



TRAITEUR DEPUIS 2009

Petit-Déjeuner

Plateaux Repas

Cocktails & Buffets

Réceptions sur mesure

CARTE DE SAISON

OCTOBRE 2026 - MARS 2027

AUTOMNE-HIVER

**& tout
bon**

LE TRAITEUR DES ENTREPRISES DEPUIS 2009, du quotidien aux grands événements.

Repas d’équipe, réunions,
séminaires, cocktails...
Des solutions fraîches, pratiques
et gourmandes, livrées là où
vous en avez besoin.

Des recettes maison, CUISINÉES PRÈS DE CHEZ VOUS.

Chaque jour, nos équipes les préparent dans
nos cuisines locales, à partir de produits
majoritairement frais et de saison.



Un service client de proximité EST À VOTRE ÉCOUTE.

Une modification de commande
de dernière minute, une
contrainte alimentaire,
un besoin spécifique ?
Nos équipes sont là pour
vous accompagner, par
téléphone ou par mail.

Bien plus que des repas : UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE ÉVÉNEMENTIELLE.

Pour vos cocktails, inaugurations
ou soirées d’entreprise, nous vous
proposons une prestation complète :
**mobilier, décoration, vaisselle, personnel de
service et animations culinaires.**



Une livraison fiable, MÊME QUAND TOUT S’ACCÉLÈRE.

Parce que les imprévus
font partie du quotidien
professionnel, nous avons
conçu des offres **disponibles
en livraison rapide, en moins de
3 heures** selon les gammes
de produits* et les zones
desservies.

*Valable pour nos gammes : Sandwichs/Salades/Plats chauds, et une partie de nos
gammes : Coffrets repas les Essentiels et Plateaux repas les Signatures.

POUR VOS PETITS & GRANDS ÉVÉNEMENTS

- 02 PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER
- 06 SANDWICHES, SALADES & PLATS À RÉCHAUFFER
- 10 COFFRETS REPAS LES ESSENTIELS €
Entrée / Plat / Dessert
- 16 PLATEAUX REPAS LES SIGNATURES €€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert
- 22 BUFFET FROID & REPAS ASSIS
- 30 BUFFET CHAUD & REPAS ASSIS
- 34 PIÈCES COCKTAIL & REPAS DEBOUT
- 52 BOISSONS
- 58 ALLERGÈNES

Découvrez aussi :

- 53 NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
& ANIMATIONS CULINAIRES
- 56 NOS ENGAGEMENTS



RETROUVEZ PROCHAINEMENT
la collection
exclusive des fêtes
DISPONIBLE DU 2 NOVEMBRE 2026
AU 15 JANVIER 2027.

SOMMAIRE

PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER



NOTRE CHOCOLAT CHAUD
ET NOS THÉS SONT



NOTRE CAFÉ EST **BIO** ET



À COMMANDER
LA VEILLE*

Une offre pensée pour vos
RENDEZ-VOUS MATINAUX
comme pour vos **PAUSES GOÛTER.**

NOS FORMULES PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

Formule

LA P'TITE VIENNE

Idéale pour vos petits déjeuners d'équipe.

FORMULE POUR 10 PERSONNES

- 20 mini viennoiseries AOP (2 viennoiseries/pers.)
- 1 bouteille de jus d'orange de Grèce **BIO**
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café **BIO**, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)



Formule

LA PAUSE CAFÉ

Idéale pour une pause de l'après-midi.

FORMULE POUR 15 PERSONNES (soit 4 pièces sucrées par personne)

- 30 madeleines nature servies en petite box
- 16 mini financiers
- 16 mini brownies au chocolat et noix de pécan
- 2 bouteilles de jus de fruits **BIO** :
1 jus de pomme de France **BIO**
1 jus d'ananas du Togo
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café **BIO**, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)



Formule

LA PAUSE GOURMANDE

Idéale pour une pause matinale.

FORMULE POUR 10 PERSONNES

- 30 brochettes de fruits frais
- 20 chouquettes
- 10 parts de cake marbré
- 1 bouteille de jus de pomme de France **BIO**
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café **BIO**, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)



La planche de brunch sucrée

GAMME BRUNCH À PARTAGER

LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE

Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (942 g) + 500 g de tartinables

Un assortiment de douceurs sucrées :

Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

• Madeleines nature • Brioche à tête • Pancakes

Accompagnements : pâte à tartiner et confiture de cerises noires

LA PLANCHE BRUNCH SALÉE

Idéale pour 10 personnes - Soit par portion : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage



Jambon blanc **BIO**, Coppa IGP de Parma, jambon de Bayonne IGP **BIO**, fromages 100 % AOP : Cantal et Tome des Bauges, abricots secs, noix et fleurs comestibles.

Pain disponible en supplément (voir nos boîtes de pains page 24)

LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS

Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)



Fruits frais de saison selon arrivage du moment

NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS   
100 % de saison selon arrivage du moment.
En 2 kg (env. 8-10 pers.) ou 4 kg (env. 15-20 pers.)

LES P'TITS YAOURTS GRANOLA

12 portions (80 g / portion)
Verrine de yaourt grec, granola **Bïo**, miel, mangue, kiwi, grenade et menthe.

Livrés en verrines en pulpe de canne et avec des cuillères en bois pour votre dégustation

LES P'TITS BRASSÉS COCO

12 portions (80 g / portion)   
Verrine de brassé végétal coco (vegan), mélange de graines de courge, cranberries et noisettes, mangue et coulis de fruits exotiques.

Livrés en verrines en pulpe de canne et avec des cuillères en bois pour votre dégustation

LE CAKE MARBRÉ

10 parts (650 g)

LA BABKA CHOCOLAT

10 parts (400 g)

Brioche babka au chocolat et pépites de chocolat

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP

30 pièces (950 g)

Pains au chocolat AOP • Croissants AOP • Pains aux raisins AOP

LA BOX DE CHOUQUETTES

30 pièces servies en petite box (420 g)

LE COFFRET DE CŒURS DE PALMIER

10 pièces (1 200 g soit 120 g par pièce)

Cette bouchée est généreuse et peut être partagée en 2.

