



Traiteur Sucré/ Salé

AU PAYS D'ALICE



Traiteur

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR



Signature

FORMULE SIGNATURE

Buffet gourmand complet - 10 pers minimum

8 pièces par personne (ceci est un repas complet)



24,90€/personne

Terre :

- **Mini burger bœuf crispy oignon** : Mini pain brioché aux graines de sésame, steak de bœuf, cheddar fondant, oignons frits croustillants, salade croquante et sauce burger maison.

Pièce très gourmande, non miniature.



- **Croque au Jambon** : Pain rond brioché gaufré en machine, puis généreusement garni de jambon, mozzarella fondante et de crispy oignon

- **Mini hot-dog cheddar & emmental** : Pain navette brioché, saucisse savoureuse, cheddar fondant, mayonnaise onctueuse, emmental râpé, oignons frits et persil plat.



Mer :

- **Croque tuite fumée & fromage frais** : Pain de mie brioché imbibé puis doré à la poêle, garni de truite fumée, fromage frais aux herbes et citron, avec une touche d'aneth.



- **Wrap au saumon** : Galette roulée garnie de saumon fumé, légumes croquants & tzatziki, échalotes finement ciselées, salade croquante, assaisonnée de sel et poivre.

Jardin :

- **X2 - Perles fraîcheur** : Bouchées fondantes à base de pommes de terre et de courgettes, relevées de menthe fraîche et dorées au four.

- **Mini Cake - Citron, Parmesan & Herbes** : Pâte moelleuse aux herbes fraîches, zestes de citron et parmesan affiné. Un équilibre parfait entre douceur, fraîcheur et saveurs méditerranéennes



FORMULE ESSENTIELLE

Buffet léger complet - 10 pers minimum

7 pièces par personne (ceci est un repas complet)



19,90€/personne

Terre :

- **Mini hot-dog cheddar & emmental** : Pain navette brioché, saucisse savoureuse, cheddar fondant, mayonnaise onctueuse, emmental râpé, oignons frits et persil plat.

- **Carrés de pizza jambon & fromage** : Pâte à pizza moelleuse, base tomate provençale, jambon, emmental, mozzarella fondante, olives noires, filet d'huile d'olive, basilic, sel et poivre.

Mer :

- **Croustillants de crevettes** : Crevettes panées et frites jusqu'à parfaite croustillance, servies avec une sauce japonaise douce et parfumée.

- **Wrap au saumon fumé** : Galette roulée garnie de saumon fumé, fromage frais St Môret, échalotes finement ciselées, salade croquante, sel et poivre.

Jardin :

- **X2 - Perles fraîcheur** : Bouchées fondantes à base de pommes de terre et de courgettes, relevées de menthe fraîche et dorées au four.

- **Bouchées du jardin** : Tomates cerises juteuses et perles de mozzarella fondantes, présentées sur pic, accompagnées d'une crème de balsamique et de graines de sésame

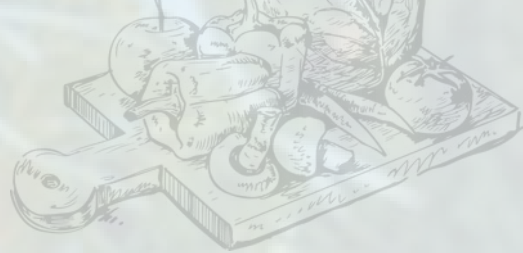
Décoration comestible incluse - Plateaux prêts à poser !



BUFFET COCKTAIL DÎNATOIRE
Au Pays d'Alice

À LA CARTE !

POUR BUFFET COCKTAIL DINATOIRE - Au Pays d'Alice - 2026



CARTE - PIÈCES COCKTAIL DINATOIRE - À COMPOSER !

