THE FOOD FAMILY

alphonse et madeleine.

catalogue.

dédié aux entreprises

printemps - été 2021

créateur d'évenements gourmands

petit-déjeuner - déjeuner - lunch box - goûter - cocktail - animation

bio - local - écoresponsable - fait maison - livré avec amour

06 99 76 27 05

hello@alphonseetmadeleine.com

www.alphonseetmadeleine.com

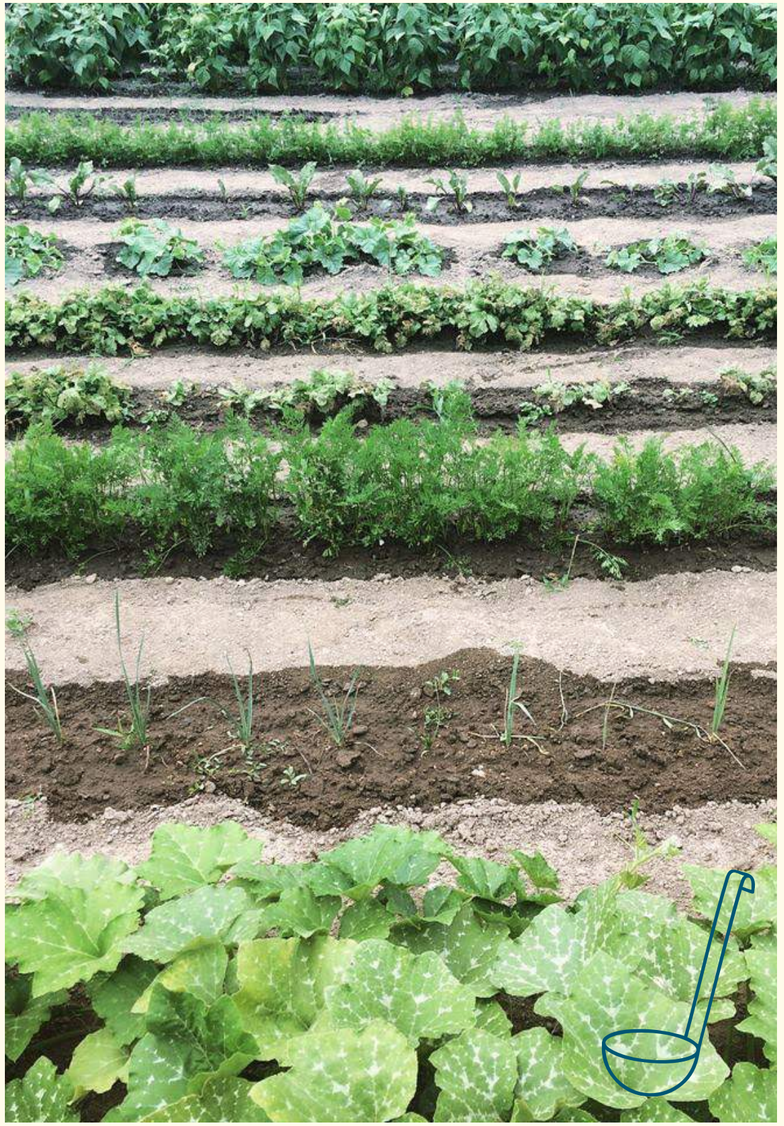
notre philosophie.

Alphonse et Madeleine est un traiteur événementiel labellisé 3 écussons par écotable pour son engagement écofriendly (zéro plastique, bouteille consignée, produits bio et locaux).

Nous avons sélectionné des artisans de qualité et de proximité. Nos produits sont frais, de saison, issus principalement de l'agriculture biologique et locaux. Nos préparations sont fait-maison depuis notre laboratoire parisien.

Traiteur événementiel, nous pouvons effectuer une livraison simple ou se charger de l'intégralité de votre évènement selon vos besoins et budget (mobilier, maître d'hôtel, scénographie personnalisée, fleur etc).