LA PLANCHE DE CRÊPES

20 pièces (Idéale pour 10 personnes : 2 crêpes par personne)

Crêpes de froment sucrées • Pâte à tartiner • Confiture de lait • Crème de marrons • Confiture de cerises noires • Fruits de saison • Noisettes et fleurs comestibles



Les p'tits brassés coco

La planche de crêpes



Complétez votre brunch ou pause gourmande avec notre sélection de pièces cocktail sucrées. Retrouvez toute notre gamme en page 47.

La planche de fruits coupés

LE COFFRET MOMENT SUCRÉ

32 pièces

Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Cake marbré • Cookies aux pépites de chocolat • Fruits frais du moment (environ 250 g) et menthe • Noix de pécan

LA BOX DOUCEUR XXL

63 pièces

Pains au chocolat AOP • Pains aux raisins AOP • Croissants AOP • Chouquettes • Mini financiers • Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Mini brochettes de fruits de saison

LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT



12 pièces servies en petite box (720 g)

Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

LA BOX DE MADELEINES

30 pièces servies en petite box (540 g)

Madeleines nature

NOTRE CARTE DES BOISSONS CHAUDES

Nos boissons chaudes sont livrées avec gobelets en carton, agitateurs, sucre et lait.

THERMOS DE CAFÉ **Bïo** 1L

Idéal pour 10 personnes

Pur arabica issu d'une sélection de cafés biologiques cultivés dans le respect de l'Homme et de l'Environnement. Intensité 6.

THERMOS DE THÉ 1L

Idéal pour 10 personnes

Sélection de thés 100 % **Bïo** Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1L

Idéal pour 10 personnes

Chocolat en poudre **Bïo**



NOTRE CARTE DES BOISSONS FROIDES

MAISON
VITAMONT

le goût par nature

JUS DE POMME DE FRANCE  **Bïo** 75 CL

JUS D'ORANGE DE GRÈCE **Bïo** 75 CL

NECTAR DE POIRE DE FRANCE  **Bïo** 75 CL

JUS D'ANANAS DU TOGO **Bïo** 75 CL



La babka chocolat

SANDWICHES, SALADES & PLATS À RÉCHAUFFER



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

Une solution de
REPAS SUR LE POUCE.

NOS SALADES

Livrées avec leur petit pain (sans gluten sur demande)
et leur mignonnette de vinaigrette **BIO**.

LA IRIS

Salade de fusilli **BIO** au pesto vert et à l'huile d'olive, tomates confites, pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin et persil frais

LA JADE

Salade de fusilli **BIO**, poulet rôti **■ ■ ■**, cubes de courge butternut rôtis à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinards et feta AOP, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique, velours de vinaigre balsamique, graines de courge et ciboulette fraîche

LA LOU

Salade de pommes de terre grenailles au pesto vert et à l'huile d'olive, jambon de Bayonne IGP **■ ■ ■**, tomates confites, mâche, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin, échalotes et persil frais.
Livrée avec un petit pain sans gluten

LA ALMA

Taboulé d'hiver : semoule au curcuma et cumin, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, carottes râpées, betterave, huile d'olive, jus de citron, persil, ciboulette et graines de courge, accompagné de falafels, houmous de betterave, cranberries et persil frais, assaisonné d'une vinaigrette balsamique



ENSEMBLE, AGISSONS CONTRE LE GASPILLAGE :

merci de nous indiquer si vous n'avez
pas besoin de couverts ou de pain –
chaque geste compte.

LA CÉSAR

Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti **■ ■ ■**, œuf dur **■ ■ ■**, tomates confites, avocat, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette fraîche.

Accompagnée d'un pot de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil

LA TARA

Poké bowl de saumon fumé, riz long **BIO** assaisonné au vinaigre de riz, avocat, mix carottes et chou blanc râpés, menthe et ciboulette, quartier de citron vert, filet de sauce soja sucrée, graines de sésame noir et coriandre fraîche.

Accompagné d'un pot de sauce soja sucrée



NOS P'TITES SALADES

Format mini : bol de 360 ml - Idéales en guise d'entrée

LA P'TITE SALADE DE CAROTTES

Petite salade de carottes râpées assaisonnée d'une vinaigrette balsamique et persil, graines de courge et persil frais

LA P'TITE SALADE THAÏ

Petite salade thaï de carottes et chou blanc râpés, menthe, ciboulette et noix de cajou, assaisonnée d'une vinaigrette thaï parfumée*

LA P'TITE SALADE DE LENTILLES

Petite salade de lentilles assaisonnée d'une vinaigrette moutarde, pickles d'oignon rouge et persil, feta AOP et ciboulette fraîche

* Composition de notre vinaigrette thaï : huile de sésame, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel et gingembre en poudre.

NOS SANDWICHS

Nos baguettes sont confectionnées à partir de farine Label Rouge  et cuites sur place, pour une fraîcheur incomparable.

LE PARISIEN

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc  et cornichons

LE LOUIS

Baguette nature, beurre tendre, Brie de Meaux AOP, mâche, miel et noix

LE SACHA

Baguette aux graines de pavot, mayonnaise, chou blanc et carottes râpées façon thaï, noix de cajou et coriandre



Le Noa

LE NOA

Baguette aux graines de pavot, houmous de betterave, falafels, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, mesclun et coriandre

LE ARTHUR

Baguette nature, mayonnaise, jambon blanc , Comté AOP et mesclun

LE ÉTIENNE

Baguette nature, tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, œuf dur , tomates confites et mesclun

LE MARTIN

Baguette nature, moutarde au miel, poulet rôti , avocat et oignons frits

LE LUCAS

Baguette nature, mayonnaise, poulet rôti , œuf dur , tomates confites et mesclun

LE JULES

Baguette nature, sauce tartare*, poulet rôti , chou rouge émincé, pickles d'oignon rouge et mesclun



Le Martin

NOS PLATS À RÉCHAUFFER



2min30
900W

Livrés froids, prêts à réchauffer au micro-ondes, accompagnés de leur petit pain (sans gluten sur demande).

