

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)

2,70€/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)

1,90€/unité



### Carré de Pizza

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

1,90€/unité

## MER



### Beignet de Crevette

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

1,90€/unité



### Accras de Morue

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

2,10€/unité



### Wrap Saumon Avocat

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

2,20€/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)

3,80€/unité



### Burger de Saumon

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

3,80€/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)

3,80€/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)

2,50€/unité



### Pic - Tomate/Mozzarella

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

2,40€/unité



### Accras de Légumes

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

2,10€/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 Sucrée



## Au Pays d'Alice

### PETITS FOURS SUCRÉS :

Minimum 15 pièces



#### Cookie Praliné aux Pépites de Chocolat

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

1,80€/unité



#### Carré Douceur Praliné

(Moelleux vanille délicatement fondant, parsemé d'éclats de pralin et d'amandes concassées, le tout sublimé par un filet de caramel. Un pur moment de douceur croquante et fondante.)

1,90€/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.)

2,20€/unité



#### Mini Cake Marbré Chocolat/Vanille

(Gâteau ultra moelleux alliant savoureusement les parfums vanille et chocolat, pour un équilibre parfait entre douceur et intensité chocolatée. Un classique indémodable.)

2,30€/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.)

2,50€/unité



#### Cake Vanille à la Banane

(Moelleux parfumé à la vanille, sublimé par la douceur de la banane mûre. Une texture fondante et un goût naturellement fruité, pour un instant tout en tendresse & son filet de Miel)

2,80€/unité



#### Mini 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.)

3,00€/unité



#### Mini Éclair à la Fraise

(Pâte à choux légère et aérienne, garnie d'une chantilly vanillée onctueuse mêlée à des éclats de fraises fraîches, le tout nappé d'un glaçage délicat. Une bouchée fraîche, fruitée et irrésistiblement gourmande.)

3,20€/unité

- Disponible uniquement en saison -



#### 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.)

3,50€/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.)

3,50€/unité



#### Salade de Fruits de Saison

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

4,50€/unité

- Fruit au choix selon la saison -



#### Tartelette Framboise / Chocolat Blanc

(Pâte sablée croustillante, garnie d'une ganache onctueuse au chocolat blanc, d'un cœur de curd à la framboise et parsemée de pralin croquant. Une alliance parfaite entre douceur, acidité et croquant.)

4,80€/unité

- Format 8 cm Ø -

### 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.)

5,10€/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.)

5,50€/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





AU PAYS D'ALICE

# MERCI



06.25.96.11.88



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