



Traiteur Sucré/ Salé



AU PAYS D'ALICE



Traiteur

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR



Signature

FORMULE SIGNATURE

Formule complète - 10 pers minimum

7 pièces par personne (ceci est un repas complet)



15,90€/personne

Terre :



- **Crêpe façon samosas** : Crêpe gourmande garnie de jambon blanc, fromages fondants et mozzarella, herbes fraîches, le tout caramélisé à la poêle et plié en triangle.

- **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.

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

Mer :

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

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

Jardin :

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

- **Bruschetta du jardin** : Mini pain bruschetta garni de guacamole maison, œuf mollet, filet de crème de balsamique et graines de sésame.

Tous les best-sellers dans une formule !

FORMULE APÉRITIVE N°1

Demi-Formule - 10 pers minimum

5 pièces par personne (ceci n'est pas un repas complet)



10,90€/personne

Terre :



- **Mini roulés à la saucisse** : Pâte feuilletée pur beurre, saucisse savoureuse, dorée au four pour un feuilleté croustillant, parsemé de graines de sésame.



- **Pizza chicken** : Pâte moelleuse, base crème onctueuse, poulet tendre, mozzarella fondante, oignons, herbes fraîches et graines de sésame, découpée en carrés.

Mer :



- **Croustillants de crevettes** : Crevettes panées, dorées et croustillantes, 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 :



- **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.

Des plateaux prêts à poser & décorés



FORMULE ÉLÉGANCE

Formule complète - 10 pers minimum

7 pièces par personne (ceci est un repas complet)



14,90€/personne

Terre :



- **Croc-monsieur Chicken** : Pain brioché trempé dans un mélange lait et œufs, caramélisé à la poêle, garni de poulet aux herbes, mozzarella fondante et oignons frits croustillants.



- **Mini roulés à la saucisse** : Pâte feuilletée pur beurre, saucisse savoureuse, dorée au four pour un feuilleté croustillant, parsemé de graines de sésame.



- **Crêpe façon samosas** : Crêpe gourmande garnie de jambon blanc, fromages fondants et mozzarella, herbes fraîches, caramélisée à la poêle et pliée en triangle.

Mer :



- **Mini burger de saumon** : Mini pain brioché garni de tzatziki maison, tranche de saumon fumé, touche de courgette, ciboulette, sel et poivre.



- **Petit cake au crabe** : Cake salé moelleux à base d'œufs, de chair de crabe fraîche, de fromage et d'herbes fraîches.

Jardin :



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



- **Mini wrap veggie grillé** : Galette tortilla garnie de légumes rôtis de saison, fromage frais aux herbes, le tout roulé puis légèrement grillé à la poêle à l'huile d'olive.

FORMULE APÉRITIVE N°2

Demi-Formule - 10 pers minimum

5 pièces par personne (ceci n'est pas un repas complet)



11,90€/personne

Terre :



- **Mini roulés à la saucisse** : Pâte feuilletée pur beurre, saucisse savoureuse, dorée au four pour un feuilleté croustillant, parsemé de graines de sésame.



- **Pizza jambon cru & mozzarella** : Pâte traditionnelle, base crème à l'ail et aux herbes, jambon cru finement tranché, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive et herbes de Provence, découpée en carrés.

Mer :



- **Cake crevette** : Mini cake moelleux aux crevettes décortiquées, crème légère, ciboulette fraîche, zeste de citron et pointe d'épices douces, assaisonné maison.



- **Wrap au poulet crispy** : Galette roulée garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, fromage frais onctueux, salade croquante, échalotes finement ciselées, touche de sauce douce, sel et poivre.

Jardin :



- **Délice du Levant - falafels** : Falafels maison à base de pois chiches, herbes fraîches, ail, cumin, coriandre, persil et menthe, façonnés en forme allongée puis dorés à la cuisson, servis avec une sauce au yaourt grec, citron et menthe.

Plateaux Au Pays d'Ulce





FORMULE ESSENTIELLE

Formule complète - 10 pers minimum

7 pièces par personne (ceci est un repas complet)



14.90€/
personne

Terre :

- **Mini burger chicken crispy** : Mini pain brioché aux graines de sésame, steak de poulet crispy croustillant, beaufort et cheddar fondants, oignons frits, salade croquante et sauce burger maison. *Pièce très gourmande, non miniature.*
- **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 :

- **Perles fraîcheur** : Bouchées fondantes à base de pommes de terre et de courgettes, relevées de menthe fraîche et dorées au four.
- **Bruschetta du jardin** : Mini pain bruschetta garni de guacamole maison, œuf mollet, filet de crème de balsamique et graines de sésame.

