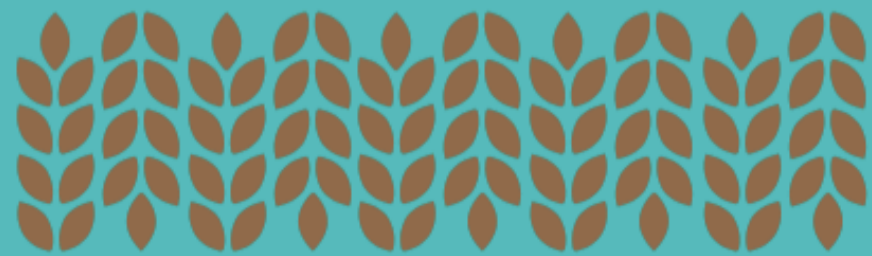


# Madeleine



BOULANGERIE - PÂTISSERIE - TRAITEUR



Traiteur







# Sélections Salées

## Les Canapés

Toasts

样点心



**canapé bleu d'auvergne, noix & pommes**  
blue cheese, walnuts & apple toast  
核桃和苹果奶酪



**canapé foie gras & figue**  
foie gras & fig toast  
鹅肝和无花果



**canapé chèvre tomates séchées**  
goat cheese & sundried tomatoes toast  
番茄干羊奶酪

## Éclairs Salés

Savory Eclairs

样手指泡芙



**éclair au chèvre et pesto**  
goat cheese & pesto éclair  
山羊奶酪和香蒜手指泡芙



**éclair au bleu et noix**  
blue cheese & nuts éclair  
蓝奶酪和坚果手指泡芙



**éclair au foie gras**  
foie gras éclair  
鹅肝手指泡芙



**éclair au saumon & chantilly au wasabi**  
salmon & whipped wasabi cream éclair  
芥末三文鱼手指泡芙



**éclair au saumon et crème citron**  
salmon and lemon cream éclair  
鲑鱼和柠檬奶油手指泡芙



**éclair au jambon cru**  
prosciutto ham éclair  
火腿手指泡芙



## Mini verrines Salées

Savory mini jars  
奶酪及慕斯



**verrine de guacamole au saumon fumé**  
smoked salmon & guacamole mini jar  
牛油果三文鱼



**verrine crème de betterave**  
beetroot cream mini jar  
甜菜奶油



**verrine oeuf mimosa**  
egg mimosa mini jar  
鸡蛋含羞草



**verrine taboulé**  
tabbouleh mini jar  
小米沙拉



**verrine hummus & carottes**  
hummus & carrots mini jar  
鹰嘴豆泥与胡萝卜



**verrine italienne**  
italian mini jar (tapenade, tomato, mozzarella, pesto)  
番茄, 黑橄榄和马苏里拉奶酪



**verrine de saumon fumé & crème de concombre**  
smoked salmon & cucumber cream mini jar  
烟熏三文鱼与黄瓜酱



**verrine de radis au chèvre frais**  
radish verrine with fresh goat cheese mini jar  
萝卜羊奶酪酱



**verrine caviar d'aubergines, tomate & tapenade**  
eggplant caviar, tomato & tapenade mini jar  
茄子鱼子酱和橄榄酱

## Mini cakes Salés

Savory mini cakes  
样迷你小杯



**cake façon flammekush (alsacien)**  
cake flammekush (alsatian)  
阿尔萨斯蛋糕



**cake tomate & féta**  
cake tomato & feta  
番茄和羊奶蛋糕



**cake au bleu & noix**  
cake blue cheese & nuts  
坚果蓝芝士蛋糕



**cake au fromage de chèvre & tomate**  
cake goat cheese & tomato  
山羊奶酪和番茄蛋糕



**cake au jambon & olives & gruyère**  
cake olives & ham & gruyere  
火腿橄榄和格鲁耶尔干酪蛋糕



**cake au saumon, épinards & fromage**  
cake salmon, spinach & cheese  
三文鱼菠菜和奶酪蛋糕

## Mini Choux salés

Savory mini puffs  
样迷你小杯



**chou mousse de thon**  
tuna puff mousse  
吞拿鱼慕斯泡芙



**gougères au gruyère**  
cheese puff  
格鲁耶尔干酪泡芙



## Mini Feuilletés

Mini rolls  
样小卷



**pizza flammekush**  
flammekush pizza(Alsatian)  
弗兰克斯比萨



**pizza margarita olives**  
olives margarita pizza  
玛格丽特橄榄披萨



**pizza aux 3 fromages**  
3 cheeses pizza  
3种奶酪披萨



**pizza au jambon**  
ham pizza  
火腿披萨

## Mini Pizzas

Mini pizzas  