Nous aimons réunir tous les gourmands autour d'une même table ou d'un même buffet ! Que vous soyez carnivore, végétarien, vegan ou juste épicurien, nous proposons des buffets colorés et équilibrés où chaque convive trouvera sa place !



traiteur événementiel

bio - local - écoresponsable - fait maison

Tous nos produits sont frais et préparés à la commande

Les commandes sont à passer au plus tard 72h avant

Livraison Green Paris et proche Paris

Grille tarifaire selon le nombre de participants et zone de livraison
Possibilité de livraison sur créneau de 30 minutes ou à heure fixe

Minimum de commande - 15 personnes

Tous les prix affichés sont en hors taxes

Petit déjeuner et pause gourmande p5

Déjeuner bio p9
Pique-nique - Lunch box - Buffet

Bio-tiful day séminaire p13

Apéritif bio - Cocktail p14

Nos services p20

Commander sur notre site www.alphonseetmadeleine.com

Alphonse et Madeleine est écoresponsable pour notre planète et travaille avec des artisans de qualité de proximité, des produits frais de saison et issus de l'agriculture biologique.
Afin de respecter notre engagement «zéro plastique» sur nos buffets, nous privilégions de la jolie vaisselle en dur ou des emballages jetables biodégradables et compostables.

petit déjeuner & pause gourmande.

printemps - été 2021

Le conseil de Madeleine :

"Commencer sa journée par de délicieuses gourmandises promet une belle journée ensoleillée"

la formule petit-déjeuner bio.

à partir de 6.90€/personne

Mini-viennoiserie artisanale pur beurre

Croissant - Pain au chocolat - Pain aux raisins

2 par personne

Chouquette artisanale au sucre perlé

2 par personne

Jus de fruits pressé - en bouteille de verre -

Orange / Pomme

1 verre par personne

Boissons chaudes - en thermos -

Café bio du commerce équitable / Assortiment de thés bio

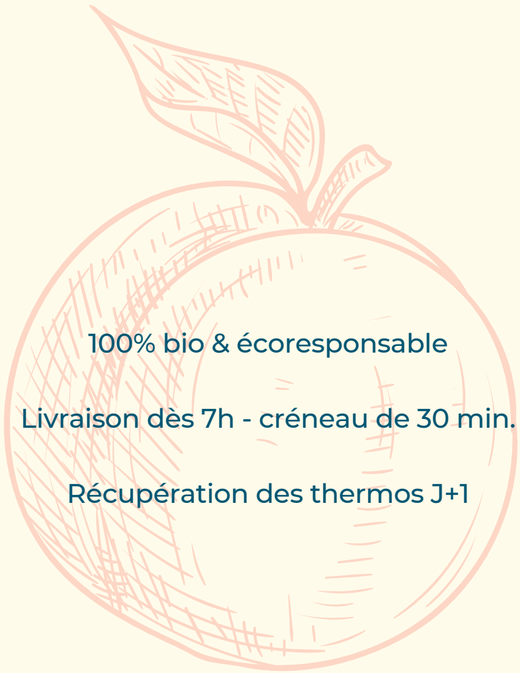
1 tasse par personne

6.90€/personne : hors boisson chaude

7.90€/personne : avec boisson chaude

Inclus : gobelets kraft, serviette, sucre et touillette

Notre engagement #zéroplastique sur vos buffets validé par écotable



100% bio & écoresponsable

Livraison dès 7h - créneau de 30 min.

Récupération des thermos J+1

Nos suppléments gourmands et healthy en page 7

petit déjeuner & pause gourmande.

