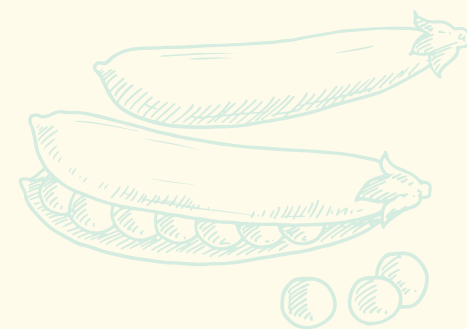
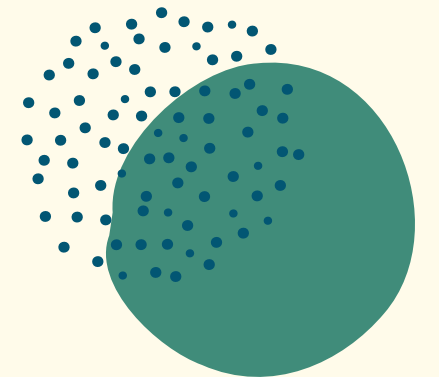
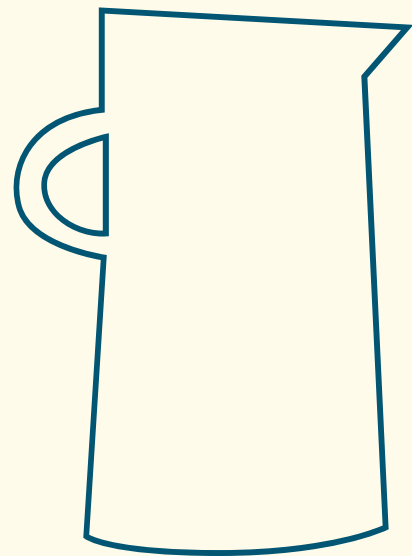
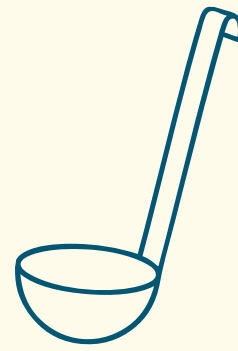


THE FOOD FAMILY

alphonse et madeleine.





catalogue.

dédié aux entreprises

été 2024

créateur d'événements gourmands

petit-déjeuner - déjeuner - goûter - cocktail - animation

engagé - local - écoresponsable - fait maison



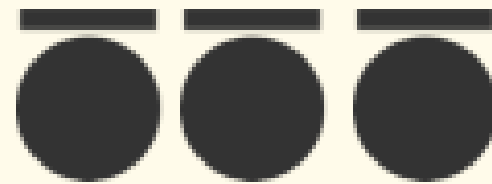
nos labels écoresponsables.



Traiteur écoresponsable labellisé

écotable®

Des produits frais, de saison, principalement issus principalement de l'agriculture biologique, des petits producteurs français et du fait-maison.



3 macarons Écotable



Resto-Score



Alphonse et Madeleine est le lauréat 2024 du Prix du Traiteur Engagé pour un Commerce Équitable.

Nous obtenons 3 écussons écotable depuis 2019 soit le plus haut niveau d'écoresponsabilité.

Nous avons un engagement zéro plastique sur nos buffets et favorisons la consigne.

Plus qu'un label, écotable a créé une communauté d'acteurs responsables dont Alphonse et Madeleine est fière de faire partie.



traiteur événementiel

engagé - 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

Minimum de commande - 30 personnes

Tous les prix affichés sont en HT (hors taxes)

Petit déjeuner et pause gourmande p5

Déjeuner p7

Champêtre - Buffet

Biotiful day séminaire p10

Apéritif et cocktail p11

Animations culinaires p17

Commander sur notre site www.alphonsetmadeleine.com

petit-déjeuner & pause gourmande.



été 2024



Le conseil de Madeleine :

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

petit-déjeuner & pause gourmande.