你披萨



**feuilleté au pesto**  
pesto roll  
罗勒香蒜小卷



**feuilleté saumon & fromage**  
salmon and cheese roll  
三文鱼奶酪小卷



**feuilleté jambon & fromage**  
ham cheese roll  
牛油果小卷



**feuilleté saucisse**  
sausage roll  
香肠小卷

## Mini Sandwiches

Mini sandwiches  
迷你三明治



**navette aux céréales,**  
**saumon, cream cheese.**  
salmon, cream cheese,  
cereals mini bread  
牛奶谷物面包, 三文鱼, 奶  
油奶酪



**pain tradition, jambon**  
**cru, beurre, cornichons**  
ham, butter, pickles,  
tradition mini bread  
法式传统面包, 火腿, 黄油,  
泡菜



**pain aux noix, jambon**  
**de dinde, arugula, noix**  
turkey ham, arugula,  
walnuts, nut mini bread  
坚果面包, 火鸡, 芝麻, 核桃



**ciabatta, crème de thon**  
**aux olives**  
tuna cream & olives, mini  
ciabatta  
金枪鱼奶油橄榄芝巴达



**ciabatta, tomate, pesto,**  
**mozzarella**  
tomato, pesto, mozzarella,  
mini ciabatta  
番茄, 香蒜酱, 马苏里拉芝  
巴达



**pain complet, salami,**  
**beurre**  
salami, butter, whole wheat  
mini bread  
全麦面包, 意大利香肠, 黄油



**mini burger poulet,**  
**tomate mozza**  
tomato, mozzarella, chicken,  
mini burger  
迷你汉堡, 香蒜酱, 马苏里拉,  
和鸡肉



**mini burger, salami,**  
**beurre, cornichons**  
salami, butter, pickles mini  
burger  
迷你汉堡, 意大利香肠, 黄  
油, 泡菜



**navette saumon fumé &**  
**concombre**  
smoked salmon &  
cucumber, mini bun  
牛奶谷物面包, 烟熏三文鱼和  
黄瓜



## Mini quiches

Mini quiches

迷你咸塔



**quiche lorraine**  
quiche lorraine  
法式培根咸塔



**quiche au poulet et champignons**  
chicken and mushroom quiche  
鸡肉和蘑菇咸塔



**quiche tomate féta tapenade**  
feta, tomato & tapenade quiche  
番茄羊橄榄酱咸塔



**quiche au fromage de chèvre et tomate**  
goat cheese and tomato quiche  
山羊奶酪和西红柿咸塔



**quiche saumon épinard**  
spinach salmon quiche  
三文鱼菠菜咸塔



**quiche aux pommes noix bleu d'auvergne**  
blue cheese, apples & nuts quiche  
坚果苹果咸塔



**quiche végétarienne**  
vegetarian quiche (tomato, peppers, onions)  
蔬菜咸塔

## Dips & mini pains ou croûtons

Dips & mini breads or croûtons for 8-12 persons

主食配料 8-12人冷盘



**dip tapenade olives**  
90, 300 ou 500 g  
olive tapenade  
90, 300 or 500g  
橄榄酱  
90, 300 还是500克



**mechouia**  
90, 300 ou 500 g  
mechouia  
90, 300 or 500g  
番茄辣椒酱  
90, 300 还是500克



**dip rillettes de thon**  
90, 300 ou 500 g  
tuna rillettes  
90, 300 or 500g  
金枪鱼熟肉酱  
90, 300 还是500克



**dip hummus au tahini**  
90, 300 ou 500 g  
Hummus (with tahini)  
90, 300 or 500g  
鹰嘴豆蘸酱 (芝麻酱)  
90, 300 还是500克



**zaalouk**  
90, 300 ou 500g  
Zaalouk  
90, 300 or 500g  
茄子辣椒酱  
90, 300 还是500克



**dip fromage ail & fines herbes**  
90, 300 ou 500 g  
Cheese garlic and herbs  
90, 300 or 500g  
大蒜芝士香草酱  
90, 300 还是500克