Le coin des gourmands

Mini-viennoiserie artisanale bio pur beurre — 1.40 €
Croissant - Pain au chocolat - Pain aux raisins

Plateau de chouquettes artisanales — 15€
15 chouquettes par plateau

Grande brioche artisanale pur beurre — 29.50€
Pour tartiner : Chocolat-noisette bio et confiture artisanale

Petite crêpe bretonne bio maison — 2€
Garnie de pâte à tartiner au chocolat-noisette bio

Mini-financier bio maison — 2€
Coco et éclat de chocolat bio / citron et graines de pavot

Mini-cookie chocolat noir et noisette — 2€
Recette originale ou vegan

Banana bread bio maison — 29.50€
En format à partager / 8 parts environ

Carrot cake bio et sa cream cheese — 32€
En format à partager / 8 parts environ

Supplément format box individuelle

Format box eco-friendly — +2.50€ / pers.

Le coin healthy

Fruits frais bio de saison — 30€/kg

Brochette de 3 fruits frais bio — 2€

Energy ball vegan V&GF — 2€
Nature - Coco - Chocolat

Barre de granola au chocolat bio V&GF — 2€
Céréales, graines et fruits secs

Pudding chia - Petit / Grand — 2.50€ / 5.20€
Graines de chia au lait végétal, fruits frais bio de saison

Les boissons chaudes et jus de fruits frais

Boissons chaudes (en thermos) — 2.20€/pers.
Café bio du commerce équitable
Assortiment de thés bio de coopérative paysanne

Jus de fruits frais bio — 2.90€/pers
Orange, nectar de pêche de vigne, de poire et jus de pomme
Maison artisanale Patrick Font

Citronnade bio maison — 3.50€/pers.
Citron bio de Sicile, menthe fraîche infusée à froid et sirop d'érable

nos joyeuses animations.

pour des matins et des goûters ensoleillés

Le bar à jus / Smoothie bio

Animation où notre équipe réalise des jus de fruits frais bio en direct devant vous. Les recettes peuvent être personnalisées et adaptées aux couleurs de votre marque. Une animation adaptée à tout moment de la journée, pour un moment healthy et gourmand !

#jusminute #healthy #gourmand #responsable

La crêpe party sucrée

Animation chaude aux petites crêpes bio maison et ses toppings sucrés de votre choix servis par nos Alphonse et Madeleine.

#caliente #buffetsucré #welovecrêpe

Les tasses gourmandes à croquer

1- Choisissez votre tasse parmi nos recettes gourmandes
2- Garnissez-la de la boisson ou de la gourmandise de votre choix. (Café, thé, glace artisanale, granola, fruits frais...)
3 - Buvez votre café et mangez votre tasse gourmande ensuite !

#100%ecoresponsable #ouiçaresisteauchaud

L'atelier energy balls

Un atelier cuisine responsable dans vos locaux où vous découvrirez comment faire la petite boule super star pleine d'énergie pour ne plus s'endormir sur son clavier ! Une animation ludique que l'on peut déguster illico p(r)esto ou offrir à sa/son collègue préféré(e) !

#ateliercuisine #happytime #superball

L'animation madeleine minute

Chez Alphonse et Madeleine, les madeleines, on les déguste tout juste sorties du four !

Notre équipe réalise la cuisson minute de vos madeleines et vous les dégustez chaudes et croustillantes. Un léger parfum de gâteau doré parcourra votre bureau et réunira très vite toute l'équipe.

#attentionproduitsignature #animationchaude #oncraquepourmadeleine

Des joyeuses animations pour des moments originaux pour garder du soleil dans vos bureaux !

déjeuner bio, pique-nique et journée séminaire.

printemps - été 2021

Le conseil de Madeleine :

"Prendre le temps d’une pause gourmande et conviviale vous rechargera d’énergie pour la suite de la journée !"

déjeuner bio - format pique-nique.

à partir de 20€/personne

Le pique-nique bio champêtre

Le pique-nique convivial d'intérieur ou d'extérieur !

