



Les Buffets d'Alice

PLATS À PARTAGER POUR UN REPAS CONVIVAL
OÙ CHACUN MANGE CE QUI LUI FAIT PLAISIR





Les Buffets d'Alice

Choisissez votre forfait



Simplement Bio

=

Assortiment de salades*

Tartes salées végétariennes*

Plateaux de viande
et/ou de poisson*

Pâtisseries*

15,30€
HT / PERS.

16,85€
TTC

Merveilles de la Bio

=

Forfait simplement Bio

+

Plateaux de fromages*

Salade de fruits frais de saison

Pain

Vaisselle biodégradable

20,80€
HT / PERS.

22,90€
TTC

- ▶ Buffets froids, plats à partager
- ▶ Prévus pour des repas **debout, pratiques et faciles à installer**
- ▶ **Convient à tous** dont les végétariens
- ▶ **Peu d'emballages, vaisselle biodégradable**
- ▶ Livraison offerte autour de notre atelier
- ▶ et sur notre périmètre actuel de livraison (nous consulter)
- ▶ **Livraison le week-end exceptionnellement** (nous consulter)

Options

- 100% végétarien sur demande. Autres régimes alimentaires : nous consulter
- Plateau de fromages 3,27€ HT soit 3,60€ TTC/pers.
- Pain 0,82€ HT soit 0,90€ TTC/pers.
- Eau plate et/ou eau gazeuse 0,66€ HT soit 0,70€ TTC/pers.
- Jus de fruits 0,90€ HT soit 0,95€ TTC/pers.
- Vin**, pétillant**, bières**... approvisionnés localement : nous consulter
- Forfait « apéro » 4,55€ HT soit 4,80€ TTC/pers. : nous consulter
- Plateaux supplémentaires (dîners assis, occasions spéciales, etc...) : nous consulter
- Vaisselle biodégradable 1,20€ HT soit 1,44€ TTC/pers.
- Nappage 15€ HT soit 18€ TTC - 1 forfait/50 pers.
- Installation 28€ HT soit 33,60€ TTC - 1 forfait/50 pers.
- Aide au service (buffets à partir de 100 pers.) : nous consulter

*Recettes et choix de viande & poisson

Toutes nos recettes de salades et de tartes, les choix de viandes, poissons et fromages, sont fonction de nos approvisionnements auprès des producteurs avec qui nous travaillons et de la production du jour. Plus le nombre de participants est important, plus nous proposerons un choix important.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Min.
de 10 pers.

Commande
48h avant
au minimum



Produits locaux
dans tous
nos plats



Ingrédients
frais et recettes
équilibrées



Cuisinés
dans les Coteaux
du Lyonnais



Engagements
Éco-responsables



100%
certifié
Bio



Bio déchets
valorisés
en compost