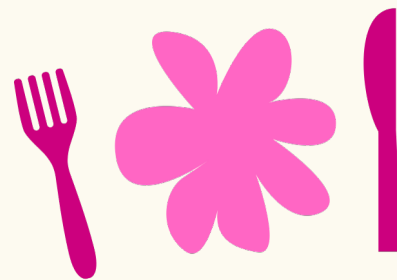


Les goûters d'Alice

Traiteur salé & sucré



Carte 2026, salée

PLATEAU 40 PIÈCES - 40€

10 brochettes mozzarella de buffala, mortadelle de bologne et olive verte
10 canapés rillettes de thon aux herbes fraîches
10 wraps crème de chèvre, tomates séchées, oeuf dur
10 madeleines au chorizo

PETITES SALADES - 3€

Endives, fourme d'ambert et noix
Salade de pâtes à l'italienne
Taboulé aux petits légumes et herbes fraîches
Salade grecque
Coleslaw et poulet thaï

10 PIÈCES MIN.

BOLS ET FOURCHETTES RECYCLABLES FOURNIS

VERRINES - 2€

Petits pois & chèvre frais
Tartare de saumon
Guacamole & crevette

10 PIÈCES MIN.

WRAP - 1,50€

Saumon fumé, cream cheese et concombre
Lard grillé, cheddar et laitue
Crème de chèvre, tomates séchées, oeuf dur

10 PIÈCES MIN.

BROCHETTES - 1,50€

Aubergines grillées et houmous
Jambon cru, bleu d'auvergne, figue
Mozzarella de buffala, mortadelle de bologne, olive verte

10 PIÈCES MIN.

PETITS FOURS - 0,5€

Cake lardons/pruneaux
Cannelé au saumon fumé
Madeleine au chorizo

10 PIÈCES MIN.

FORMULE BUFFET*

Froid - 15€/p

2 salades à partager
1 plateau de charcuteries, fromages & crudités
2 desserts à partager

20 PERSONNES MIN.

Chaud - 19€/p

2 salades à partager
2 plats à partager
2 desserts à partager

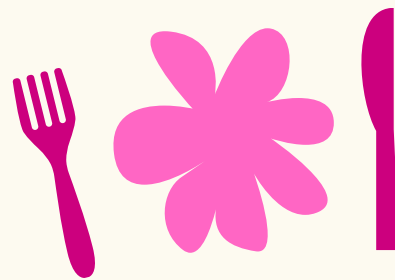
20 PERSONNES MIN.

PRÊT D'UN CONTAINER ISOTHERME

*menu détaillé sur demande

Les goûters d'Alice

Traiteur salé & sucré



Carte 2026, sucrée

PLATEAU 40 PIÈCES - 35€

10 verrines cheesecake aux fruits rouges
10 fondants au chocolat
10 tartelettes citron meringuée
10 financiers à la pistache

BOUCHÉES - 1€

Pims à l'orange bio
Moelleux noix de coco et crème à la mangue
Opéra pistache et framboise

10 PIÈCES MIN.

VERRINES - 1,50€

Tiramisu au café
Mousse au chocolat
Cheesecake aux fruits rouges
Panacotta à la mangue
Salade d'orange à la cannelle

10 PIÈCES MIN.

PIÈCE MONTÉE - PRIX/P

Croquembouche, 3 choux/p (20 p. min.)	5€
Croquembouche nougatine, 3 choux/p (30 p. min)	5,50€
Number cake (10 p. min.)	4,50€
Wedding cake (30 p. min.)	5€ - 5,50€

BROCHETTES - 1,50€

Fruits frais

10 PIÈCES MIN.

TARTELETTES - 1€

Citron meringuée
Noix et caramel
Chocolat viennois

10 PIÈCES MIN.

PETITS FOURS - 0,5€

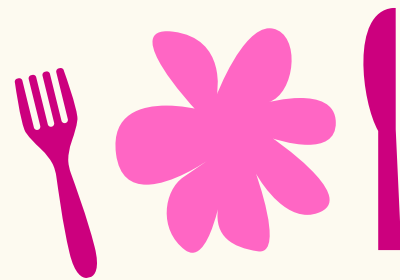
Financier à la pistache
Fondant au chocolat
Cake au citron bio
Rocher coco

10 PIÈCES MIN.



Les goûters d'Alice

Traiteur salé & sucré



Formule buffet froid, 15€

2 SALADES À PARTAGER

Salade de pâtes à l'italienne

Salade grecque

Coleslaw et poulet thaï

Salade de vermicelles de riz aux crevettes & cacahuètes

Salade niçoise

Salade piémontaise

Salade césar

Salades de légumes grillés (selon saison), feta et herbes fraîches

Salade de pommes de terre façon alsacienne

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella et basilic (l'été)

PLATEAU DE CHARCUTERIES, FROMAGES & CRUDITÉS

3 à 4 charcuteries différentes

3 fromages affinés et/ou AOP, confiture de cerises ou gelée de coing, noix

4 légumes différents à croquer avec une sauce tartare légère

2 DESSERTS À PARTAGER

Tarte au citron meringuée

Mousse au chocolat

Tiramisu au café

Panacotta aux fruits rouges

Salade de fruits

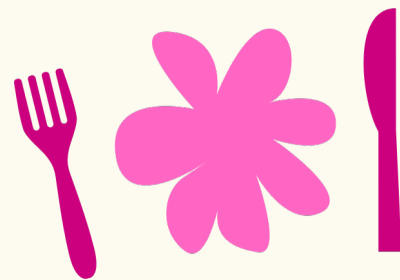
Crème caramel

Tarte fine aux pommes

Fondant au chocolat

Les goûters d'Alice

Traiteur salé & sucré



Formule buffet chaud, 19€

2 SALADES À PARTAGER

Salade de pâtes à l'italienne

Salade grecque

Coleslaw et poulet thaï

Salade de vermicelles de riz aux crevettes
& cacahuètes

Salade niçoise

Salade piémontaise

Salade césar

Salades de légumes grillés (selon saison), feta
& herbes fraîches

Salade de pommes de terre façon alsacienne

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella et basilic (l'été)

2 PLATS CHAUDS À PARTAGER

Tajine de poulet au citron et aux olives

Blanquette de veau

Poulet à la crème et aux champignons

Ribs de porc du sud-ouest rôtis à l'américaine

Filet de poisson du moment au pesto maison

Brochettes de poulet à la mexicaine

Rôti de porc farci à l'italienne (mozzarella & tomates séchées)

2 GARNITURES À PARTAGER (SAUF TAJINE)

Légumes de saison rôtis

Spaghettis ail & persil

Potatoes maison

Purée crémeuse

Gratin de choux fleur

Fondue de poireaux

Haricots verts à la tomate

Gratin dauphinois

2 DESSERTS À PARTAGER

Tarte au citron meringuée

Mousse au chocolat

Tiramisu au café

Panacotta aux fruits rouges

Salade de fruits

Crème caramel

Tarte fine aux pommes

Fondant au chocolat

PRÊT D'UN CONTAINER ISOTHERME

33 710 Bourg

Contact : 07.81.92.71.84 ou lesgoutersdalice@gmail.com