



maison alma
BOUTIQUE. RESTAURANT. TRAITEUR

LE PARTENAIRE GOURMAND DE VOS
ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE



LE PARTENAIRE GOURMAND DE VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Créée en mars 2022, Maison Alma a déjà accompagné les collaborateurs de plus de 100 entreprises locales et s'impose aujourd'hui comme le partenaire de confiance de tous vos moments professionnels.

Plus qu'un traiteur, nous imaginons des expériences gourmandes pensées pour simplifier votre quotidien, valoriser vos équipes et vos convives.

Parce qu'au bureau aussi, le plaisir culinaire mérite d'être au rendez-vous.

Choisir Maison Alma, c'est choisir :

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE

Nous nous engageons à vous offrir un service fiable, réactif et sur-mesure. Sérieux et à l'écoute, nous travaillons main dans la main avec vous pour garantir des prestations adaptées à vos besoins, en toute sérénité.

100% FRAIS & FAIT MAISON

Maison Alma, c'est la garantie que tout est cuisiné sur place chaque matin, à partir de produits frais, bruts et de saison par notre brigade en cuisine.

UNE EXPERTISE CULINAIRE DE SAISON

Notre engagement envers la saisonnalité se reflète dans chacune de nos préparations. De délicieux ingrédients de saison sont soigneusement sélectionnés pour garantir une expérience gustative exceptionnelle.

UN ENGAGEMENT RSE

Maison Alma s'engage à limiter son impact sur l'environnement. En livrant à vélo, en proposant des emballages 100% biodégradables et en cuisinant des produits locaux et de saison.

LE COCKTAIL



6 pièces salées et 3 pièces sucrées
18,90€ HT/pers

Exemples de pièces salées :

- Crevettes tempura
- California roll saumon, avocat
- Tataki mayonnaise wasabi
- Brochette de poulet yakitori
- Mini bagel pesto vert, burrata et roquette
- Mini bagel César
- Bouchées concombre et crème de citron
- Mini wrap green: Cream cheese, avocat, sucres, sauce moutarde et miel

Exemples de pièces sucrées :

- Brownies noix de pecan
- Cookies pistache chocolat blanc
- Brochettes de fruits frais

Notre carte suit les saisons, nous vous transmettons notre sélection du moment lors de l'envoi du devis.



LES OPTIONS

Pièce complémentaire
(+2,10€ HT/pce)

Plateau de crudités & dips maison
pour 10 personnes (+ 40,00€ HT)

Planche mixte fromages et
charcuteries pour 10/15 personnes
(+ 135,00€ HT)

Pain croustillant tranché 10 pers
(+ 6,50€ HT)

LE COCKTAIL PREMIUM



Un cocktail généreux et raffiné, pensé pour réunir, surprendre et marquer les esprits autour de créations gourmandes de saison.

7 bouchées salées et 5 bouchées sucrées

33,00€ HT/pers

- California rolls saumon, avocat, oignons frits
- Crevettes Tempura
- Tartare à l'italienne, parmesan et basilic
- Pain brioché, fois gras à la truffe et confit d'oignon
- Gaufre de patate douce, chèvre, miel et noix
- Bouchée concombre crème de citron
- Bagel italien, pesto vert, burrata, tomates séchées, roquette

- Mini brownies
- Mini cookies pistache et chocolat blanc
- Brochettes de fruits frais
- Tartelette au citron
- Mini pavlova aux fruits rouges



LE BUFFET GOURMAND



Buffet froid pour un mix entre pièces cocktails salées, sucrées et woodbox individuelles

33,00€ HT/pers

Les pièces cocktail:

- Saumon gravlax, bavaroise de chou-fleur, oignons rouges pickles
- Tataki de boeuf
- Mini bagel poulet Cesar
- California rolls cream cheese, avocat, oignons frits
- Bouchée concombre crème de citron
- Pic tomates, mozzarella, basilic

Les pièces de buffet:

- Woodbox de penne au pesto, roquette, basilic frais, burrata et tomates cerises
- Charcuterie 30g par personne
- Fromage 30g par personne
- Pain croustillant tranché

Les douceurs:

Mini brownie aux noix de pécan

Mini cookies aux pépites de chocolat

Brochette de fruits frais de saison

LE BUFFET DE BOWL



17,90€ HT

Bowl
+ Dessert

20,90€ HT

Entrée
+ Bowl
+ Dessert

Une sélection de bowls raffinés et de saison, pensée pour offrir à vos équipes une pause déjeuner élégante et équilibrée.