LE VICTOR

Gnocchi à la sauce trois fromages**, pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano AOP, ciboulette fraîche et filet d'huile d'olive

LE MATHIS

Riz long **Bïo**, poulet rôti , champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, sauce aux champignons***, copeaux de Grana Padano AOP et persil frais.

Livré avec un petit pain sans gluten

LE SIMON

Effiloché de canard , accompagné de sa purée de pommes de terre maison, copeaux de Grana Padano AOP, thym et ciboulette fraîche.

Livré avec un petit pain sans gluten

LE GASPARD

Fusilli **Bïo**, saumon cuit fumé à chaud émietté, pousses d'épinards, graines de courge et ciboulette fraîche, accompagné d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

LE CLÉMENT

Purée de pommes de terre, fondue de poireaux à la crème, saumon cuit fumé à chaud, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, ciboulette fraîche et filet d'huile d'olive



Le Victor



Le Mathis



Le Gaspard

NOS DESSERTS

COMPOTE DE POMMES

Compote de pommes  aux morceaux

COOKIE

Cookie aux pépites de chocolat (70 g)

BROWNIE

Brownie au chocolat et noix de pécan (80 g)

MUFFIN

Muffin au chocolat et cœur coulant (130 g)

YAOURT GRANOLA

Yaourt grec, granola **Bïo**, miel, mangue, kiwi et grenade

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat noir (70 %), fleur de sel et menthe



Macaron pistache

BRASSÉ VÉGÉTAL

Brassé végétal coco (vegan), mélange de graines de courge, cranberries et noisettes, mangue et coulis de fruits exotiques

SALADE DE FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais de saison et menthe

TIRAMISÙ AU CAFÉ

Mousse mascarpone, biscuits cuillères, café et chocolat en poudre **Bïo**

MACARON PISTACHE

Gros macaron pistache (55 g)

DES PACKAGINGS

PLUS RESPONSABLES

pensés pour limiter notre impact environnemental.

MATIÈRES RESPONSABLES

Carton kraft alimentaire 100 % recyclable.

RÉDUCTION DU PLASTIQUE

Bol (360 ml) en carton kraft : une fine couche de plastique invisible garantit l'étanchéité.

Grand bol sans revêtement plastique, au format adapté aussi bien au froid qu'au chaud.



* Composition de notre sauce tartare : mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichons hachés, échalotes, estragon et persil.
L'intégralité de nos photos est à découvrir sur notre site internet.

** Composition de notre sauce trois fromages : Bleu d'Auvergne AOP, Grana Padano AOP, fromage frais et crème entière.
*** Composition de notre sauce aux champignons : crème entière, fond de champignons, oignon rouge, thym et poivre.

COFFRETS REPAS les essentiels

Entrée / Plat / Dessert



DES RECETTES 100 % DE SAISON

Format bowls généreux idéal pour :

**DÉJEUNERS D'ÉQUIPE, FORMATIONS,
SÉMINAIRES ET RÉUNIONS INTERNES.**

Composition des COFFRETS REPAS ESSENTIELS :

Entrée • Grande salade OU
Plat à réchauffer • Dessert
• Petit pain de campagne
• Kit couverts (avec dosette de sel
et poivre, serviette jetable).

UN EMBALLAGE BIEN PENSÉ

Coffret carton fabriqué en France 
• Bols en kraft pour une réduction
du plastique • Encres végétales •
Couverts en matière végétale durable : bambou
• Emballages 100% recyclables.



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

* Valable pour certaines recettes. Voir mention "Dernière minute" dans les pages suivantes.



les essentiels Entrée / Plat / Dessert
COFFRETS REPAS €

COFFRETS REPAS
les essentiels



LE SOLOGNE



- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d’une vinaigrette balsamique et persil, graines de courge et persil frais
- **Plat** : Salade de pommes de terre grenailles au pesto vert et à l’huile d’olive, tomates confites, mâche, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin, échalotes et persil frais
- **Petit pain** sans gluten
- **Dessert** sans gluten du jour



LE PERCHE

- **Entrée** : Salade thaï de carottes et chou blanc râpés, noix de cajou, menthe et ciboulette, assaisonnée d’une vinaigrette thaï parfumée*
- **Plat** : Taboulé d’hiver : semoule au curcuma et cumin, champignons de Paris rôtis à l’huile d’olive et au thym, carottes râpées, betterave, huile d’olive, jus de citron, persil, ciboulette et graines de courge, accompagné de falafels, houmous de betterave, cranberries et persil frais, assaisonné d’une vinaigrette balsamique
- **Petit pain**
- **Dessert** végétalien du jour



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité**.

LE RISOUX



- **Entrée** : Céleri croquant assaisonné d’une mayonnaise à la moutarde à l’ancienne et au persil, ciboulette fraîche
- **Plat** : Salade de fusilli **Bio**, cubes de courge butternut rôtis à l’huile d’olive et au thym et pousses d’épinards, assaisonnée d’une vinaigrette balsamique, poulet rôti **■ ■ ■**, feta AOP, velours de vinaigre balsamique, graines de courge et ciboulette fraîche.
*Accompagnée de sa mignonnette de vinaigrette balsamique **Bio***
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité**.

* Composition de notre vinaigrette thaï : huile de sésame, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel et gingembre en poudre.

** Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100 % origine France par notre fournisseur partenaire.
*** Composition de notre sauce aux champignons : crème entière, fond de champignons, oignon rouge, thym et poivre.

LE CHÂTILLON

Dernière minute

• **Entrée** : Salade de pommes de terre type piémontaise, chou blanc râpé et ciboulette fraîche, assaisonnée de notre sauce tartare**

• **Plat** : Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti , œuf dur , avocat, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette fraîche.

Accompagnée d'un pot de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



Plat à réchauffer
au micro-ondes
2min30 - 900W



Sans gluten

LE GRAMAT

• **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinards : œuf dur à la mayonnaise et ciboulette fraîche

• **Plat** : Effiloché de canard accompagné de sa purée de pommes de terre maison, copeaux de Grana Padano AOP, thym et ciboulette fraîche

• **Petit pain** sans gluten

• **Dessert** sans gluten du jour



Plat à consommer
froid ou chaud
2min30 - 900W

LE FLAVIGNY

• **Entrée** : Salade de pomme, betterave, Bleu d'Auvergne AOP et endive, noix et ciboulette fraîche, assaisonnée d'une vinaigrette moutarde

• **Plat** : Fusilli **Bio**, saumon cuit fumé à chaud émietté, pousses d'épinards, graines de courge et ciboulette fraîche, accompagné d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge et d'un filet d'huile d'olive

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



Sans lait

LE BERCÉ

Dernière minute

• **Entrée** : Salade de chou blanc râpé et pomme, assaisonnée de notre vinaigrette thaï***, graines de sésame noir et coriandre fraîche

• **Plat** : Poké bowl de saumon fumé, riz long **Bio** assaisonné au vinaigre de riz, avocat, mix carottes et chou blanc râpés, menthe et ciboulette, quartier de citron vert, filet de sauce soja sucrée, graines de sésame noir et coriandre fraîche.

Accompagné d'un pot de sauce soja sucrée

• **Petit pain**

• **Dessert** sans lait du jour



* Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100 % origine France par notre fournisseur partenaire.
** Composition de notre sauce tartare : mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichons hachés, échalotes, estragon et persil.

*** Composition de notre vinaigrette thaï : huile de sésame, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel et gingembre en poudre.

PLATEAUX REPAS les signatures

Entrée / Plat / Fromage / Dessert



DES RECETTES 100 % DE SAISON

Une gamme de plateaux repas idéale pour :

**VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES
ET VOS RÉUNIONS PROFESSIONNELLES.**

Composition des PLATEAUX REPAS SIGNATURES :

Entrée • Plat • Fromage AOP à la coupe (pain & petit beurre) • Dessert
• Kit couverts (avec dosette de sel et poivre, serviette jetable) & Mignonnette de vinaigrette **BIO**.

PLATEAUX CONÇUS POUR
UNE DÉGUSTATION À FROID.

UN COFFRET PREMIUM SOIGNEUSEMENT CONÇU

Coffret fabriqué en France 🇫🇷 •
Carton issu de forêts gérées durablement
• Encres végétales • Couverts en
matière végétale durable : bambou
• Emballages 100% recyclables.



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

* Valable pour certaines recettes. Voir mention "Dernière minute" dans les pages suivantes.



Entrée / Plat / Fromage / Dessert

les signatures



PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS

les signatures

A DÉGUSTER FRAIS ET À CONSOMMER LE JOUR MÊME



Disponible aussi au saumon.
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

LE CHAMONIX

Dernière minute

- **Entrée** : Salade de lentilles assaisonnée d'une vinaigrette moutarde, pickles d'oignon rouge et persil, feta AOP et ciboulette fraîche
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto vert et à l'huile d'olive, poulet rôti , tomates confites, pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin et persil frais
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



LE ROSIÈRES

Dernière minute

- **Entrée** : Salade thaï de carottes et chou blanc râpés, noix de cajou, menthe et ciboulette, assaisonnée d'une vinaigrette thaï parfumée**
- **Plat** : Salade de quinoa, pois chiches et cubes de courge butternut rôtis à l'huile d'olive et au thym, assaisonnée d'épices zaatar, huile d'olive, jus de citron et herbes aromatiques, accompagnée d'un houmous, falafels, cranberries et coriandre fraîche
- **Crudités avec houmous du jour** et petit pain
- **Dessert** végétalien du jour



Tout au long de la saison, **UN PLATEAU DU MOIS VIENT ENRICHIR CETTE GAMME** : une création ultra fraîche, 100 % de saison. **Retrouvez-le sur toutetbon.fr.**



Disponible aussi au poulet
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

LE PRALOU

Dernière minute

- **Entrée** : Céleri croquant assaisonné d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, ciboulette fraîche
- **Plat** : Salade de pommes de terre grenailles, saumon fumé, mâche, radis d'hiver, pickles d'oignon rouge, vinaigrette moutarde et ciboulette fraîche. *Accompagnée d'un pot de notre sauce tartare****
- **Fromage AOP**, petit pain sans gluten et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

LE TIGNES

Dernière minute

- **Entrée** : Salade de pomme, betterave, Bleu d'Auvergne AOP et endive, noix et ciboulette fraîche, assaisonnée d'une vinaigrette moutarde
- **Plat** : Poulet rôti , pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, oignon rouge et cornichons, mâche, noix, vinaigrette moutarde et ciboulette fraîche. *Accompagné de son pot de sauce moutarde au miel*
- **Fromage AOP**, petit pain sans gluten et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



** Composition de notre vinaigrette thaï : huile de sésame, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel et gingembre en poudre.

*** Composition de notre sauce tartare : mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichons hachés, échalotes, estragon et persil.