Au Pays d’Alice - 2026 - Tarif hors fleurs comestibles & décorations exotique



TERRE



Mini Burger Chicken Crispy 3,40€/unité
(Mini pain brioché aux sésames, steak de poulet crispy, beaufort/cheddar fondant, oignon frits, sauce burger & salade)



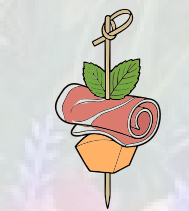
Mini Burger Boeuf Crispy Oignon 3,20€/unité
(Mini pain brioché aux sésames, steak de boeuf, cheddar fondant, oignon frit, salade croquante, sauce burger maison)



Mini Hot Dog - Cheddar/Emmental 2,50€/unité
(Pain navette brioché, saucisse, cheddar fondant, mayonnaise, emmental râpé, oignons frits & persil plat)



Mini Croque au Jambon 2,90€/unité
(Pain moelleux doucement imbibé dans un mélange assaisonné, doré à la poêle, puis généreusement garni de jambon, mozzarella fondante et crispy oignon)



Brochette Melon, mozzarella, jambon de parme 2,90€/unité
Une bouchée fraîche et gourmande associant melon, mozzarella et jambon de Parme & crème balsamique



Brochette Apéritive – Charcuterie & Fromage 2,30€/unité
(Brochette gourmande composée d’un assortiment de charcuterie fine et de cubes de fromage savoureux. Une bouchée conviviale, simple et pleine de caractère.) Uniquement en saison



Wrap Poulet Crispy 2,10€/unité
(Galette moelleuse garnie de poulet crispy croustillant, salade fraîche, sauce blanche onctueuse et oignons crispy dorés. Une bouchée savoureuse et généreuse, parfaite alliance entre croquant et fondant.)



Gaufre Salée – Jambon & Fromage Fondant 1,90€/unité
(Gaufre moelleuse et légèrement dorée, garnie de jambon savoureux et de fromage fondant. Une bouchée chaude, réconfortante et délicieusement gourmande.)



Carré Pizza - Jambon/ Fromage 1,90€/unité
(Pâte à pizza, base tomate provençale, jambon, emmental, mozzarella, olives noires, huile d’olive, basilic, sel & poivre)

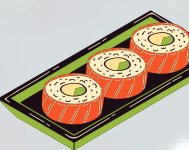
MER



Beignet de Crevette 1,90€/unité
(Crevettes enrobées de panure croustillante, accompagnées de sa sauce douce Japonaise) Minimum de 20 unités



Accras de Morue 2,50€/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 3,90€/unité
(Mini pain brioché, tzatziki maison, tranche de saumon fumé, touche de courgette, ciboulette, sel, poivre)



Pique de thon snacké & sésames 2,90€/unité
(Mini pancake salé moelleux, cube de thon snacké aux sésames, mozzarella, crème de balsamique, sauce sucrée, sel, poivre)



JARDIN



Brochette Melon, mozzarella, jambon de parme 2,80€/unité
Une bouchée fraîche et gourmande associant melon, mozzarella, crème balsamique - Uniquement en saison



Bouchées du jardin 2,50€/unité
(Tomates cerises juteuses et perles de mozzarella fondantes, présentées sur pic, accompagnées d’une crème de balsamique et de graines de sésame)



Bruschetta du jardin 3,00€/ unité
(Mini pain bruschetta garni de guacamole maison, œuf mollet, filet de crème de balsamique et graines de sésame.)



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 2,10€/unité
(Pâte à pizza, courgettes, poivron rouge, fromage, noix de muscade, basilic et huile d’olive)



Carré Quiche - Butternut & Chèvre 2,20€/unité
(Pâte feuilletée, lardons fumés, crème fraîche onctueuse, chapelure légère. L’incontournable en version finger-food !) Uniquement en saison



Falafels 1,80€/unité
(Pois chiches, herbes fraîches, ail, cumin, coriandre, persil, menthe, façonnés en forme allongée, dorés à la cuisson, servis avec sa sauce yaourt grecque, citron, menthe, sel, poivre)



Perle Fraîcheur 1,80€/unité
(Courgettes, pommes de terre, menthe, huile d’olive, ail, rôti au four & sa sauce yaourt grecque, citron, menthe, sel, poivre)



