


CARTE TRAITEUR
2025-2026

Au Pays d'Alice



CARTE ÉTÉ/HIVER 2025-2026 - Au Pays d'Alice

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

TERRE



Mini Burger du Terroir 2,90€/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 2,90€/unité
(Mini pain brioché aux sésames, steak de boeuf, cheddar fondant, oignon frit, salade croquante, sauce burger maison)



Mini Hot Dog - Cheddar/Emmental 2,90€/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



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 1,60€/unité
(Pâte à pizza, base tomate provençale, jambon, emmental, mozzarella, olives noires, huile d'olive, basilic, sel & poivre)



Carré Quiche - Lorraine 1,60€/unité
(Pâte brisée, crème fraîche onctueuse, oeufs, lardons fumés, emmental râpé, voile de chapelure. L'incontournable en version finger-food !)

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 1,90€/unité
(Morue dessalée, oignon, ail, piment doux, persil, huile végétale, sel, poivre et sauce douce)



Wrap Saumon Avocat 2,00€/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 3,00€/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 2,30€/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.

CARTE ÉTÉ/ HIVER 2025-2026 - 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

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 : 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

45,00€/ 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

45,00€/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

48,00€/ 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

45,00€/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

75,00€/plateau

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES POSSIBLES : VÉGÉTARIEN, HALAL, VEGAN, . PESCÉTARIEN
TRAITEUR A DOMICILE - BARBENTANE

Carte Sucrée

Au Pays d'Alice

PETITS FOURS SUCRÉS :

Minimum 15 pièces (hors mini muffin)



Assortiment de mini muffins moelleux (min 20 pièces)

(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)

1,50€/muffin



Cookie Praliné aux Pépites de Chocolat

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

1,60€/unité



Chou à la Crème Diplomate

(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.)

2,00€/unité



Brownie Classique au Chocolat

(Carré généreux de fondant au chocolat, avec son cœur moelleux et sa fine croûte légèrement croquante. Une recette authentique et gourmande, à chaque bouchée.)

2,20€/unité



Éclair au Chocolat

(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.)

2,80€/unité



Paris Brest-Citron

(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.)

2,90€/unité



Mini Charlotte aux Fruits

(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.)

2,90€/unité



Mini Tartelette Framboise / Chocolat Blanc

(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.)

1,90€/unité



Mousse au chocolat & pépites de chocolat

(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.

1,90€/unité



Salade de Fruits de Saison

(Fruits frais de saison soigneusement découpés, présentés en verrine refermable. Une note de fraîcheur vitaminée, idéale en toute occasion.)

2,90€/unité

- Fruit au choix selon la saison -



Tiramisu maison – Chocolat, fraise ou café

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

2,90€/unité

LES BEST-SELLERS - Minimum 15 pièces



Cupcake Chocolat Pépites - Personnalisable

(Moelleux vanille aux pépites de chocolat, surmonté d'une chantilly mascarpone légère. Une bouchée douce et régressive.)

4,90€/unité



Cupcake Myrtilles - Personnalisable

(Moelleux vanille aux pépites de chocolat et myrtilles fraîches, surmonté d'une chantilly mascarpone. Frais, fruité et gourmand.)

4,90€/unité



Cupcake Framboises - Personnalisable

(Moelleux vanille aux pépites de chocolat et framboises fraîches, garni d'une chantilly mascarpone légère. Une touche acidulée, chocolatée et fondante.)

4,90€/unité

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 !

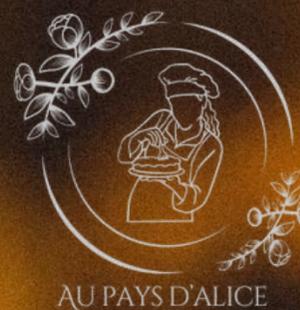


Pancake fluffly XL

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

Au Pays d'Alice





MERCI

 06.25.96.11.88

 WWW.AU-PAYS-DALICE.FR