PLATEAUX REPAS les signatures

À DÉGUSTER FRAIS ET À CONSOMMER LE JOUR MÊME



LE FLAINE

- **Entrée** : Sur un lit de mâche : champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, feta AOP, olives noires de Kalamata et persil frais, assaisonnés d'une vinaigrette moutarde
- **Plat** : Sur un lit de pousses d'épinards : tortelli* au fromage frais, ricotta et ciboulette, stracciatella, éclats de pistaches et zeste de citron
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



LE VALBERG

- **Entrée** : Taboulé d'hiver : semoule au curcuma et cumin, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, carottes râpées, betterave, huile d'olive, jus de citron, persil, ciboulette et graines de courge
- **Plat** : Bun brioché garni de crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon fumé, avocat, pomme Granny, pousses d'épinards et aneth, accompagné d'une petite salade de mâche, pomme, noix et vinaigrette balsamique
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour

Tout au long de la saison, **UN PLATEAU DU MOIS VIENT ENRICHIR CETTE GAMME** : une création ultra fraîche, 100 % de saison. **Retrouvez-le sur toutetbon.fr.**



LE VALLANDRY

- **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinards : wraps au tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun
- **Plat** : Pavé de saumon cuit fumé à chaud sur son lit de crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, mix de lentilles et quinoa assaisonné d'une vinaigrette moutarde, betterave, persil, ciboulette et noix, pickles d'oignon rouge et aneth frais, accompagné d'une petite salade d'endive et de pomme
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



LE MEGÈVE

- **Entrée** : Sur un lit d'endive : tartelette garnie d'une mousse de chèvre frais, ciboulette, noix et miel, dés de betterave et cerfeuil frais
- **Plat** : Tataki de bœuf ■ ■ ■, purée de pommes de terre, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, oignons caramélisés, petite salade de mesclun et radis d'hiver, cerfeuil frais et jus de rôti. *Accompagné de son pot de confiture de figues*
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour

* Tortelli fromage frais ciboulette - Ingrédients : semoule de blé dur, eau, fromage frais 5 %, ricotta 4,5 % (fromage frais de petit-lait), ciboulette 2,5 %.

NOS ASTUCES QUANTITÉS pour un buffet bien dosé.

Vous ne savez pas quelle quantité prévoir pour un événement de 10, 15 ou 20 personnes ? Voici nos recommandations :

Produit	10 pers. (jusqu'à 12 personnes)	15 pers. (jusqu'à 17 personnes)	20 pers. (Dès 18 personnes)
Salades XXL (page 28)	2 salades à partager	3 salades à partager	4 salades à partager
Planches et/ou Boxes à partager (pages 24 à 27 et page 45)	2	3	4
Fromage (page 24)	1 petite planche	1 grande planche	1 grande planche
Pain (page 24)	1 box de pains coupés	1 box de pains entiers	1 box de pains entiers
Salade verte (page 24)	1	2	2
Desserts (page 29 et pages 47 à 51 pour les pièces cocktail sucrées)	1 coffret de desserts individuels (tartelettes, tropéziennes ou financiers) ou 1 dessert à partager (moelleux au chocolat ou salade de fruits) ou 30 à 40 pièces cocktail sucrées	1 dessert à partager (mousse au chocolat noir ou tiramisù au café) ou 45 à 60 pièces cocktail sucrées	2 coffrets de desserts individuels (tartelettes, tropéziennes ou financiers) ou 2 desserts à partager (mousse au chocolat noir, tiramisù au café ou salade de fruits frais) ou 60 à 80 pièces cocktail sucrées



BESOIN DE VAISSELLE POUR VOTRE REPAS ?

À commander en complément de votre buffet.

Option 1 : Vaisselle jetable

Pratique et 100 % éco-conçue. Tarifs généralement pratiqués, peuvent varier.

ASSIETTE EN PULPE DE CANNE

Taille 20x20cm.
Adaptée pour entrée/plat/dessert.

KIT COUVERTS EN BAMBOU

Le kit comprend : couverts (fourchette, couteau et cuillère), sel, poivre et serviette.

Option 2 : Vaisselle réutilisable (à la location)

Vous souhaitez un rendu plus haut de gamme tout en limitant les déchets ? Optez pour notre solution de location de vaisselle (verres, assiettes, couverts...) avec livraison et reprise sur demande.

PENSEZ À LE PRÉCISER AU MOMENT DE VOTRE COMMANDE.



À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

**BUFFET FROID
& REPAS ASSIS**

* Jusqu'à l'heure de fermeture de votre cuisine locale (voir sur notre site internet toutetbon.fr ou directement par téléphone).

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DE FROMAGES COUPÉS AOP

Recommandée pour 10 portions (590 g) : 50 g de fromage / portion

Existe aussi en 20 portions (1 140 g)

Fromages 100 % AOP : Tome des Bauges, Comté, Tête de Moine, Crottin de Chavignol, Bleu d'Auvergne et Livarot, mesclun, abricots secs, noix et fleurs comestibles.

Accompagnement : confiture de figes

Livrée avec un couteau à fromage

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS

Recommandée pour 10 portions (1 120 g)

Baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS

Recommandée pour 20 portions (1 400 g)

Pavés de campagne, baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

SALADE VERTE

Recommandée pour 10 portions (250 g)

Salade verte. Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360 ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)



BRIE AOP FARCI AUX FRUITS SECS

Recommandé pour 10 portions (580 g + 900 g de pain)

Brie de Meaux AOP farci d'une préparation mascarpone, poire, abricots secs, pistaches et thym. Décoré de fleurs comestibles, miel et cerfeuil frais.

Accompagné de pain aux fruits

Livré avec un couteau à fromage.



LA PLANCHE DE FROMAGES ENTIERS AOP

Recommandée pour 20 portions (1 090 g) : 50 g de fromage / portion

Fromages 100% AOP à partager et à couper par vos soins selon la saison et arrivage, mesclun, abricots secs, noix et fleurs comestibles.