FORMULE APÉRITIVE N°3

Demi-Formule - 10 pers minimum

5 pièces par personne (ceci n'est pas un repas complet)



10.90€/
personne

Terre :

- **Mini burger chicken crispy** : Mini pain brioché aux graines de sésame, steak de poulet crispy croustillant, beaufort et cheddar fondants, oignons frits, salade croquante et sauce burger maison. *Pièce très gourmande, non miniature.*

Mer :

- **Croustillants de crevettes (pièce doublée)** : Crevettes panées et frites jusqu'à parfaite croustillance, accompagnées d'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 :

- **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.

Sur votre table !



Tous mes buffets sont prêts à poser et déjà décorés.



À LA CARTE !

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



CARTE - PIÈCES COCKTAIL DINATOIRE - À COMPOSER !

Au Pays d’Alice - 2026 -



TERRE



Mini Burger Chicken Crispy **3,20€/unité**
(Mini pain brioché aux sésames, steak de poulet crispy, beaufort/cheddar fondant, oignon frits, sauce burger & salade)



Mini Burger Boeuf Crispy Oignon **3,00€/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 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.)



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 **1,70€/unité**
(Pâte à pizza, base tomate provençale, jambon, emmental, mozzarella, olives noires, huile d’olive, basilic, sel & poivre)



Mini roulé Saucisse – Sésame doré **1,50€/unité**
(Pâte feuilletée croustillante, saucisse savoureuse, dorure au jaune d’œuf, graines de sésame, sel - rôti au four)

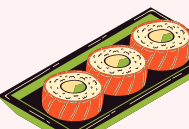
MER



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)



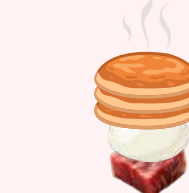
Carré moelleux au Crabe **2,90€/unité**
(Cake salé fondant au crabe, fromage doux, zestes de citron jaune, ciboulette fraîche)



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)



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



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)



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



Falafels **1,70€/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 **1,60€/unité**
(Courgettes, pommes de terre, menthe, huile d’olive, ail, rôti au four & sa sauce yaourt grecque, citron, menthe, sel, poivre)



Onion Rings **1,60€/unité**
(Oignons frais émincés en anneaux, enrobage croustillant, dorés à la cuisson, sel, poivre)

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 - 15,90€/ personne



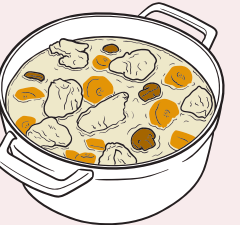
Lasagnes bolognaises maison

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



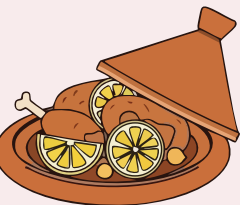
Lasagnes aux légumes d'été et ricotta

- 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 citron confit et olives

- Poulet fondant mijoté aux épices douces, légumes de saison, citron 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 - 6,50€ / 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 - 14,90€/ 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.





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

65,00€ / 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

65,00€/ 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

70,00€/ 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.

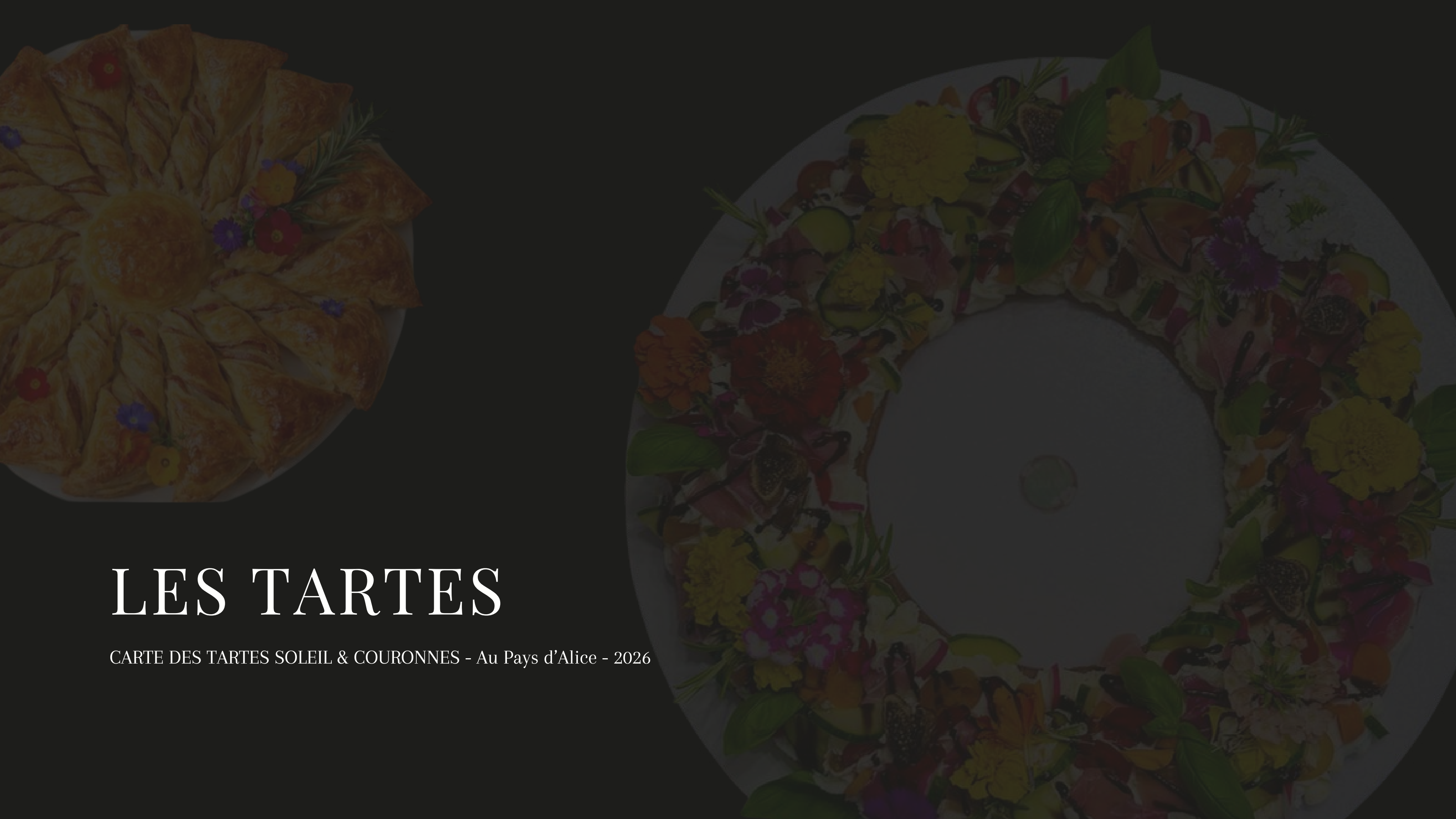
Accompagné d'une sauce citronnée aux herbes & croûtons de pains grillés, dorés à l'ail.