## Les Assortiments salés

Savory Assorted sets  
各式各样



**dips & croûtons**  
dips & croutons (6 dips)  
各式各样酱配面包干 ( 6小杯 )



**assortiment de canapés**  
savory canapés (16 pieces)  
各式各样点心 (16份)



**assortiment de mini verrines**  
mini savory jars (35 pieces)  
各式各样迷你小杯 ( 35份 )



**assortiment mini sandwiches**  
mini sandwiches (10 pieces)  
迷你三明治拼盘 ( 10份 )





assortiment de cakes salés  
savory cakes (20 pieces)  
各式各样蛋糕 (20 份)



assortiment de feuilletés  
rolls (20 pieces)  
各式各样小卷 (20 份)



assortiment de mini pizzas  
mini pizzas (12 pieces)  
各式迷你披萨 (12 份)



assortiment de mini quiches  
mini quiches (20 pieces)  
什锦迷你咸塔 (20 份)



Assortiment d'éclairs salés  
Assorted savory eclairs (12 pieces)  
各式各样手指泡芙 (12 份)







## Mini Tartes

Mini pies  
样塔



tarte au citron  
lemon mini pie  
柠檬塔



tarte citron meringué  
lemon meringue mini pie  
蛋白柠檬塔



tarte poire amandine  
pear & almond mini pie  
杏仁梨塔



tarte passion & lit de  
framboises  
passion fruit & raspberry  
mini pie  
热情果覆盆子塔



tarte aux noix & caramel  
beurre salé  
walnuts & caramel salted  
butter mini pie  
焦糖核桃塔



tarte au caramel beurre  
salé chocolat  
caramel salted butter  
chocolate mini pie  
黄油焦糖巧克力塔



tarte au chocolat  
chocolate mini pie  
巧克力塔



tarte à l'orange  
orange mini pie  
橙子塔



tarte aux pommes  
apple mini pie  
苹果塔



Sélections Sucrées



## Mini Pâtisseries

Mini pastries  
迷你甜品及塔



opera cafe  
coffee opera  
歌剧蛋糕



cheesecake vanille  
myrtille  
vanilla blueberry  
cheesecake  
香草蓝莓芝士蛋糕



cheesecake vanille  
framboise  
vanilla raspberry  
cheesecake  
香草树莓芝士蛋糕



cheesecake vanille  
mangue  
mango vanilla cheesecake  
芒果香草芝士蛋糕



succès  
success  
榛子蛋糕



mini chou « style pièce  
montée»  
caramelized puff with  
cream  
香草泡芙



choux à la crème chantilly  
chantilly cream puffs  
奶油慕斯



fondant au chocolat coulant  
flowing chocolate fondant  
软心巧克力

## The Opera 欧普拉 (歌剧)

The story begins in 1955, the pastrycook Cyriaque Gavillon of the Dalloyau house, creates a revolutionary and quite light cake. At that time, most of the cakes were too heavy in sugar, butter cream and alcohol. Gavillon reduced sugar, removes alcohol and gives it a rectangular shape inventing thus a trendsetter cake.

Andrée Gavillon's wife baptized the cake «opera» in tribute to the prima ballerina and young dancers of the opera she saw dancing in the shop. But such a mythic pastry that opera could only arouse controversy. Five years after the creation of the cake, Gaston Lenôtre creates its own opera and claims paternity. This battle ended in 1988 when Le Monde newspaper attributes the paternity at home Dalloyau.

