison, tranche de saumon fumé, touche de courgette, ciboulette, sel, poivre)



Moule Gratinée à la Provençale **2,90€/unité**
(Délicieuse moule fraîche en coquille, nappée d'une sauce à base de beurre, ail, persil frais, chapelure et fromage râpé, gratinée au four. Un apéritif gourmand, prêt à être picorer et savourer en toute simplicité.

Nouveauté ! Retrouvez également notre Plateau de Moules Gratinées à Partager, disponible en page 2 - Rubrique : LES PLATEAUX

JARDIN



Champignon farci - Oignons & Marrons **2,10€/unité**
(Champignon de Paris généreusement garni d'oignons caramélisés, relevés d'une pointe de crème de marrons. Voile de chapelure dorée et gratiné au four)



Mini Wrap Veggie - Grillé **2,10€/unité**
(Galette tortilla garnie de légumes rôtis : patate douce rôtie, carotte, oignon rouge, fromage frais aux herbes, le tout roulé et légèrement grillé sur une poêle à l'huile d'olive)



Accras de Légumes **2,00€/unité**
(Courgette, poivron jaune, oignon, ail, piment doux, persil, huile végétale, sel, poivre et sauce douce)



Carré Pizza Végétarienne **1,90€/unité**
(Pâte à pizza, courgettes, poivron rouge, fromage, noix de muscade, basilic et huile d'olive)



Carré Quiche - Butternut & Chèvre **1,80€/unité**
(Pâte feuilletée, lardons fumés, crème fraîche onctueuse, chapelure légère. L'incontournable en version finger-food !)



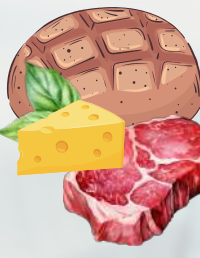
Perle Fraîcheur **1,60€/unité**
(Courgettes, pommes de terre, menthe, huile d'olive, ail, rôti au four & sa sauce yaourt grecque, citron, menthe, sel, poivre)

A PARTAGER
Pour 10 à 15 parts

NEW

Pain Surprise Gourmand - 1,5kg de PUR PLAISIR ! **55,00€/unité**

(Grosse boule de pain campagnard, entre 18 & 24 cm de diamètre selon la hauteur et la largeur, pesant environ 900g à 1kg. Généreusement garnie d'une préparation savoureuse : viande de boeuf hachée cuisinée aux poivrons rouges, oignons caramélisés, cheddar fondant, mozzarella râpé & basilic frais. Une pièce rustique et gourmande, pesant environ 1,5kg -. Chaud ou froid - Si chaud : 8-10min à 165 degrés, enveloppé dans du papier d'aluminium. Conditionnement soigné + serviettes en papier fournies.



NEW

LES PLATS CUISINÉS

CARTE DES PLATS CUISINÉS – Au Pays d'Alice
2025-2026

CARTE - PLATS CUISINÉS À PARTAGER -

Au Pays d’Alice - 2025-2026

Chaque plat est soigneusement préparé et joliment présenté dans une barquette aluminium, prête à réchauffer très rapidement au four dès le retrait de votre commande.

Minimum 8 à 10 personnes
Commande à réaliser à l'avance. Les compositions peuvent varier selon les plats et ajustements

TERRE - 19,50€/ personne



Hachis parmentier – bœuf ou poulet

- Viande mijotée au choix, recouverte d’une purée maison et gratinée au four, pour un plat réconfortant et complet.



Spaghettis bœuf et légumes

- Pâtes nappées d’une sauce tomate maison avec bœuf haché et légumes fondants, un plat complet et savoureux.



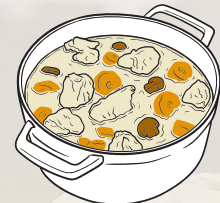
Lasagnes bolognaises façon Alice

- Pâtes fraîches, sauce bolognaise maison, béchamel crémeuse et fromage gratiné, un grand classique apprécié de tous.



Tajine de poulet aux légumes

- Poulet tendre mijoté avec légumes de saison et épices douces, pour un plat parfumé et chaleureux.



Blanquette de veau

- Veau tendre mijoté dans une sauce crémeuse traditionnelle, avec carottes fondantes et champignons, pour un plat gourmand et réconfortant.



Crêpes garnies de viande

- Crêpes moelleuses garnies de viande hachée et légumes fondants, nappées d’une béchamel onctueuse, gratinées avec fromage râpé sur le dessus, pour un plat gourmand et visuellement appétissant.



Bœuf bourguignon

- Viande de bœuf mijotée au vin rouge avec carottes et oignons fondants, un classique français qui plaît toujours.

MER - 27,50€/ personne



Saumon rôti au four

- Filets de saumon délicatement assaisonnés, accompagnés de légumes rôtis et pommes de terre fondantes, prêts à réchauffer.