BUFFET COCKTAIL DÎNATOIRE



WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

LES PLATS CUISINÉS

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





CARTE - PLATS CUISINÉS À PARTAGER -

Au Pays d'Alice - 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 - 18,90€/ personne



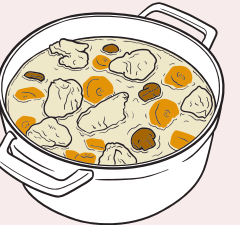
Lasagnes bolognaises maison

- Pâtes fraîches, sauce tomate maison longuement mijotée au bœuf, béchamel onctueuse et fromage gratiné au four.



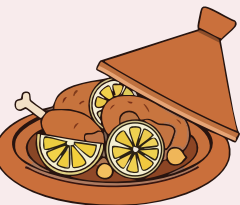
Lasagnes aux légumes d'été et ricotta

- Pâtes fondantes, courgettes, aubergines et poivrons grillés, ricotta crémeuse, touche de basilic et fromage gratiné.



Poulet citron et herbes fraîches

- Poulet tendre mijoté, sauce légère au citron, thym et herbes fraîches, pour un plat estival et savoureux.



Tajine de poulet confit et olives

- Poulet fondant mijoté aux épices douces, légumes de saison, confit et olives, aux parfums ensoleillés.



Parmentier de bœuf

- Viande de bœuf mijotée, purée de pommes de terre maison onctueuse, légèrement gratinée au four.



Sauté de veau aux légumes d'été

- Veau tendre mijoté avec courgettes, tomates et herbes de Provence, pour un plat raffiné et léger.

MER - 19,90€/ personne



Saumon rôti au four citron & herbes

- Pavé de saumon rôti au four, citron frais, herbes aromatiques, filet d'huile d'olive, sel & poivre.



Blanquette de poisson

- Poisson blanc et saumon mijotés, carottes, poireaux, oignons, sauce crémeuse légère parfumée aux herbes, sel & poivre.



Curry doux de poisson

- Poisson mijoté, légumes de saison, lait de coco, épices douces légèrement parfumées, coriandre.

ACCOMPAGNEMENTS - 7,50€ / personne

TERRE, MER & JARDIN -



Riz pilaf aux herbes

- Riz long grain cuit lentement, herbes aromatiques et huile d'olive.



Légumes rôtis au four

- Courgettes, poivrons, tomates rôtis à l'huile d'olive et herbes de Provence.



Semoule parfumée

- Semoule légère aux épices douces et herbes aromatiques.

JARDIN - 17,90€/ personne



Ratatouille d'été maison

- Courgettes, aubergines, poivrons et tomates confites, mijotées lentement à l'huile d'olive, ail et herbes de Provence. Plat emblématique de la saison estivale.



Lasagnes estivales aux légumes grillés & ricotta

- Pâtes fondantes, légumes d'été grillés (courgettes, aubergines, poivrons), ricotta crémeuse, basilic frais et légère dorure au fromage.



Curry doux de légumes d'été

- Légumes de saison mijotés : courgettes, aubergines, carottes et pois chiches, sauce légère au lait de coco et épices douces, parfumée à la coriandre.



Tian de légumes provençal

- Courgettes, aubergines et tomates disposées en rosace, confites au four avec ail, thym et huile d'olive.





ÉTIQUETTES DE VOS PLATS & MENUS IMPRIMÉS

PACK COMPLET - COTÉ CHAUD

*Installation, décoration, mise en scène,
récupération du matériel,
nettoyage & toute la logistique
en amont et après !*