Exemples entrées :

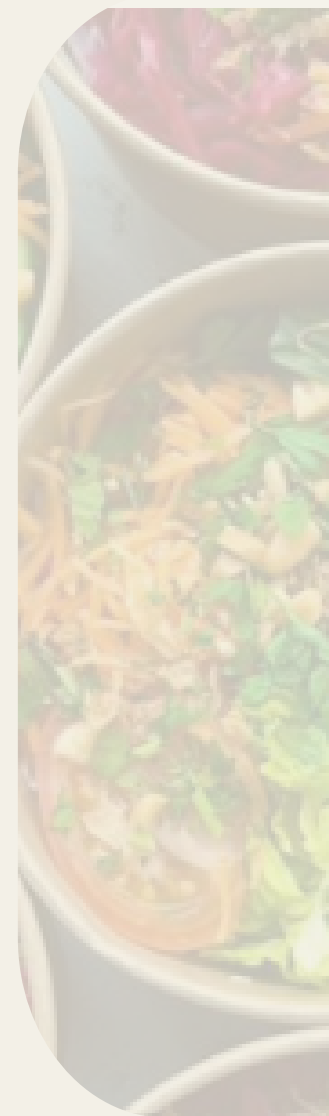
- Salade Coleslaw
- Salade Thaï
- Salade de chou blanc à la japonaise
- Céleri rémoulade

Exemples bowl :

- Pokebowl
- Bowl Cesar
- Bowl italien
- Bobun
- Tataki de boeuf

Exemples desserts :

- Salade de fruits
- Cookies pistache et chocolat blanc
- Fromage blanc coulis fruits rouges
- Mousse au chocolat



Notre carte suit les saisons, nous vous transmettrons notre sélection du moment lors de l'envoi du devis.

LE PANIER-REPAS

La solution idéale pour un déjeuner d'équipe simple à organiser, personnalisable et toujours apprécié.



17,90€ HT

Plat
+ Boisson

17,90€ HT

Plat
+ Dessert

19,90€ HT

Plat
+ Boisson
+ Dessert

23,90€ HT

Entrée
+ Plat
+ Dessert
+ Boisson

**Pain de table, serviette et kit
couverts inclus dans chaque sac
individuel.**



FORMAT COLLECTIF:

Commandes regroupées et livrées dans un conditionnement unique, prêtes à être disposées sur votre **buffet** en libre-service.

LES PLANCHES



PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 2,5KG

10/15 personnes - 135,00€ HT

Pain au levain naturel 500gr + 6,50€ HT

PLANCHE DE FROMAGES & LEGUMES DE SAISON

10/15 personnes - 120,00€ HT

Brie de Meaux, Mont des cats, Comté AOP 12 mois, Tomme de Savoie

Pain au levain naturel 500gr + 6,50€ HT



PLANCHE DE CHARCUTERIE & LEGUMES DE SAISON

10/15 personnes - 120,00€ HT

Jambon Serrano, Coppa, Bresaola, Rosette

Pain au levain naturel 500gr + 6,50€ HT

PLANCHE DE LÉGUMES DE SAISON 1KG

10/15 personnes - 40,00€ HT

Sauce fromage blanc aux herbes 250gr



LES PLATEAUX SALÉS



PLATEAU DE 25 DEMI-SANDWICHS - 10 PERS -

122€ HT

3 variétés au choix parmi la liste suivante:

- Ban Mi Poulet: Sandwich vietnamien, pain viennois, poulet mariné, légumes pickles, oignons frits, coriandre
- Bagel saumon fumé: cream cheese, avocat, roquette, pickles d'oignons rouges
- Bagel Italien: pesto vert, roquette, jambon Serrano, tomates séchées
- Sandwich thon: pain viennois, tartinade de thon, mayonnaise au wasabi, roquette
- Wrap houmous & légumes pickles (VG)
- Club green (VG) : cream cheese, avocat, sucrose, sauce moutarde & miel
- Bagel Italien (VG): pesto vert, roquette, straciatella, tomates séchées



LES PLATEAUX SUCRÉS



PLATEAU DE FRUITS ENTIERS

10 personnes - 45,00€ HT

Sélection de 5 variétés de fruits de saison

PLATEAU DE 10 COOKIES

46,00€ HT

- 5 Cookies pistaches et chocolat blanc
- 5 Cookies pépites de chocolat noir
- Morceaux de brownies noix de pécan
- Fruits frais de saison

PLATEAU DE DEMI PARTS DE CAKE

Citron pavot & Marbré vanille/chocolat

- Plateau de 10 personnes - 28 demi part - 20,16€ HT
- Plateau de 20 personnes - 56 demi part - 40,32€ HT

PLATEAU DE 30 MIGNARDISES SUCREES

10 personnes - 45,00€ HT

- 10 Mini brownies
- 10 Mini cookies
- 10 Mini banana bread
- Fruits frais de saison