Poisson de saison selon disponibilité

- Filets de poisson (ex: daurade, bar) frais, cuits à la perfection et servis avec légumes de saison et sauce légère, pour un plat raffiné et adapté aux disponibilités.



Blanquette de poisson (saumon)

- Morceaux de saumon mijotés dans une sauce crémeuse aux légumes et herbes, pour un plat léger, raffiné et gourmand.



Quenelles de brochet sauce Nantua

- Quenelles moelleuses nappées d’une sauce crémeuse aux écrevisses et légèrement gratinées au four, pour un plat raffiné et savoureux.



Curry de poisson et légumes

- Poisson et légumes mijotés dans une sauce parfumée aux épices douces, accompagné de riz ou quinoa pour un plat complet.

JARDIN - 17,50€/ personne



Chachouka aux œufs

- Oeufs pochés dans une sauce tomate maison aux poivrons, parfumée aux herbes, à déguster avec du pain frais.



Lasagnes aux épinards et ricotta

- Pâtes fondantes, épinards frais et ricotta onctueuse, le tout gratiné au four.



Risotto Carnaroli au parmesan et zeste de citron

- Riz crémeux, parfumé au parmesan et aux zestes de citron, pour un plat gourmand et raffiné.



Blanquette de légumes

- Légumes de saison mijotés dans une sauce crémeuse aux herbes, pour un plat raffiné et savoureux.



Curry de légumes et pois chiches

- Mélange coloré de légumes et pois chiches mijotés dans une sauce parfumée aux épices douces.



Spaghettis aux légumes de saison

- Pâtes al dente avec légumes croquants sautés et sauce tomate maison ou sauce crémeuse ou sauce Thaï.

Accompagnements chauds –

Légumes & Gratin - 5,50€ à 7,50€/ personne



Gratin de pommes de terre à la crème fondante

- Fines lamelles de pommes de terre mijotées dans une crème onctueuse et dorées au four – peut être enrichi de poulet ou de jambon en supplément

Gratin de courgettes au parmesan et basilic

- Courgettes fondantes, crème légère, parmesan affiné et touche de basilic pour un goût ensoleillé

Légumes rôtis au four

- Assortiment de légumes de saison – poivrons, courgettes, oignons rouges – rôtis à l’huile d’olive et au thym



Écrasé de pommes de terre à l’huile d’olive et fleur de sel

- Pommes de terre cuites à la vapeur puis écrasées à la main pour une texture rustique et pleine de goût



LES PLATEAUX À PARTAGER

CARTE DES PLATEAUX – Au Pays d’Alice
2025-2026

CARTE - PLATEAUX À PARTAGER -

Au Pays d'Alice - 2025-2026 -

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 75,00€ / 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
Confiture de figues ou au fruits de saisons
Décoration florale légère

Plateau de crudités 75,00€/ plateau

Assortiment frais et coloré de légumes de saison : par exemple - 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
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
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.

NOS PLAQUES GOURMANDES & SAVOUREUSES

Une plaque comprend entre 30 carrés généreux, jusqu'à 40 pièces en version cocktail

Pizza jambon, fromage & mozzarella 37,50€/ plaque

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

À déguster chaude ou froide
Découpée en parts carrées prêtes à servir

Pizza végétarienne 38,00€/plaque

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

Pizza saumon & crème au basilic 45,00€/ plaque

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

QUICHE LORRAINE - L'INCONTOURNABLE !

Quiche Lorraine
Pâte brisée garnie d'un appareil crémeux aux oeufs et à la crème fraîche, relevé de lardons fumés et d'emmental râpé. Un grand classique !
À déguster chaude ou froide
Servie en petits carrés 39,50€/plaque



A PARTAGER OU A PICORER :

Pour 10 à 15 personnes



NEW

PLATEAU DE MOULES GRATINÉES

Un plateau généreux de 30 à 35 moules en coquille assaisonnées, garnis d'un beurre à l'ail, persil et chapelure fine, dorées au four.

Accompagné d'une sauce citronnée aux herbes & croûtons de pains grillés, dorés à l'ail.
Servie avec des piques & décoration incluse
À déguster chaud ou froid 55,00€/plateau

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

BRUNCH – AU PAYS D’ALICE

CARTE BRUNCH – Au Pays d’Alice
2025-2026



Brunch - Au Pays d'Alice

Brunch - 38€/ personne

Pour 8 pièces par personne

Côté salé – 4 propositions incluses

1. Demi burger viennois : pain viennois croissant garni de saumon fumé de qualité, crème St Moret, salade croquante, échalote, oignons frits et mayonnaise.
2. Mini croque-monsieur : pain moelleux, jambon et fromage fondant, doré juste comme il faut.
3. Mini crostini toast brioché : chèvre frais, éclats de noix et miel pour une touche sucrée-salée raffinée.
4. Brochette charcuterie & fromage : jambon, saucisson et morceaux de fromage affinés pour un brunch gourmand et pratique à déguster.