PLATS INOXS CHAUDS INCLUS DANS LE PACK



DÉCORATION MÉDITERRANÉENNE & ENSOLEILLÉE
AUX AGRUMES

+ FRUITS SECS, FRUITS À COQUES & ÉLÉMENTS VÉGÉTAUX





LES PLATEAUX À PARTAGER

CARTE DES PLATEAUX - Au Pays d'Alice - 2026

PLATEAUX À PARTAGER -

Au Pays d'Alice -2026 -

LES PLATEAUX À PARTAGER

Pour 10 à 15 personnes/plateau

Plateau de charcuteries

79,00€ / 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

89,00€ / 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

69,00€/ 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

90,00€/ 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

38,50€/ 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

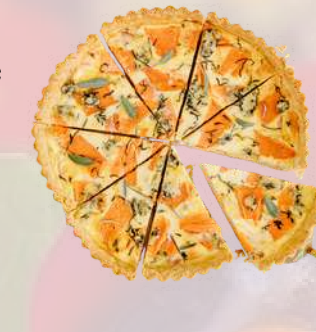
Base crème légère parfumée au basilic, saumon fumé, mozzarella fondante. Une pizza élégante et pleine de fraîcheur, parfaite pour varier les plaisirs.

*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

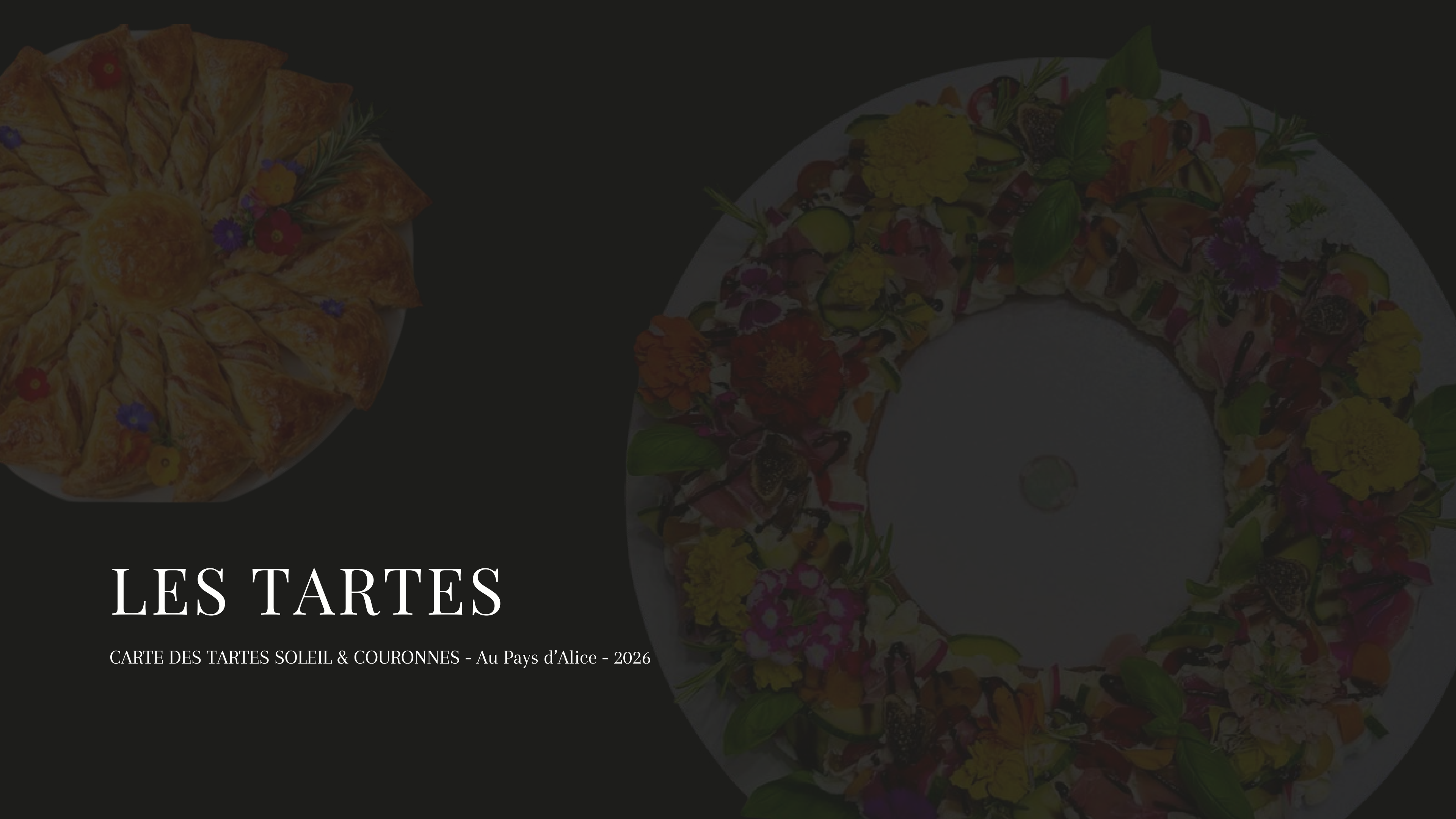
49,00€/plateau

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



CRÉATIONS GOURMANDES





LES TARTES

CARTE DES TARTES SOLEIL & COURONNES - Au Pays d'Alice - 2026

LES TARTES SOLEIL

LES TARTES SOLEIL - AU PAYS D'ALICE

Pour 15 à 20 personnes / tarte soleil - Au four 180 degrés 5 à 6 min

Tarte soleil jambon & fromage

Tarte soleil feuilletée dorée au four, garnie de jambon et de fromage fondant. Les torsades sont façonnées à la main pour une présentation gourmande et conviviale, idéale à partager.

Tarte soleil saumon & crème

Tarte soleil feuilletée garnie de saumon et de crème onctueuse légèrement citronnée. Une recette délicate et raffinée, parfaite pour les amateurs de saveurs marines.

Tarte soleil tomate & mozzarella

Tarte soleil feuilletée aux tomates fondantes et mozzarella, parfumée aux herbes de Provence. Une recette fraîche et ensoleillée, très appréciée en période estivale.