Le Potager bio d’Alphonse

Légumes bio à croquer accompagnés d’une crème de pois chiche bio
ou salade de taboulé et ses légumes bio de saison

Cake salé aux légumes bio de saison à partager

Recette gourmande à la courgette bio, feta, menthe fraîche et graines toastées

Planche du terroir et assortiment de pains spéciaux artisanaux

Fromages bio de saison et Charcuterie fine de nos régions - 30g par personne
(possibilité saumon fumé bio - nous consulter)

Tartinade d'artichaut pour faire trempette

le petit + : la cuillère comestible

Chips bio de pomme de terre et de légumes oubliés

Fruit bio du marché à picorer ou brochette de fruits bio

Mini-financier bio maison

Citronnade bio maison, menthe fraîche et sirop d’érable

Les recettes sont données à titre d’exemple et peuvent varier selon la saison et disponibilité

20€/personne : hors boisson

22.50€/personne : avec citronnade bio maison, eau plate et eau agitée

Nos petits +

Format box individuelle éco-friendly
+2.50€/pers.

Nappage en intissé de qualité au savoir-faire français
15€

Chemin de table vichy et décoration champêtre
nous consulter

Bière locale «La Brasserie Fondamentale» 33cl
3.50€

Bouteille de rosé bio frais 75cl
19.50€

La location de boules de pétanque & Molkky*
40€ / événement

*La location de Molkky est plutôt conseillée en extérieur :)

déjeuner bio - format lunch box.

à partir de 22.50€/personne

La lunch box

Le format individuel éco-friendly

La tarte rustique salée

Tomate bio rôtie et oignon rouge

Salade gourmande d'été

Semoule complète bio aux herbes fraîches,
melon, pastèque, jambon fumé du Périgord et Feta
(possibilité en recette veggie, sans jambon)

Salade de fruits frais et mini-cookie

Salade de fraises bio françaises à la menthe fraiche et mini-cookie

Les recettes sont données à titre d'exemple et peuvent varier selon la saison et disponibilité

22.50€/personne : hors boisson
25€/personne : avec citronnade bio maison, eau plate et eau agitée

Possibilité de bocaux individuels en verre consignés

Nous consulter

déjeuner bio - format buffet.

à partir de 24.90€/personne

Le déjeuner bio en format buffet

Le salé d'Alphonse

3 pièces apéritives pour démarrer

Mini-tartelette façon pissaladière / Mini-moelleux salé bio du moment /Mini-burger façon pain bagnat

Salade de taboulé et ses légumes bio de printemps

Semoule de blé bio, concombre, feta, tomate du jardin, menthe fraîche, coriandre et raisins secs de Corinthe

ou

Risotto de l'été à la courgette bio rôtie et éclat de tomate séchée

(Plat proposé chaud - recette selon saison)

Assortiment de fromages français de saison et ses pains artisanaux

Le petit + : ses toppings amande, miel de forêt ou confiture de figues

Format non disponible actuellement compte tenu du protocole sanitaire (juin 2021)

Le sucré de Madeleine

Mini-financier maison

...o et éclat de chocolat bio / Framboise et thé vert matcha

Mini-tartelette

Chocolat / Citron meringuée / Fruits frais bio de saison

Brochette de fruits frais bio de saison

Les recettes sont données à titre d'exemple et peuvent varier selon la saison et disponibilité

24.90€/personne : hors boisson

27.40€/personne : avec citronnade bio maison, eau plate et eau agitée

la bio-tiful day séminaire.

39.50€/personne Petit déjeuner – Déjeuner – Pauses gourmandes 10h/16h

Petit déjeuner

Mini-viennoiserie artisanale pur beurre

Croissant - Pain au chocolat – Pain aux raisins

2 par personne

Jus de fruits frais bio

Orange / Pomme

1 verre par personne

Boissons chaudes - 1 tasse par personne

Pause gourmande de 10h

Chouquettes artisanales

et assortiment de fruits bio à picorer

2 à 3 par personne

Boissons chaudes - 1 tasse par personne

Déjeuner bio en format buffet

Salade de taboulé et ses légumes bio de saison

Cake salé aux légumes bio de saison

Assortiment de fromages de saison et pains artisanaux

Tartinade d'artichaut et sa cuillère comestible

Fruit bio de saison à picorer et/ou brochette de fruits bio

Mini-financier bio maison

Citronnade bio maison, menthe fraîche et sirop d’érable

Boissons chaudes et chocolat à croquer

Le déjeuner est disponible en format Cocktail 18 pièces + 5.50€/pers.