📍 nos coups de coeur



Le coin des gourmands

Mini-viennoiserie artisanale pur beurre 1.75€

Croissant - Pain au chocolat - Brioche sucre ou chocolat

Plateau de chouquettes artisanales 18.50€

15 chouquettes par plateau

Grande brioche artisanale pur beurre 29.50€

Pour tartiner : Chocolat-noisette et confiture artisanale

Mini-muffin extra-moelleux 2.60€

Noisette et pépites de chocolat

Petite crêpe bretonne maison 2.50€

Garnie de pâte à tartiner au chocolat-noisette

Mini-cookie chocolat au lait et noisette 📍 2.60€

Recette originale pur beurre

Banana bread maison 29.50€

En format à partager / 8 parts environ

Brownie chocolat et noix 2.60€

Chocolat noir et noix du Périgord

Cake du moment à partager 28.50€

Citron-graines de pavot / Chocolat-noisettes / Fruit de saison

Le coin healthy

Fruits frais de saison 28.50€/kg

Brochette de 3 fruits frais 2.30€

Energy ball vegan V&GF 2.30€

Nature - Coco - Chocolat

Barre de granola au chocolat V&GF 2.50€

Céréales, graines et fruits secs

Carotte cake et sa cream cheese 📍 32€

En format à partager / 8 parts environ

Granola maison, fruits frais et fromage blanc 4.90€

Format individuel

Les boissons chaudes et jus de fruits frais

Boissons chaudes (en thermos) 2.95€/pers.

Café bio du commerce équitable - Thés bio de coopérative paysanne

Jus de fruits frais bio 2.95€/pers.

Orange, nectar de poire et jus de pomme

Ice tea maison 3.90€/pers.

Thé noir Ceylan bio infusé, jus de pomme et sirop d'agave

Citronnade maison 📍 3.50€/pers.

Citron bio de Sicile, menthe fraîche infusée et sirop d'érable

déjeuner et journée séminaire.

été 2024



Le conseil de Madeleine :

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

déjeuner - format champêtre.

à partir de 20.50€/personne



Le pique-nique d'intérieur ou d'extérieur

Focaccia moelleuse à l'huile d'olive
Straciatella, champignon snacké et thym frais

Le Potager d'Alphonse
Légumes à croquer accompagnés de labneh maison
et salade de taboulé aux légumes rôtis de saison

Cake salé du moment à partager
Recette gourmande de courgette, feta et menthe

Planche de fromages et ses pains artisanaux
(possibilité saumon fumé et charcuterie - nous consulter)

🍷 Cracker au houmous tahini maison

Chips de pomme de terre et de légumes oubliés

Fruits du marché à picorer et/ou en brochette

Mini-financier pur amande et pépites chocolat

Citronnade maison, menthe fraîche et sirop d'érable

20.50€/personne : hors boisson

24€/personne : avec citronnade maison et jus frais

Personnel et packaging en sus

Nos petits +

Nappage en intissé de qualité
30€

Chemin de table vichy et décoration champêtre
nous consulter

Bière locale «La Brasserie Fondamentale» 33cl
4.20€

Bouteille de rosé du sud-est - 75cl
19.50€

Location de Mòlkky ou jeu de pétanque intérieur
nous consulter

déjeuner - format buffet.

à partir de 25.90€/personne



Le déjeuner en format buffet

Le salé d'Alphonse

3 pièces apéritives pour démarrer

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

Taboulé parfumé aux épices légumes croquants de saison aux herbes fraîches et raisins secs de Corinthe

Toppings gourmands : effiloché de poulet rôti de Bresse, fromage blanc frais aux herbes et houmous maison
(Possibilité en recette veggie)

ou



Risotto onctueux d'asperge verte rôtie, éclats de crumble au parmesan

Plat proposé chaud - recette selon saison

Topping gourmands : Crispy de Viande de Grison IGP (boeuf) et bleu crémeux fondant

Assortiment de fromages français de saison et ses pains artisanaux

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

Le sucré de Madeleine

Mini-financier

Pur amande et chocolat

Mini-tartelette du moment

Crème d'amande et chantilly mascarpone

Brochette de fruits frais de saison

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

25.90€/personne : hors boisson

29.40€/personne : avec citronnade maison et jus frais

 nos recettes coup de coeur

Et si vous mangiez avec des
couverts comestibles ?



la biotiful day séminaire.

 nos recettes coup de coeur



petit déjeuner – déjeuner – pauses 10h/16h - boissons à discrétion toute la journée

Petit-déjeuner

Mini-viennoiserie artisanale pur beurre

Croissant - Pain au chocolat

2 par personne

Jus de fruits frais bio

Orange - Pomme

1 verre par personne

Boissons chaudes - café et thé

Pause gourmande de 10h

Chouquette artisanale au sucre perlé

1 par personne


Assortiment de fruits frais de saison

Boissons chaudes - café et thé

Déjeuner en format buffet

3 pièces cocktail pour démarrer

Taboulé aux légumes de saison ou

 Risotto onctueux du moment

- plat servi chaud -

Assortiment de fromages régionaux et pains artisanaux

3 pièces sucrées du moment en dessert

Citronnade maison, jus frais et boissons chaudes

16h, c'est l'heure du goûter

Assortiment de cake sucré ou cookies 

1 part par personne

Boissons chaudes - café et thé

47.50€ /personne

Inclus : nourriture, boissons à discrétion. Personnel et packaging en sus

apéritif - cocktail.