TARIF LES TARTES SOLEIL À PARTAGER

Grand format – environ 15 à 20
personnes / tarte

Tarifs dégressifs :

- 1 tarte : 28,00€ / unité
- 2 tartes : 25,00€ / unité
- 3 tartes : 23,00€ / unité
- 4 tartes et + : 20,00€ / unité
(tarif plancher)

LES TARTES COURONNES

LES TARTES COURONNES - AU PAYS D'ALICE

Pour 15 à 20 personnes / Couronne - Version été disponible en saison - sur demande

Tarte couronne tomate & mozzarella

Tarte couronne en pâte feuilletée croustillante, garnie de tomates fraîches, mozzarella fondante et herbes de Provence. Une recette ensoleillée, fraîche et très appréciée en période estivale.

Tarte couronne crudités

Tarte couronne en pâte feuilletée dorée, garnie d'un assortiment de crudités fraîches et croquantes de saison (carottes, concombre, tomates cerises, radis). Une option légère, colorée et rafraîchissante.

Tarte couronne saumon & avocat

Tarte couronne en pâte feuilletée croustillante, garnie de saumon, avocat et touche citronnée. Une recette fraîche et raffinée, idéale pour un apéritif gourmand.



TARIF

LES TARTES COURONNE À PARTAGER

Grand format – pâte feuilletée
Pour 15 à 20 personnes / couronne

Tarifs dégressifs :

- 1 tarte : 35,00€ / unité
- 2 tartes : 30,00€ / unité
- 3 tartes : 27,00€ / unité
- 4 tartes et + : 25,00€ / unité
(tarif plancher)

MIGNARDISES SUCRÉES



CARTE SUCRÉE - Au Pays d'Alice - 2026

CARTE SUCRÉE

Au Pays d'Alice

PETITS FOURS SUCRÉS :



Assortiment de mini muffins moelleux (*min 20pièces*) **1,90€/pièce**
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

Tartelettes & petits fours fruités

Mini tartelettes de moins de 5 cm, travail soigné et finition décorative. Les fruits sont sélectionnés selon la saison afin de garantir fraîcheur et qualité.