Accompagnement : confiture de figes

Livrée avec un couteau à fromage

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)



LA PLANCHE DE POULET RÔTI

Recommandée pour 10 portions (1 300 g + 170 g de sauce) : environ 110 g de viande froide / portion

Poulet rôti, tomates confites, cornichons, copeaux de Grana Padano AOP, mesclun et persil frais.

Accompagnement : sauce tartare*



LA PLANCHE MIXTE

Recommandée pour 10 portions (1 230 g) : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage / portion

Jambon blanc, Coppa IGP de Parma, jambon de Bayonne IGP, fromages 100 % AOP : Cantal et Tome des Bauges, abricots secs, noix et fleurs comestibles

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)



LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

Recommandée pour 10 portions (1 000 g) : 100 g de charcuterie / portion

Jambon de Bayonne IGP, jambon blanc, chorizo, mortadelle IGP de Bologne et cerfeuil frais



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES

170 g / variété de sauce (510 g)

Mayonnaise, sauce tartare* et sauce barbecue

Pour protéger la planète, nous n'incluons pas la vaisselle dans nos formules, pensez à en commander.

DÉCOUVREZ D'AUTRES PLANCHES À PARTAGER SUR NOTRE SITE :



BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



LA PLANCHE LIBANAISE

Recommandée pour 10 portions (1 080 g)



Houmous nature, agrémenté de grenade, épices zaatar, huile d'olive et coriandre fraîche et houmous de courges butternut agrémenté de feta AOP, noisettes concassées, huile d'olive et persil frais.

Accompagnements : tortillas croustillantes

LA PLANCHE VEGGIE

Recommandée pour 10 portions (835 g + 400 g de sauces)



Sur un lit de mesclun, bouchées végétales poireau, lentille, sarrasin et champignon, falafels, feta AOP, endive rouge, champignon, coriandre fraîche et épices zaatar.

Accompagnements : sauce blanche au tahini et houmous de betterave



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

DUO DE HOUMOUS

170 g / variété de houmous (340 g)

Duo de houmous du jour



LA PLANCHE DIPS

Recommandée pour 10 portions (900 g + 210 g de sauces)

Sélection de crudités du moment et fleurs comestibles.

Accompagnements : duo de houmous du jour et tortillas croustillantes



Sans gluten



Sans lait

LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Recommandée pour 10 portions (745 g) : dont 60 g (2 tranches) de saumon / portion

Tranches de saumon fumé, pousses d'épinards, quartiers et zeste de citron, baies roses et aneth frais



LA PLANCHE DUO DE SAUMON

Recommandée pour 10 portions (1 130 g) : dont 65 g de saumon / portion

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, lit de tartina de fromage frais à l'aneth, pickles d'oignon rouge, quartiers et zeste de citron, baies roses et aneth frais.

Accompagnement : mini blinis de sarrasin



ÉGALEMENT DISPONIBLE :

LA PLANCHE DE RILLETTES

Recommandée pour 20 portions (1 310 g) : dont 60 g de rillettes / portion

Rillettes de porc du Mans IGP , mesclun, tomates confites, cornichons et cerfeuil frais

Pain disponible en supplément (voir nos boîtes de pains)

LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

Recommandée pour 20 portions (2 080 g + 170 g de sauce) : dont 100 g de rôti / portion  

Tranches de rôti de boeuf , cornichons, mesclun et cerfeuil frais.

Accompagnement : sauce tartare*

BUFFET FROID
SALADES À PARTAGER



TABOULÉ D'HIVER

Recommandée pour 10 portions : 1 000 g

Taboulé d'hiver de semoule au curcuma et cumin, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, carottes râpées, betterave, huile d'olive, jus de citron, persil, ciboulette et graines de courge, ciboulette fraîche, assaisonné d'une vinaigrette balsamique



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette balsamique et de persil, graines de courge et persil frais



SALADE DE POMMES DE TERRE
TYPE PIÉMONTAISE

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Salade de pommes de terre type piémontaise, chou blanc râpé et ciboulette fraîche, assaisonnée de notre sauce tartare*



SALADE DE LENTILLES

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Salade de lentilles assaisonnée d'une vinaigrette moutarde, pickles d'oignon rouge et persil, feta AOP et ciboulette fraîche



SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT

Recommandée pour 10 portions - 1 070 g

Fusilli **BIO** au pesto vert et à l'huile d'olive, tomates confites, pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin et persil frais



SALADE THAÏ DE CAROTTES
ET CHOU BLANC

Recommandée pour 10 portions : 1 000 g

Salade thaï de carottes et chou blanc râpés, menthe et ciboulette, noix de cajou, assaisonnée d'une vinaigrette thaï parfumée**



COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAVÉ DE CAMPAGNE

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS

360 ml

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE **BIO** INDIVIDUELLE

20 ml



SALADE DE FUSILLI
AU BUTTERNUT

Recommandée pour 10 portions : 1 100 g

Salade de fusilli **BIO**, cubes de courge butternut rôtis à l'huile d'olive et au thym et pousses d'épinards, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique, feta AOP, velours de vinaigre balsamique, graines de courge et ciboulette fraîche

BUFFET FROID
DESSERTS À PARTAGER

ASTUCE :

PENSEZ À COMPLÉTER VOTRE BUFFET AVEC NOTRE OFFRE DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES. **PAGE 47.**

LES TARTELETTES
FAÇON CRUMBLE

12 pièces

Tartelette à la compotée de pomme cuite et fraîche, crumble et cannelle



TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL

Recommandé pour 15 portions

(1 540 g) : 100 g / portion

Mousse mascarpone, biscuits cuillères, café et chocolat en poudre **BIO**



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL

Recommandée pour 15 portions (1 420 g) : 95 g / portion

Mousse au chocolat noir (70 %), fleur de sel, grenade et menthe fraîche



MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SA CRÈME ANGLAISE

Recommandé pour 12 portions (1 140 g + 300 g de crème) : 95 g / portion

Moelleux au chocolat accompagné de fruits du moment et noix de pécan.