LES PLATEAUX SUCRÉS



PLATEAU DE TIMBALES FRUITS 180GR - 3,55€ HT

Salade de fruits de saison

5 timbales.....	17,75€ HT
10 timbales.....	35,50€ HT
15 timbales.....	53,25€ HT

PLATEAU DE TIMBALES FROMAGE BLANC 165GR - 4,50€ HT

Fromage blanc, granola & fruits rouges

5 timbales.....	22,50€ HT
10 timbales.....	45,00€ HT
15 timbales.....	67,50€ HT

PLATEAU DE TIMBALES MOUSSE CHOCOLAT 90GR - 3,55€ HT

5 timbales.....	17,75€ HT
10 timbales.....	35,50€ HT
15 timbales.....	53,25€ HT



PAUSE SUCRÉE ET ACCUEIL CAFÉ



PAUSE SUCRÉE :

- Trio de mini bouchées sucrées et fruits frais de saison
- Café/thé **OU** jus de fruits

10 personnes: 59,00€ HT

15 personnes: 88,50€ HT

ACCUEIL CAFE :

- Trio de mini bouchées sucrées et fruits frais de saison
- Café & thé
- Jus de fruits

10 personnes: 76,00€ HT

15 personnes: 114,00€ HT



TARIFS UNITAIRES :

- Trio de mini bouchées sucrées et fruits frais de saison.....4,50€ HT
- Café MUDA Thermos 1L.....9,09€ HT
- Thé KUSMI TEA Thermos 1L.....9,09€ HT
- Jus d'orange 1L.....6,50€ HT
- Jus de pomme 1L.....6,50€ HT
- Pause sucrée.....5,90 € HT
- Accueil café.....7,60 € HT

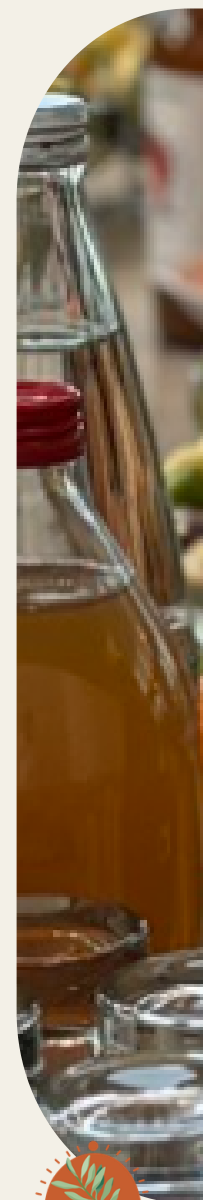
LES BOISSONS



- Champagne «Notre Sélection».....35,00€ HT/btl
- Imaginarium, Méthode traditionnelle Blanc de Blancs France.....18,00€ HT/btl
- Vin blanc «Notre Sélection».....19,40€ HT/btl
- Vin rouge «Notre Sélection».....19,95€ HT/btl
- Saison Dupont, Bière blonde locale 0,75cl.....10,48€ HT/btl

- Coca Cola 1,25L.....5,88€ HT
- Coca zéro 1,25L.....5,28€ HT
- Limonade Villers 1L.....7,24€ HT
- Citronnade Maison 1L.....6,50€ HT
- Thé glacé Maison 1L.....6,50€ HT
- Eau infusée orange, citron, menthe1L.....4,74€ HT
- Eau plate Villers 1L.....2,56€ HT
- Eau pétillante Villers 1L.....2,96€ HT

Quantités à prévoir: nous préconisons 1 bouteille de champagne pour 3 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes, et 1 bouteille de vin blanc pour 6 personnes.



LES OPTIONS



BON A SAVOIR :

- Les prix s'entendent hors service et sont donnés à titre indicatif.
- Un devis formel vous sera établi selon vos besoins et votre évènement après échange.
- Les menus changent selon les saisons et les produits du marché.

Les tarifs indiqués ne comprennent pas :

- **Le service**, il faut considérer:
 - 1 maître d'hôtel pour la durée de votre réception: 44,00€/heure
 - 1 serveur pour 25 convives 36,00€/heure
- **Les frais de mise en place**, de coordination, de débarrassage, rangement et retrait forfait suivant le nombre de convives et la formule choisie.
- **Les frais de déplacement** ou de livraison, variables suivant la distance du lieu de réception.





Chez Maison Alma, nous mettons tout en œuvre pour sublimer vos moments professionnels.

Besoin d'une commande, d'un renseignement ou d'une demande spécifique ?

NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE:

lea.vroomhout@gmail.com

Tel: 06.89.26.28.45

www.maisonalmalille.fr





maison alma
BOUTIQUE. RESTAURANT. TRAITEUR

LE PARTENAIRE GOURMAND DE VOS
ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

612, rue de la chaude rivière
59800 LILLE

www.maisonalmalille.fr
[@maisonalma.lille](https://www.instagram.com/maisonalma.lille)

lea.vroomhout@gmail.com
06.89.26.28.45