Servie avec des piques & décoration incluse

À déguster chaud ou froid

40,00€/plateau

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



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)

WWW.AU-PAYS-DALICE.FR

BRUNCH - AU PAYS D'ALICE

CARTE BRUNCH - Au Pays d'Alice - 2026



Brunch – Au Pays d'Alice

Brunch Cocktail - 16,90€/ personne

(dégustation assise ou debout)

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 c'est inclus dans les 16,90€

- **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.

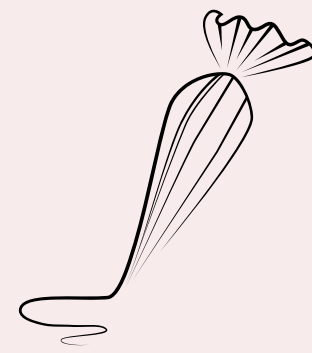
MIGNARDISES SUCRÉES



CARTE SUCRÉE - Au Pays d'Alice - 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

1,80€/unité

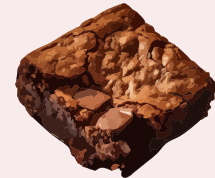
Petit cookie aux pépites de chocolat, croquant praliné noisette - Ultra gourmand.



Chou à la Crème Diplomate

1,90€/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

2,00€/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.



LES CLASSIQUES - EN VERRINE :

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 -

VERRINES GOURMANDES - CONFISERIE

3,50€/unité

Une sélection de verrines sucrées, généreuses, inspirées des grandes confiseries, pour tout type d'évènement. Des textures, biscuits croquants et des saveurs qui séduisent petits & grands !



Assortiment possibles :

- Verrine Oréo - Biscuits & crème chantilly + amandes
- Verrine Kinder Bueno - Classique - Génoise & crème chantilly + coulis au lait
- Verrine M&M's - Biscuits & crème chantilly + noisettes & cacahuètes
- Verrine Spéculos - Biscuits & crème chantilly + coulis chocolat blanc
- Verrine Snickers - Génoise & biscuits & crème chantilly + noisettes
- Verrine Kitkat - Biscuits & crème chantilly + coulis au lait



Et fruitées : framboise, fruit rouge, citron, myrtille (toute l'année) + fraise, cerise, poire, exotique (uniquement en saison) - avec biscuits cuillères, biscuits croquants & génoises

LES BEST-SELLERS - Minimum 15 pièces



Cupcake - Chantilly - *Personnalisable*

3,90€/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*

3,90€/unité

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



Magnum Cakes Maison - *Personnalisable*

Moelleux fondant : vanille, chocolat, citron ou nature) en forme de mini magnum, enrobé d'un chocolat croquant et joliment décoré après réfrigération.



Donuts - *Saveur en fonction de la saison*

4,00€/unité

Donut moelleux, glacés et décorés à la main selon le thème choisi.

Une gourmandise ludique et raffinée, idéale pour toutes les occasions festives.

Macarons

2,00€/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.



MERCI



06.25.96.11.88



WWW.AU-PAYS-DALICE.FR