Mini tartelettes citron **2,50€ / pièce**
Pâte sablée croustillante garnie d'une crème citron onctueuse et acidulée.



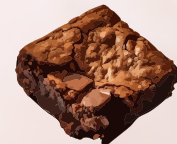
Mini tartelettes framboise **2,70€ / pièce**
Délicates tartelettes garnies d'une crème légère à base de framboises gourmandes.



Mini tartelettes chocolat **2,70€ / pièce**
Pâte sablée garnie d'un crémeux chocolat fondant et intense.



Mini tartelettes fraise **2,90€ / pièce**
Pâte sablée garnie d'une crème légère et de fraises fraîches.



Brownie Classique au Chocolat **2,00€/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.

Mignardises moelleuses

Pièces de taille standard, travail artisanal et finition traiteur.



Mini financiers **2,50€ / pièce**
Petits gâteaux moelleux aux amandes avec une légère note beurrée.



Mini madeleines **2,20€ / pièce**
Madeleines moelleuses et délicatement parfumées pour une pause gourmande.



Carrés citron **2,00€ / pièce**
Carrés fondants au citron sur une base moelleuse légèrement croustillante.



LES CLASSIQUES - EN VERRINE :

Verrines sucrées

Verrines refermables type 10 cl minimum, fournies avec cuillères de dégustation incluses.

Verrine fraise **3,80€ / pièce**
Crème légère et morceaux de fraises fraîches.

Verrine citron **3,60€ / pièce**
Crème citron onctueuse sur une base douce et biscuitée.

Verrine chocolat **3,80€ / pièce**
Mousse chocolat fondante et intense.

Verrine chocolat chantilly **4,00€ / pièce**
Mousse au chocolat aérienne surmontée d'une chantilly légère.

Verrine tiramisu café **4,00€ / pièce**
Crème mascarpone onctueuse et biscuits imbibés de café.

Mousse au chocolat & pépites de chocolat **3,00€/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 **3,50€/unité**
Fruits frais de saison soigneusement découpés, présentés en verrine refermable. Une note de fraîcheur vitaminée, idéale en toute occasion - selon saison



UNE PETITE GOURMANDISE SAINE ?

Carrés gourmands, préparation artisanale à base d'avoine, élaborée avec des ingrédients sélectionnés avec soin, sans sucres raffinés ajoutés.

Carré avoine banane poire chocolat 3,20€ / pièce
Gâteau moelleux à base d'avoine et de lait d'amande, sucré au miel. Il associe la banane et la poire avec des pépites de chocolat et une touche de cannelle.

Carré avoine amandes cannelle Skyr 3,20€ / pièce
Gâteau moelleux à base d'avoine et de lait d'amande, sucré au miel et enrichi de Skyr. Parfumé à la cannelle et agrémenté d'amandes.



CAKES À DÉCOUPER :

Cake entier (10-15 parts) pour préserver le moelleux et la qualité jusqu'au service.

Cake aux amandes 22€/ cake
Cake généreux et moelleux délicatement parfumé aux amandes.

Cake chocolat 24€/ cake
Cake fondant au chocolat au goût intense et réconfortant.

Cake vanille 22€/ cake
Cake moelleux subtilement parfumé à la vanille.

Cake citron 23€/ cake
Cake moelleux au citron avec une touche fraîche et légèrement acidulée.

Cake nature 20€/ cake
Cake traditionnel à la texture tendre et gourmande.



LES BEST-SELLERS - Minimum 15 pièces

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 5,90€/unité
Mini boules de gâteaux : vanille, chocolat, citron ou nature), trempées dans un enrobage chocolat, refroidies puis décorées avec soin.



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.

Crêpes & pancakes

Préparations artisanales réalisées sur plateau, vendues à la pièce. Sans garniture afin de permettre un service libre ou une personnalisation selon vos envies - minimum 15 pièces



Crêpe nature 1,80€ / pièce
Crêpe moelleuse et légère, idéale à déguster telle quelle ou à garnir selon les envies.