Accompagnement : crème anglaise à la vanille

LES FINANCIERS AUX FRUITS EXOTIQUES

12 pièces

Planche de financiers (45 g), fruits de la passion, ananas et zeste de citron vert

LES TROPÉZIENNES

12 pièces

Planche de tropéziennes (73 g / portion) au sucre perlé



SALADE DE FRUITS FRAIS XXL

Recommandée pour 10 portions (1 300 g) : 130 g / portion

Fruits de saison selon arrivage



* Composition de notre sauce tartare : mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichons hachés, échalotes, estragon et persil.
** Composition de notre vinaigrette thaï : huile de sésame, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, jus de citron vert, miel et gingembre en poudre.

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE BUFFET CHAUD À PARTAGER

Une expérience culinaire chaleureuse et conviviale, idéale pour les repas d'équipe.

- **ZÉRO DÉCHET & ZÉRO GASPILLAGE**
Un concept 100 % réutilisable, pensé pour l'entreprise responsable.
- **CUISINÉ AU PLUS PROCHE DE VOUS**
Des plats simples et généreux, préparés avec soin dans notre propre cuisine.
- **LIVRÉ CHAUD**
Vos repas arrivent chauds et se dégustent aussitôt, sans réchauffage nécessaire.



COMMENT ÇA MARCHE ?

UN SERVICE CLÉ EN MAIN

- 1 Installation de votre buffet par nos équipes, et mise à disposition du matériel de maintien au chaud
- 2 Dégustation et partage
- 3 Récupération du matériel



LIVRAISON SOUS
24H À 48H*

DEMANDEZ VOTRE
DEVIS SUR MESURE

**BUFFET CHAUD
& REPAS ASSIS**

* Jusqu'à 1'heure de fermeture de la cuisine Tout&Bon qui vous sert (voir sur notre site internet toutetbon.fr ou directement par téléphone).

COMMENT COMMANDER ?

1 CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

Parmi les 3 proposées :

- **ENTRÉE + PLAT**
1 salade à partager au choix (voir p.28) ou un assortiment de pièces cocktail chaudes (voir p.46)
- **PLAT + DESSERT**
au choix parmi notre gamme de desserts XXL (voir p.29) ou de mignardises sucrées (voir p.47)
- **COMPLÈTE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN SUPPLÉMENT :

- Planche de fromages coupés 100 % AOP et salade verte
- Notre carte des boissons p.52
- Un thermos de café **BIO**



Tous nos tarifs buffet chaud sont disponibles sur devis personnalisé :
CONTACTEZ-NOUS !

2

PERSONNALISEZ VOTRE MENU

Parmi notre assortiment d'entrées, de plats, et de desserts 100 % de saison. Une sélection pour tous les goûts et régimes alimentaires.

3

AJOUTEZ VOS OPTIONS ET SERVICES (optionnel)

Vaisselle • Décoration • Mobilier • Serveur.

NOS RECETTES À PARTAGER

Des recettes généreuses, prêtes à être dégustées en chafing dish, pour tous les goûts : viandes, poissons et options végétariennes.



D'autres envies ?
Contactez-nous pour connaître la liste complète de nos recettes.

COUSCOUS VÉGÉTALIE



Mix de légumes couscous assaisonné de tomates concassées, mélange d'épices, coriandre, persil et menthe.

Servi avec falafels et semoule assaisonnée à l'huile d'olive, jus de citron et menthe. Topping en libre-service : harissa.

Accompagnement conseillé : salade verte

POULET RÔTI À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET MORILLES



Poulet rôti ■■■ à la sauce crème champignons et morilles, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, morilles et ciboulette fraîche.

Accompagnement au choix : fusilli **BIO**, riz long **BIO**, purée de pommes de terre maison ou pommes de terre rôties

PARMENTIER DE CANARD



Purée de pommes de terre maison, effiloché de canard ■■■, champignons de Paris et carottes rôtis à l'huile d'olive et au thym, oignons caramélisés, assaisonné d'un jus de rôti de bœuf et de ciboulette fraîche.

Accompagnement conseillé : salade verte



CHILI SIN CARNE



(hors toppings en libre-service)

Chili sin carne mijoté aux épices douces, haricots rouges et tomates concassées, oignon rouge et coriandre fraîche. Toppings en libre-service pour vos convives : cheddar râpé, crème fraîche, piments jalapeños, coriandre fraîche, oignons frits et Tabasco® vert.

Accompagnements conseillés : riz long **BIO** et salade verte

POULET SAUCE MOUTARDE

Poulet rôti ■■■, sauce crème à la moutarde à l'ancienne, fondue de poireaux, miel et persil frais.

Accompagnement au choix : fusilli **BIO**, riz long **BIO**, purée de pommes de terre maison ou pommes de terre rôties

FRICASSÉE DE POULET



Poulet rôti ■■■ mijoté avec ses légumes de saison : carottes, champignons et oignons caramélisés rôtis à l'huile d'olive et au thym et sauce blanche onctueuse**.

Accompagnement au choix : fusilli **BIO**, riz long **BIO**, purée de pommes de terre maison ou pommes de terre rôties

TARTIFLETTE SAVOYARDE



Tartiflette aux pommes de terre, lardons fumés ■■■, oignon rouge, crème liquide et Reblochon AOP.

Accompagnement conseillé : salade verte

LASAGNES SAUMON-ÉPINARDS

Lasagnes au saumon fumé et épinards, oignon rouge, copeaux de Grana Padano AOP, crème liquide et béchamel.

Accompagnement conseillé : salade verte

COQUILLETES À LA CRÈME DE TRUFFE



Coquillettes assaisonnées d'une crème à la tartufata***, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym, oignon rouge, copeaux de Grana Padano AOP et ciboulette fraîche.