故事发生在1955年，“达洛优面包店（Dalloyau House）”的糕点师西拉克-加维龙（Cyriaque Gavillon）制作出了一种革命性的蛋糕。在当时，蛋糕含有大量的糖、黄油、奶油和酒精。加维龙减少了糖的用量，去除了酒精，并将形状改成了长方形，创造了一种引领新潮流的蛋糕。

加维龙的妻子安德拉将这款蛋糕命名为“欧普拉（歌剧）”是为了纪念她看过的歌剧里的芭蕾舞演员。

但是这样一个神话般的糕点欧普拉却引起了争议。在这款蛋糕诞生五年后，另一位著名的糕点师加斯顿-勒诺特（Gaston Lenôtre）做出了他自己的欧普拉，并提出了索赔。这场斗争直到1988年《世界报》将归属权授予达洛优（Dalloyau）面包店才终于停止。





## Mini éclairs

Mini eclairs

黄油焦糖



éclair caramel beurre salé  
salted butter caramel éclair  
奶油焦糖手指泡芙



éclair myrtilles mascarpon  
blueberry mascarpone éclair  
蓝莓和奶油手指泡芙



éclair chocolat  
chocolate éclair  
巧克力手指泡芙



éclair au citron  
lemon éclair  
柠檬奶油手指泡芙



éclair café  
coffee éclair  
咖啡手指泡芙



éclair à la vanille  
vanilla éclair  
香草手指泡芙

## Mini Verrines Gourmandes

Mini mousses & panacottas

奶酪及慕斯



tiramisu framboise  
raspberry tiramisu  
提拉米苏树莓



mousse à la mangue  
mango mousse  
芒果慕斯



crème brûlée  
creme brulee  
焦糖布丁



tiramisu café  
coffee tiramisu  
提拉米苏咖啡



mousse au chocolat  
chocolate mousse  
巧克力慕斯



panacotta menthe  
panacotta mint  
薄荷奶酪



## Les Assortiments Sucrés

Sweet Assorted sets

各式各样



**assortiment mousses panacottas**  
assortment of mousses and  
panacottas (35 pieces)  
各式各样迷你小杯 ( 35份 )



**assortiment de mini gâteaux**  
assortment mini cakes (20 pieces)  
各式各样迷你甜品 ( 20份 )



**assortiment d'éclairs**  
assortment of eclairs (12 pieces)  
各式各样手指泡芙 ( 12份 )



**assortiment de mini tartes**  
assortment mini pies (20 pieces)  
各式各样塔 ( 20份 )







Assortiment  
Mignardises Pâtisseries  
Tiny pies (40 pieces)  
迷你馅饼 (40份)



## Mignardises Pâtisseries

Tiny pies  
样塔3厘米



tarte au citron  
lemon tiny pie  
柠檬塔



tarte citron meringué  
lemon meringue tiny pie  
蛋白柠檬塔



tarte poire amandine  
pear & almond tiny pie  
杏仁梨塔



tarte passion & lit de  
framboises  
passion fruit & raspberry  
tiny pie  
热情果覆盆子塔



tarte au noix & caramel  
beurre salé  
walnuts & caramel salted  
butter tiny pie  
焦糖核桃塔



tarte au caramel beurre  
salé chocolat  
caramel salted butter  
chocolate tiny pie  
黄油焦糖巧克力塔



tarte au chocolat  
chocolate tiny pie  
巧克力塔



tarte à l'orange  
orange tiny pie  
橙子塔



tarte aux pommes  
apple tiny pie  
苹果塔



# Le Petit Déjeuner

Breakfast

早餐

The History of the French Breakfast begins at the Renaissance with the appearance of bread and butter dipped in milk, shortly followed by coffee, imported from Turkey that conquers the court of Louis XVI. It became unavoidable after the Second World War.