été 2024



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 12€ / personne

6 pièces

4 salées et 2 sucrées

Réception +/- 2h

19.50€ / personne

27.50€ / personne

10 pièces

salées et sucrées

14 pièces

salées et sucrées

Dînatoire 3h+

À partir de 34.50€ / personne

18 pièces

salées et sucrées

nos petits +

Possibilité d'animations et de pièces chaudes en page 22

Location de vaisselle classique ou vintage. Service maitre d'hôtel

Scénographie, nappage et décoration florale

Vin et champagne provenant de petits producteurs français

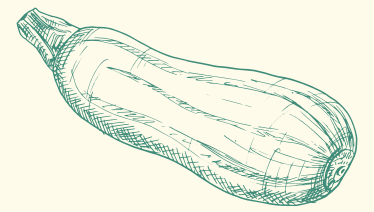
Bière locale «La brasserie Fondamentale»

Jus de fruits frais bio et eau detox rafraichissante en bonbonne



Votre événement écoresponsable sur mesure et création de recettes personnalisées

nos pièces salées.



Finger food

Tartelette tatin façon pizzeta

Compotée d'oignons rouges mijotée à la tomate, thym frais, basilic et feta

Dwich club poulet rôti et sa sauce César

Le vrai comme au palace !

Mini-cupcake salé

Aubergine rôtie, feta et tomate séchée

Mini-burger façon bagnat

Buns artisanal, thon pêche durable, oignon rouge et olive noire

Brochette melon, bresaola et mozzarella pesto maison

(boeuf IGP)

Rouleau d'été aux légumes du moment

Galette et nouilles de riz, légumes frais et sa sauce cacahuète

Saumon fumé aquaculture responsable

Sur concombre craquant, crème d'aneth maison et baies roses

2.60€ / par pièce

À partager

Cake salé extra moelleux

Courgette, pesto du moment et feta à l'huile d'olive

Le Potager d'Alphonse

Légumes à croquer et crème de pois chiche pour faire trempette

Planche à partager

Fromage de nos régions et Charcuterie fine

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

Tarte salée à partager

Asperge verte rôtie, pesto d'amande grillée et feta

Focaccia moelleuse

straciatella, asperge grillée et éclat de pistache

[nous consulter](#)

nos pièces sucrées.




Mini financier maison
Pur amande / Pépites de chocolat bio

Brochette de fruits frais de saison
3 fruits frais du retour du marché

Mini brownie chocolat et noix du Périgord

Mini carrément framboise et chocolat blanc
Moelleux aux amandes, framboise et glaçage de chocolat blanc

Mini tartelette "près du fraisier" 
Fraise, crème d'amande et chantilly mascarpone

Mini cup cake façon forêt noire
Moelleux au chocolat, crème fouettée et cerise

Mini chou façon tropézienne
Chou garni de crème tropézienne

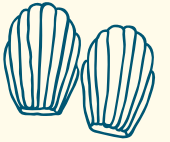
2.30€ / par pièce



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

#foodmadeleine.

des madeleines du matin au soir



Madeleine sucrée

2.60€

Servie en assortiment

Madeleine au chocolat noir et éclats de noisette grillée

Madeleine au chocolat blanc et éclats de pistache

≡♥≡ Madeleine aux fruits de saison et son glaçage 100% naturel

Madeleine "nude" à tremper dans une sauce chocolat

Madeleine salée

2.75€

Servie en assortiment avec une sauce crémeuse aux herbes fraîches

Madeleine pesto verde basilic frais et graines de courge

Madeleine dorée à l'emmental affiné

Madeleine healthy : carotte, cumin et coriandre fraîche

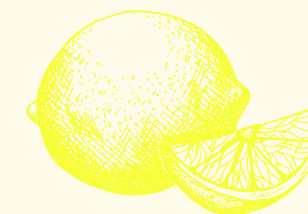


le petit mot d'Alphonse :

"Elle méritait bien une page du catalogue pour elle toute seule" ≡♥≡

nos boissons fraîches et alcools.

let's have a drink !



Nos boissons fraîches

Jus de fruits bio 2.95€/pers. - 15€/litre
Nectar de poire et jus de pomme, pomme-kiwi, pomme-coing


Paris-cola - 33cl 3.90€
Un coca local et bio made in Paris !

Ice tea maison 20€/litre
Thé noir Ceylan bio infusé, jus de pomme, fruits frais et sirop d'agave
(En bonbonne de de 6 ou 11L)

Citronnade maison  18€/litre
Citron de Sicile, menthe fraîche infusée à froid et sirop d'érable
(En bonbonne de de 6 ou 11L)



Nos alcools

Champagne Baron Albert - 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 éveillent le nez

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

Vin rouge - Domaine Lafond - Rhône 75cl 19.50€
Un rouge gourmand sur le fruit et rafraîchissant idéal pour vos apéros !

