



Les Plats traiteur d'Alice

LA SOLUTION VRAC
POUR LIMITER LES EMBALLAGES





Les Plats traiteur d'Alice

Une offre pour la vente en service arrière ou à table,
afin de faire grandir la consommation Responsable et Bio



Fraîcheur : Comme à la maison !

Cuisiné et livré chaque matin ! Cuisiné de façon artisanale, nos pâtes à tartes sont de bons exemples. Pas d'additifs et conservateurs, nos dates de conservations sont donc courtes.



Ingrédients de qualité, certifiés Bio et approvisionnés localement

- Légumes bruts, œufs coquillés et viandes fraîches
- Approvisionnement direct, en local pour la majorité de nos ingrédients et éco-responsables dès qu'ils ne sont pas français
- Richesse nutritionnelle de nos ingrédients : Farine T80, céréales 1/2 complètes, etc...
- Sans OGM et sans huile de palme



Gamme de plats en multi portions

Salades

Céréalières
ou crudités de
saison

Tartes

Salées
végétariennes,
végétaliennes
ou naturellement
sans gluten

Plats cuisinés

Lasagnes,
gratin dauphinois
ou crumble salé

Desserts

Tarte aux fruits,
cakes aux fruits,
fondant au chocolat,
salade de fruits ou
cookies vrac

- ▶ Nos clients : magasins Bio, salles de sport, lieux culturels, autres lieux avec restauration
- ▶ Prix au kilo attractifs
- ▶ Étiquetage réglementaire
- ▶ Exclusivement sur commande pour éviter le gaspillage alimentaire
- ▶ Conditionnements réutilisables, plats de présentation à prévoir
- ▶ Accompagnement commercial et marketing

**Commandes
48h avant
(A pour C) et
vendredi matin pour lundi**

**Livraison sans frais
à partir de 100€ HT
(cumulable avec plats
individuels)**



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