16h, c'est l'heure du goûter

Crêpe bretonne bio maison

garnie de pâte à tartiner au chocolat-noisette bio

1 par personne

Mini-cake maison zeste de citron et graines de pavot

1 par personne

Boissons chaudes - 1 tasse par personne

Format box individuelle eco-friendly

Nous consulter

apéritif bio - cocktail.

printemps - été 2021

Le conseil de Madeleine :

"Alphonse s’occupe du mobilier, de la vaisselle, de la déco... c’est l’homme parfait !"

quel est votre événement gourmand ?

Une proposition adaptée à chacun de vos moments gourmands

Apéritif sur le pouce - 1h

À partir de 9.60€ / personne

4 pièces salées et 2 pièces sucrées

Réception - 2h

À partir de 19.90€ / personne

11 pièces salées et sucrées

Déjeunatoire - Dinatoire

À partir de 28.50€ / personne

18 pièces salées et sucrées

Possibilité d'animation & pièces chaudes

nos petits +

Vin et champagne provenants de petits producteurs français
Bière bio locale «La brasserie Fondamentale»
Jus de fruits frais bio pressés et eau detox rafraichissante en bonbonne

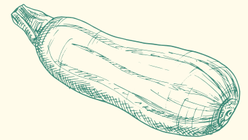
Location de vaisselle vintage française
Mise en place du buffet, service maitre d'hôtel ou régisseur
Scénographie, nappage et décoration bucolique

Votre événement éco-responsable sur mesure et création de recettes personnalisées

Nos joyeuses animations festives à retrouver en page 19

nos pièces bio salées.

entre 6 et 20 pièces par personne



Finger food

Petite madeleine salée maison dans son pot délicieux
Madeleine salée, ciboulette, fromage de chèvre frais et graines torréfiées

Tartelette tatin
Tomate de Provence rôtie, oignon rouge et romarin

Tartinade d'artichaut
Le petit + écofriendly : à déguster dans un petit bol 100% comestible !

Mini-burger façon bagnat
Buns artisanal, thon pêche durable, oignon rouge, poivron et olive noire

Brochette de jambon fumé, melon et mozzarella

Rouleau de Printemps aux légumes de saison
Galette de riz, légumes frais bio et sa sauce aux graines de sésame

Mini-salade colorée
Melon, pastèque, feta et menthe fraîche

2.50€ / par pièce

À partager

Cake salé aux légumes bio de saison
Courgette rôtie, feta, menthe fraîche et graines toastées

Le Potager bio d'Alphonse
Légumes bio à croquer et crème de pois chiche pour faire trempette

Planche à partager
Fromage de nos régions et Charcuterie fine Corse

Accompagnée de pains spéciaux artisanaux et de topping de confiture de figue du Lot et Garonne, de miel de Touraine et de noix de Périgord

Bar à tartinades maison
Le petit + : La cuillère comestible à croquer

Soupe glaçée au concombre bio et herbes fraîches
Accompagnée de petits pains grillés aux herbes de Provence

nous consulter

le petit mot d'Alphonse :

"Moi, ce que je préfère c'est ma petite Madeleine salée !"

nos pièces bio sucrées.

entre 6 et 20 pièces par personne

Mini-financier bio maison

Nature / Coco et pépites de chocolat bio
Framboise bio et thé vert matcha

Brochette de fruits frais bio de saison

3 fruits frais bio du retour du marché

Mini brownie chocolat et noix du Périgord

Mini-tartelette façon mojito

Crème de citron et menthe fraîche

Mini chou spéculoos

Mini Carrot Cake et son glaçage maison

Carotte, noix de Périgord, cannelle et gingembre

Mini Cake au citron bio et graines de pavot

2€ / par pièce

D’autres pièces sont disponibles dont des pièces Vegan & Gluten free. N’hésitez pas à nous consulter !

nos boissons fraîches et alcools.

let's have a drink !