Traditionally the menu of French breakfast, also called Continental breakfast is composed of :

- The baguette out of the oven, sliced with butter jam or honey
- Pastries : croissants, chocolate croissants, raisin bread, brioche
- Fresh fruit juice ; orange or grapefruit
- A hot drink : coffee, plain tea or hot chocolate

法式早餐的故事： 故事发生在文艺复兴时期，当时刚刚出现面包及加了黄油的牛奶，紧接着又出现了从土耳其进口的咖啡，征服了整个路易十六的宫廷。  
法式早餐在二战后毫无疑问的成为了主流。

- 刚出炉的长棍面包, 果酱或蜂蜜的面包片
- 主食：羊角面包、巧克力羊角、葡萄干面包、奶油蛋糕
- 鲜榨果汁：橙汁或葡萄汁
- 热饮：咖啡、纯茶或热巧克力

Petit déjeuner 10 personnes, 8 pièces par personne



## breakfast for 10, 8 pieces per person

10 mini chocolate croissants,  
10 mini croissants,  
10 mini raisin rolls,  
20 chouquettes,  
10 madeleines,  
10 financiers,  
10 apple sauce

## 早餐

10人，每人8个

10个迷你巧克力羊角，  
10个小羊角，  
10个小葡萄卷，  
20个晶糖泡芙，  
10个玛德琳，  
10个费南斯，  
10个苹果泥





# Le Déjeuner

Lunch time

午餐



## déjeuner gourmand for 10, 8 pieces/person

20 mini sandwiches, 10 savory creams in jars,  
10 savory rolls, 10 quiches, 10 pies,  
10 chocolate mousses, 10 madeleines

午餐

10人, 8个每人

20迷你三明治, 10个可口小杯,  
10个可口泡芙, 10个咸塔, 10个迷你小塔,  
10个巧克力慕斯, 10个玛德琳.



## déjeuner express for 10, 5 pieces/person

30 mini sandwiches  
10 savory creams in jars  
10 sweet creams in jars

午餐快递

10人, 5个每人

30个迷你三明治  
10个迷你小杯  
10个迷你甜品



## déjeuner au bureau for 10, 8 pieces per person

10 savory eclairs, 10 sandwiches,  
10 savory creams in jars, 10 quiches,  
10 canneles, 10 brownies,  
10 pies, 10 success cakes.

办公会议鸡尾酒

10人, 8个每人

10个手指泡芙, 10个三明治,  
10个可口小杯, 10个咸塔,  
10个卡娜蕾, 10个布朗尼,  
10个塔, 10个甜品.



## la Pause déjeuner for 10, 15 pieces/person

20 mini sandwiches, 10 quiches,  
10 pizzas, 20 savory creams in jars,  
20 savory rolls, 10 dips, 10 pies, 10 operas,  
10 vanilla creams, 10 madeleines,  
10 almond madeleines, 10 canneles

午餐

10人, 每人15件

20个迷你三明治, 10个咸塔,  
10个披萨, 20个可口小杯,  
20个可口泡芙, 10个酱, 10个塔, 10个歌剧,  
10个焦糖布丁, 10个玛德琳,  
10个费南斯, 10个卡娜蕾





Madeleine  
TRAITEUR

Madeleine  
TRAITEUR



## Le Cocktail Apéritif

Apéritif cocktail sets

各式各样 鸡尾酒会



### cocktail apéritif pour 10-12 pers

12 pieces/person

10 quiches, 20 savory rolls,  
30 savory creams in jar,  
10 savory eclairs, 10 pizzas,  
20 pies, 10 panacottas,  
10 chocolate mousses

### 开胃酒的鸡尾酒会10-12人

每人12件

超人数后额外每人140元

10个咸塔, 20个泡芙,  
30个可口杯, 10个手指泡芙,  
10个披萨, 20个塔,  
10个奶酪, 10个巧克力慕斯



### cocktail prestige 340 pièce suitable for 25 persons

20 puffs salmon, 20 nuts apples  
quiches, 20 pizzas, 15 eclairs with foie  
gras, 15 eclairs salmon wasabi, 20  
sandwiches with parma ham, 20 mini  
croque monsieur, 20 canapes pear &  
walnuts, 20 canapes with foie gras,  
15 jars guacamole salmon, 15 jars  
raddish with fresh goat cheese, 15  
beetroot cream & whipped cream jars,  
20 skewers of tomato and mozzarella  
coppa, 15 lemon mini-pies, 15 chocolate  
mini pies, 15 coffee eclairs, 15 tiramisu  
raspberry, 15 mini-pies caramel, 15  
operas, 15 chocolate mousses