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

Bière locale - La Brasserie Fondamentale - 33cl 4.20€
Blonde et IPA (Fût de 30 litres - nous consulter)

Cocktail - Ready to drink 6.50€
Prêt à déguster dans de jolies bouteilles en verre

nos joyeuses animations.

été 2024



Le petit mot de Madeleine :

"J'ai rencontré le beau Alphonse au bal. On s'amusait bien à l'époque !"

animation food #salée.

pour des moments gourmands et heureux !



★ Croque monsieur minute

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

#croquemadamepourlescoquins

★ Gaspa'show !

Un shot de gaspacho maison, une bille de mozza'...

Santé !

#gaspachodevant #bonnehumeur #couleurs

★ Chawarma chic et artisanal !

Galette de blé soufflée, sauce blanche maison, effiloché de poulet ou végétal, oignons rouges, dès de concombre et persil frais

#saucemagique #beaugosse

★ Burger minute

buns brioché, crème de cheddar, pickles de cornichon, pousses d'épinards, sauce barbecue fumée

Paleron de boeuf effiloché (cuisson 12h) ou effiloché végétal

#happymeal

★ Ça roulotte !

Notre équipe prépare à la demande des rouleaux de été à base de produits frais et de saison

#çarouleetvous?

★ Hot-dog ★

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

#chienchauddevant #veggieaussi



Ces animations sont idéales pour compléter et donner de l'originalité à vos buffets - À partir de 100 personnes

animations autour de la mer.

ciré jaune et bottes en sus



Guinguette des huîtres de Normandie

Mieux qu'un bar à huîtres, installez une guinguette de la baie du Mont-Saint-Michel dans votre lieu de réception !

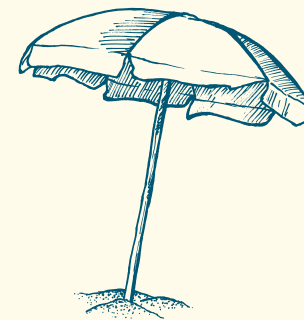
#prêtsàmettrevosbottesjaunes



Bar à lobster rolls

Homard breton et buns 100% artisanal

#onenpincepouvous



Bar à salmon rolls

Saumon français et buns 100% artisanal

#salmonsansgarfunkel



Bar à ceviche



Ceviche de dorade de Granville, patate douce sauce Leche del tigre

#àmangertoutcru



Ces animations sont idéales pour compléter et donner de l'originalité à vos buffets - À partir de 100 personnes

animation food #sucrée.

pour des moments gourmands et heureux !



Chou minute

Animation où les choux sucrés sont garnis devant vous
par notre équipe
#dessert #monptitchou

Gaufre dorée

Retombez en enfance et laissez-vous surprendre
par nos gaufres dorées faites sous vos yeux !
Vous la dégusterez en bâton avec le topping de votre choix !
#lagaufrequisefaitdorerlapilule #chantilly #chocolat #chouchou #caramel



Animation glaces 100% naturelles Emkipop

De bons et beaux produits avec une matière première de qualité,
des fruits provenant de producteurs situés à quelques km de l'atelier
de fabrication à Aubagne!
#icecontact #glace #passionnement



Ces animations sont idéales pour compléter et donner de l'originalité à vos buffets - À partir de 100 personnes

nos petits +.

le bonheur d'être ensemble.



Photoboosts so frenchy

Un look rétro fabriqué dans les Alpes,
un faible encombrement, le néoportrait se glisse partout!

#gruyèrecheeeeeeeeessse!

DJ Set

Take me to the party

#DJ #musiclovers



Mölkky ou Pétanque indoor or outdoor !

Comme un petit air de vacances ! Kit complet avec le terrain !

#tutiresoutupointes?

Ces animations sont idéales pour compléter et donner de l'originalité à vos buffets - À partir de 100 personnes

nos services.



Nos services pour vos plus beaux événements.

- Animations événementielles
Nos animations gourmandes et éco-responsables à découvrir en page 17.
- Dressage du buffet et mise à disposition de personnel pour le service
- Vin et champagne de petits producteurs français
- Fleurs et décoration personnalisée
Partenaire Monsieur Le Fleuriste - Meilleur Ouvrier de France
- Location de vaisselle classique ou vintage française
- Partenariat avec des lieux et espaces pour vos réunions, séminaires et cocktail.



hello@alphonsetmadeleine.com