Nos boissons fraiches

Jus de fruits bio — 2.90€/pers. - 15€/litre
Nectar de pêche de vigne, de poire et jus de pomme

Paris-cola - 33cl — 3.50€
Un coca local made in Paris !

Citronnade bio glacée — 3.50€/pers. - 17.50€/litre
Citron bio de Sicile, menthe fraiche infusée à froid et sirop d'érable
(En bouteille en verre ou bonbonne de 5L)

Nos alcools

Champagne Michel Marcoult - brut 75cl — 29.50€
Un champagne assez clair, reflets or gris. Très fruité, on trouve des notes de fruits frais, comme la pêche, l'ananas, la poire, la prune, quelques notes de fruits rouges plus discrètes éveil le nez

Vin rosé bio d'Aix - 75cl — 19.50€
Un rosé frais qui vous plongera en vacances dans le sud-est !

Vin rouge bio - 75cl — 19.50€
Un rouge gourmand sur le fruit et rafraîchissant idéal pour vos apéros !

Vin blanc bio - 75cl — 19.50€
Un vin frais et minéral avec une petite rondeur en fin de bouche qui accentue son côté fruité

Bière - La Brasserie Fondamentale - 33cl — 3.50€
Blonde, blanche, IPA, ambre (Fût de 30 litres - nous consulter)

Cocktail - Made in France - 20cl — Nous contacter
servi dans de jolies bouteilles individuelles (20cl) logotées à l'effigie de votre marque ou de votre événement

nos joyeux animations.

pour des midis et des cocktails heureux !

Hot-dog

Animation avec hot-dogs chauds préparés devant vous,
à déguster sur le pouce

#chienchauddevant #veggieaussi

Ça roulotte !

Notre équipe prépare à la demande des rouleaux de printemps
à base de produits frais, bio et de saison

#çarouleetvous?

La crêpe party

Animation chaude aux petites crêpes bio maison
et ses toppings sucrés ou salés de votre choix servis par
nos Alphonse et Madeleine

#caliente #buffet #cocktail

Croque monsieur minute

Animation avec croque monsieur servi chaud Recette classique
(jambon blanc bio et grilled cheese) ou originale (nous consulter)

#croquemadamepourlescoquins

Animation Gaspa'show !

Un shot de gaspacho bio maison, une bille de mozza'...
Santé !

#gaspachodevant #bonnehumeur #couleurs

Chou minute

Animation où les choux sucrés sont garnis devant vous
par notre équipe.

#dessert #monptitchou

Le bar à jus bio

Animation où notre équipe réalise des jus de fruits frais bio
en direct devant vous. Les recettes peuvent être
personnalisées et adaptées aux couleurs de votre marque !
Une animation adaptée à tout moment de la journée,
pour un moment healthy et gourmand !

#jusminute #healthy #gourmand #ecoresponsable

Ces animations sont idéales pour compléter et donner de l'originalité à vos buffets

nos services.

Nos services pour vos plus beaux événements.

- Animations événementielles originales
Nos animations gourmandes et éco-responsables à découvrir en page 8 et 16

- Possibilité de mise en place par nos soins
et de mise à disposition de personnel pour le service

- Vin et Champagne de petits producteurs Français

- Fleurs et décoration bucolique
Partenaire Monsieur Le Fleuriste - MOF - Paris

- Location de vaisselle vintage française

- Partenariat avec des lieux et espaces haut de gamme en plein coeur de Paris pour vos réunions, séminaires ou soirées

06 99 76 27 05

hello@alphonseetmadeleine.com