### 鸡尾酒自助晚餐340份

适合25人

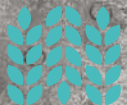
20个三文鱼泡芙, 20个苹果核桃咸塔, 20个披萨, 15个鹅肝酱手指泡芙, 15个三文鱼手指泡芙, 20个火腿三明治, 20个火腿吐司, 20个核桃香梨小杯, 20个鹅肝酱小杯, 15个三文鱼小杯, 15个羊奶小杯, 15个奶油小杯, 20个番茄马苏里拉冷切串, 15个柠檬塔, 15个巧克力塔, 15个咖啡手指泡芙, 15个树莓提拉米苏, 15个焦糖塔, 15个巧克力慕斯, 15 歌剧蛋糕



## J.M. Gobillard Champagne

The family champagne house of JM Gobillard & Fils cultivates about 30 hectares of vines, mostly in the Premier Cru vineyard of Hautvillers. We also receive grapes from some 125 hectares of vines through multi-year agreements with growers elected for their expertise and quality. Passion, dynamism and know-how characterise this growing family business, both in the vineyard and in commerce, with each stage carefully and rigorously controlled, while fully respecting the Champagne tradition.

Situated in the heart of the Champagne 5 km from Epernay, the magnificent village of Hautvillers dominates its vineyard. About 1681, Dom Perignon, then cellarmaster in the Benedictine abbey of Hautvillers, invented champagne as we know it today. It is thanks to this important event that Hautvillers became the most renowned village of the region.



## Champagne

Champagne  
香槟



«Gobillard» Champagne  
Brut Millesime 2007  
香槟2007



«Gobillard» Champagne  
Rose Millesime 2008  
粉红香槟2008

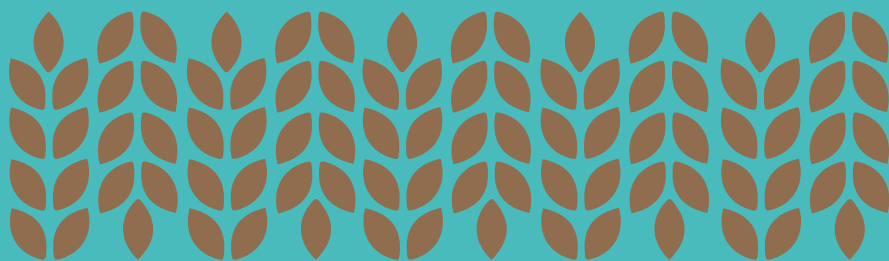
### J.M. Gobillard 香槟

JM Gobillard和他的儿子组成的家族香槟坊种植着约30公顷的葡萄园，主要位于奥特维尔顶级酒庄的葡萄园。另外还有125公顷的葡萄园，是与具有专业知识和素养的种植者签订长期的合作协议。激情、活力与专业知识，以及在每一阶段仔细严格的控制，和对香槟传统的充分尊重，令这一家族企业在葡萄园及商业上的业务持续增长。

伟大的奥特维尔村在距离香槟的核心地埃佩尔奈5公里的地方，拥有着占主导地位的葡萄园。大约在1681年，酿酒师Dom Perignon在奥特维尔的班尼天修道院，酿制出了我们今天熟知的香槟酒。奥特维尔村也因此成为了该地区最著名的村庄。



# Boulangerie- Pâtisserie- Traiteur



Open Daily - 每日营业 : 6:30-20:00

tel : +86 021-39721159 | +86 13916747390 | +86 13817245574

626-628 Gaojing Road, Qindu District, Shanghai | 上海市青浦区高泾路626-628号

e-mail : [order@madeleine-bakery.com](mailto:order@madeleine-bakery.com) | web : [www.madeleine-bakery.com](http://www.madeleine-bakery.com)