Côté sucré – 4 propositions incluses

5. Pancakes maison aériens avec mini pot de confiture à la fraise
6. Crêpes fluffy maison avec cuillère + mini pot de Nutella
7. Brioche maison perdue saupoudrée de sucre blanc
8. Brochette de fruits de saison, fraîche et colorée pour une touche légère et vitaminée



MIGNARDISES SUCRÉES

CARTE SUCRÉE – Au Pays d’Alice
2025–2026



CARTE SUCRÉE

Au Pays d’Alice

PETITS FOURS SUCRÉS :

Minimum 15 pièces (hors mini muffin)



Assortiment de mini muffins moelleux (min 20pièces)

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

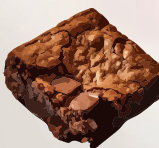
Petit cookie aux pépites de chocolat, croquant praliné noisette - Ultra gourmand.



Chou à la Crème Diplomate

2,50€/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

2,80€/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

2,90€/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

3,50€/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.



Mousse au chocolat & pépites de chocolat

2,90€/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

3,90€/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

3,50€/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 incondtionnels de la recette originale (toute l'année)

Le tout sur une base de biscuits imbibés, avec une crème mascarpone onctueuse.

Servi en verrine individuelle



Cupcake - Chantilly - Personnalisable

4,90€/unité

Muffin au choix : vanille, chocolat, citron ou nature + garniture fruitée Ou chocolatée au choix Recouvert d'un pochage chantilly gourmand - Couleur personnalisable



Cake Pops Maison - Personnalisable

4,90€/unité

Mini boules de gâteaux : vanille, chocolat, citron ou nature), trempées dans un enrobage chocolat, refroidies puis décorées avec soin.



Donuts - Saveur en fonction de la saison

6,90€/unité

Petits donuts moelleux réalisés maison, glacés et décorés à la main selon le thème choisi. Une gourmandise ludique et raffinée, idéale pour toutes les occasions festives.



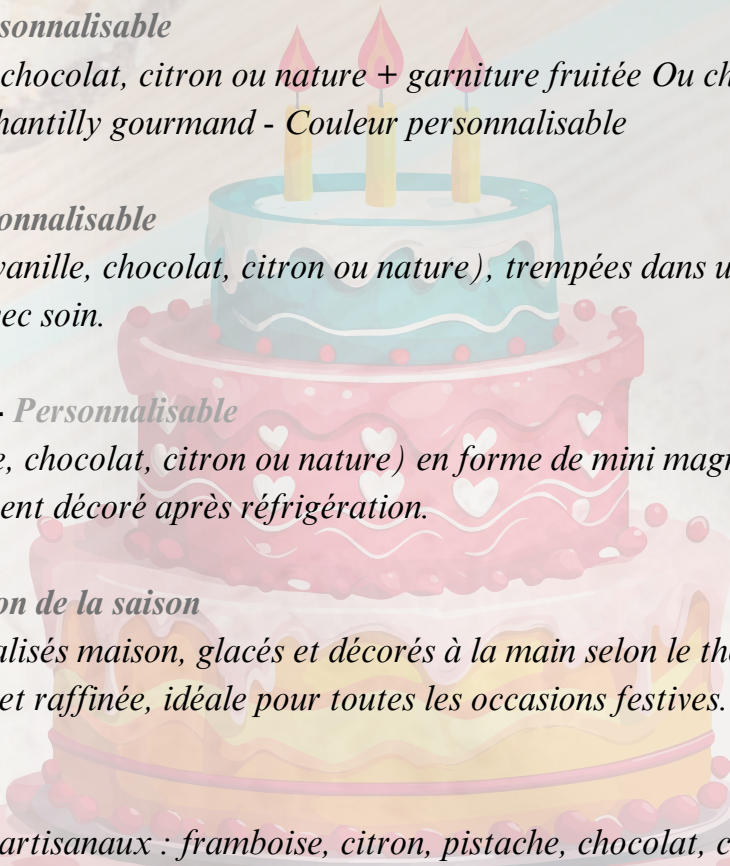
Macarons

2,50€/unité

Assortiment de macarons artisanaux : framboise, citron, pistache, chocolat, café et vanille.

Ces délicates gourmandises sont sélectionnées auprès de producteurs artisanaux pour garantir qualité et saveurs. Un classique raffiné, parfait pour vos buffets sucrés ou moments gourmands.

LES BEST-SELLERS - Minimum 15 pièces





MERCI



06.25.96.11.88



WWW.AU-PAYS-DALICE.FR