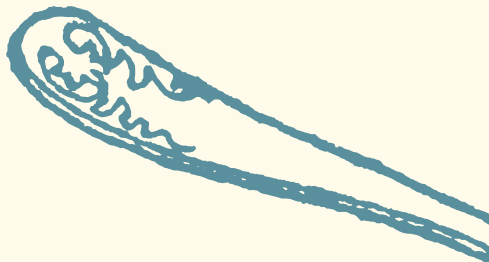
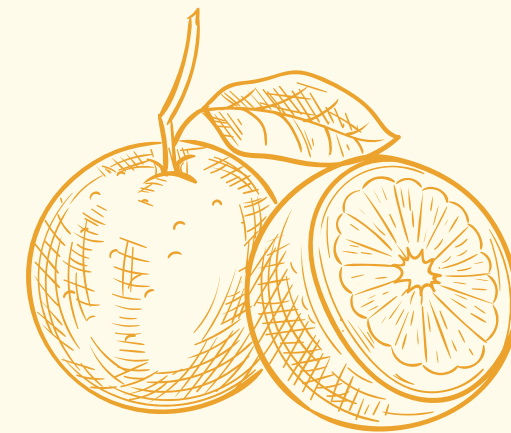
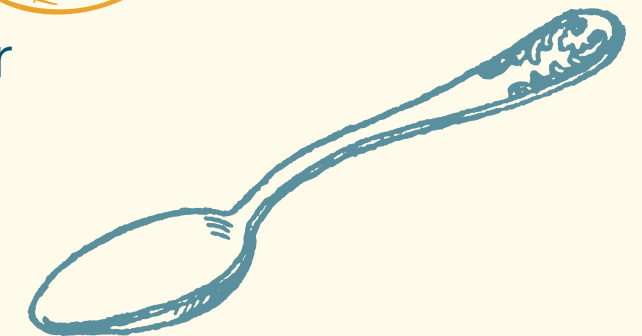
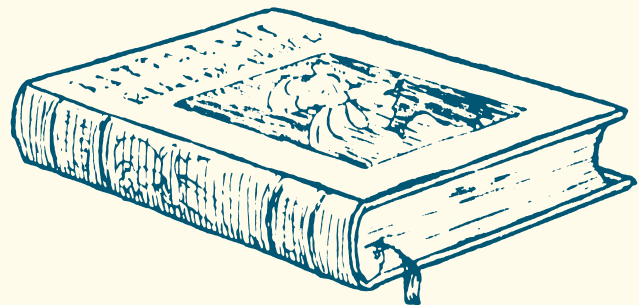


LA CAKERY  
by  
alphonse et  
madeleine.



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



la cakery.

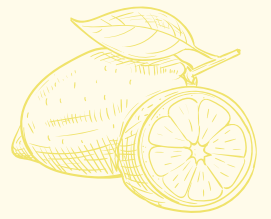


mini-catalogue hiver 2022 dédié aux professionnels .....



# nos cakes maison.

---



## Citron et graines de pavot

Graines de pavot et zeste de citron bio de Sicile - Glaçage au citron bio

## Tout-chocolat

Chocolat noir 72% cacao et poudre d'amande bio - Enrobage chocolat et noisettes torréfiées

## Cookie-cake

Vanille Bourbon, topping cookie chocolat noir 72% cacao et noisettes

## Cake marbré

Vanille Bourbon et chocolat noir 72% cacao

## Banana bread bio maison

Banane et sucre vanille Bourbon

## Carotte cake bio aux épices et zeste d'agrumes

Glaçage naturel aux agrumes bio de saison et carotte bio de Picardie

Glaçage cream-cheese - à conserver au frais - DLC 2 jours



**Cake de 400 grammes - 8 parts - Tarif : nous consulter**  
DLUO de 7 jours à l'abri de la lumière et de la chaleur  
sauf le carotte cake à consommer dans les 48h et à conserver à 2°

# nos gâteaux et biscuits.



---

## Brownie chocolat et noix bio du Périgord

95 grammes

## Cookie chocolat noir 58% cacao et noisette

Grand : 90 grammes

## Mini-financier tout rond

pur amande / éclats de chocolat noir / zeste de clémentine bio

30 grammes



## Biscuit et cake personnalisés

Sablé au logo de votre marque pour mettre sur les cakes

Recette personnalisée pour un événement

Recherche de recette pour votre marque

[Nous consulter](#)

## Tarif : nous consulter

DLUO de 5 jours à l'abri de la lumière et de la chaleur.

# notre philosophie.



Depuis notre laboratoire du 12ème arrondissement de Paris, nous travaillons des produits frais, bio et de saison.

Une cuisine responsable, simple et conviviale à base de produits bruts. Depuis 2018, notre label écotable valide notre engagement en nous attribuant 3 écussons soit le plus haut niveau d'écoresponsabilité.



Notre saison, c'est la semaine : nous allons au rythme de la terre. #pasdeframboisebioenhiver

# qui sont Alphonse et Madeleine ?

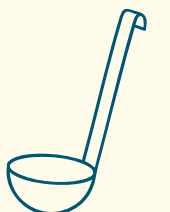


.....

Alphonse et Madeleine sont les grands-parents de Sophie, la cofondatrice, qui lui ont donné l'amour des repas de famille conviviaux où la gourmandise était l'épicentre et où chacun trouvait un plat qui ravissait ses papilles. Et c'est bien l'état d'esprit qui nous anime encore aujourd'hui ! Des recettes simples mais amoureuses du bon produit, le plus naturel possible et de saison.

Le début de l'aventure démarre en 2015 avec la livraison de brunch bio à bicyclette au domicile des parisiens ! Avec Mehdi, ils créent l'activité événementiel en 2017 et gèrent aujourd'hui des événements jusqu'à 1000 personnes.

En octobre 2021, ils lancent, en parallèle, [LA CAKERY](#), une offre de pâtisserie 100% bio et naturelle dédiée aux professionnels et aux revendeurs.



# commande & process.



Minimum de commande par type de pâtisserie :

- Cake : 5 unités
- Gateaux individuels : 15 unités

Livraison offerte à partir de 240€ HT. Frais de 12€ HT si commande inférieure.

Les commandes sont à passer au plus tard le jeudi à 12h pour une livraison le mardi suivant entre 12h et 15h par email : [lacakery@alphonsetmadeleine.com](mailto:lacakery@alphonsetmadeleine.com) - Contact : 06 99 76 27 05.

Une facture éditée par mois avec les commandes du mois précédent. Paiement à réception.

Nos tarifs sont dédiés aux revendeurs et indiqués en HT. Possibilité de tarif dégressif selon les volumes.