Pancake nature — 1,90€ / pièce
Pancake moelleux et légèrement sucré, idéal à déguster tel quel ou à accompagner selon le service.

Minimum de commande : 10 pièces

Suppléments gourmands :
Pot de pâte à tartiner (Nutella ou pâte à tartiner bio) — 7,50€





MERCI



06.25.96.11.88



WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

BRUNCH - AU PAYS D'ALICE

CARTE BRUNCH - Au Pays d'Alice - 2026



—CARTE—
BRUNCH





BRUNCH COCKTAIL

22,90€/ PERSONNE

Inclus : 7 pièces par personne - Nombre de 10 personnes minimum à respecter par commande

Côté salé : la formule comprend l'intégralité des propositions sucrées & salées ci-dessous

- **Croissant rond viennois salé** : Demi-pain viennois brioché garni de St Môret, saumon fumé, œuf de caille au plat, salade croquante, oignons frits, ciboulette, filet d'huile d'olive et crème de balsamique.
- **Avocado sur pain anglais** : Pain anglais garni d'un guacamole maison au St Môret, surmonté d'un œuf mollet fondant, prêt à être dégusté.
- **Gaufre jambon fromage** : Petite gaufre ronde moelleuse garnie de jambon et de fromage fondant, savoureuse et réconfortante.
- **Brochette – Charcuterie & Fromage** : Brochette gourmande composée d'un assortiment de charcuterie fine et de cubes de fromage savoureux. Une bouchée conviviale, simple et pleine de caractère.

Côté sucré – Oui oui, c'est inclus !

- **Crêpe moelleuse** : Crêpes fluffy délicatement parfumées à la fleur d'oranger, servies avec mini pots de Nutella et de confiture pour une touche sucrée irrésistible.
- **Croissant fraise chantilly** : Mini croissants pur beurre garnis de Nutella noisette et de beurre de cacahuète, sublimés par des fraises fraîches déposées sur un nuage de chantilly maison.
- **Pancake fluffy** : Pancakes légers, aériens et délicatement parfumés, légèrement sucrés, parfaits pour être savourés avec confiture ou crème chocolatée.

Brunch - Au Pays d'Alice



BRUNCH COCKTAIL

24,90€/ PERSONNE

Inclus : 7 pièces par personne - Nombre de 10 personnes minimum à respecter par commande

Côté salé : la formule comprend l'intégralité des propositions sucrées & salées ci-dessous

- **Mini burger saumon fumé** : Mini burger garni de saumon fumé, St Môret, échalotes et crudités croquantes.
- **Muffin anglais bacon & œuf** : Pain muffin anglais garni de bacon croustillant sur son lit de sauce, œuf fondant et tranches de cheddar fondant.
- **Gaufre jambon fromage** : Gaufre salée briochée & moelleuse garnie de jambon et fromage fondant.
- **Brochette charcuterie** : Brochette composée de charcuteries assorties pour une touche conviviale et gourmande.

Côté sucré – Oui oui, c'est inclus !

- **Crêpe moelleuse** : Crêpes fluffy délicatement parfumées à la fleur d'oranger, servies avec mini pots de Nutella et de confiture pour une touche sucrée irrésistible.
- **Pancake fluffy** : Pancakes légers, aériens et délicatement parfumés, légèrement sucrés, parfaits pour être savourés avec confiture ou crème chocolatée.
- **Verrine tiramisu café ou chocolat** : Crème mascarpone onctueuse et biscuits imbibés de café ou chocolat + concassés de noisettes croquantes & crème chocolatée ou au café.

Brunch - Au Pays d'Alice



BRUNCH — PLATEAUX PRÊTS À POSER !

Tous les plateaux sont dressés, découpés, décorés et soigneusement emballés — vous n'avez plus qu'à les poser sur votre table, et l'effet waouh est immédiat !



Thank You!



AU PAYS D'ALICE