Accompagnement conseillé : salade verte

* Composition de notre mélange d'épices : Poivre, ail, gingembre, graine de moutarde, cannelle, muscade, piment, paprika et clou de girofle.

** Composition de notre sauce blanche onctueuse : crème liquide et jus de rôti de bœuf délicatement mijotés.

*** Préparation à base de champignons et truffe d'été Tuber aestivum vittadini 3 %, huile d'olive et herbes aromatiques.

CONSEILS TRAITEUR

Combien de pièces prévoir ?

Nos conseils pour bien calibrer vos cocktails selon le format et la durée de votre événement.

Format de l'événement	Durée	Nombre de pièces / personne	Boissons conseillées & Conseils d'expert
Cocktail apéritif (avant déjeuner ou dîner)	45 min - 1h	6 à 8 pièces (uniquement salées)	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail apéritif	1h30 et plus	10 à 12 pièces (uniquement salées)	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail déjeuneratoire (voir notre gamme spéciale grosses pièces p.44)	1h30 - 2h	12 à 14 pièces consistantes (par ex : navettes / wraps / grosses pièces) : • 9 à 11 pièces salées • 3 à 4 pièces sucrées	Softs / vin et/ou bière / eau / café
Cocktail dînatoire	2h et plus	16 à 20 pièces • 12 à 15 pièces salées • 4 à 6 pièces sucrées	+ de variété / animations culinaires (p.54-55) pour animer la soirée



Vous hésitez ?
Nos chefs de projet vous accompagnent pour calibrer votre commande selon :

- Le type d'événement
- Le profil des invités
- Votre budget

Demandez votre devis personnalisé ou appelez notre équipe conseil.



À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

**COCKTAIL
& REPAS DEBOUT**

* Sous réserve de disponibilité de nos produits et services événementiels.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON

LES BLINIS SARRASIN

20 pièces

Blini de sarrasin garni de :

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette fraîche
- Fromage frais, chips de magret de canard , oignons confits, noix et cerfeuil frais



Sans gluten

LA COURONNE APÉRITIVE

40 pièces

• Jambon de Bayonne IGP , Comté AOP et figue moelleuse

• Poire, Brie de Meaux AOP, mesclun, noix et miel



LES VERRINES DE SAISON

12 pièces

• Houmous de betterave, feta AOP, éclats de noisettes, ciboulette et huile d'olive 

• Houmous de courge butternut, chips de chorizo , brisures de sablé au parmesan, ciboulette fraîche et huile d'olive 

LES TARTELETTES DE SAISON

28 pièces

• Tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé, perles de yuzu et aneth frais

• Crottin de Chavignol AOP, tartinable de chèvre frais, miel, noix et cerfeuil frais 



LES MINI GRENAILLES & MIMOSA



Sans gluten

36 pièces

• Mini pomme de terre grenaille, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, chips de chorizo  et ciboulette fraîche

• Œuf dur  façon mimosa, chips de magret de canard  et ciboulette fraîche



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON

LES TAPAS DE LA MER

32 pièces

Baguette nature garnie de :

- Tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé, perles de yuzu et aneth frais



Sans gluten

LES RAVIOLES DE RADIS NOIR

20 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Radis noir, fromage frais, tartare de saumon fumé, graines de sésame et perles de yuzu

LES P'TITS FISH & CHIPS

35 pièces

- Mini briochette garnie de notre sauce tartare*, saumon cuit fumé à chaud et chou rouge râpé



ASTUCE :

COMPLÉTEZ VOTRE COCKTAIL AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES. VOIR À PARTIR DE LA PAGE 24.



LES TAPAS DE SAISON

16 pièces

Baguette nature garnie de :

- Fromage frais, jambon de Bayonne IGP , poire, noix, miel et thym

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES



Végétalien
Vegan

Sans lait

Sans gluten

LA BOX JARDINIÈRE

Recommandée pour 10 personnes
(1 150 g + 340 g de tartinables)

• Crudités du moment

2 sauces : houmous de courge butternut et houmous de betterave

Végétarien

LES MINI PITAS

25 pièces

• Mini pain pita garni de sauce blanche au tahini, falafel, chou rouge râpé, pickles d'oignon rouge et coriandre fraîche



LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

15 pièces

• Mini briochette garnie d'une confiture de figues, foie gras de canard IGP et piment d'Espelette



ASTUCE :

COMPLÉTEZ VOTRE COCKTAIL AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES.
VOIR À PARTIR DE LA PAGE 24.

Végétalien
Vegan

Sans lait

LES VEGGIE BURRITOS

20 pièces

• Guacamole, pois chiches au paprika fumé, oignon rouge, carotte râpée et coriandre fraîche

LES FOCACCIAS

20 pièces

• Stracciatella (cœur de burrata), pesto vert, mortadelle IGP de Bologne et éclats de pistaches

Sans lait

LES MINI BURRITOS

40 pièces

• Poulet rôti, sauce tartare* et chou rouge râpé

• Tartare de saumon fumé, jus de citron vert, mayonnaise au wasabi, radis noir, graines de sésame et aneth frais



* Composition de notre sauce tartare : mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichons hachés, échalotes, estragon et persil.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES WRAPS ASSORTIS

32 pièces

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun



- Houmous, chou rouge et carotte râpés, avocat, falafel, menthe et coriandre fraîches



LES CLUBS SANDWICHES

32 pièces

- Chèvre frais, confiture de figues, Crottin de Chavignol AOP, abricots secs, noix et pousses d'épinards

- Tartinable de fromage frais à l'aneth et saumon fumé

LES WRAPS SAUMON

32 pièces

- Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, pousses d'épinards et ciboulette fraîche



LES NAVETTES ASSORTIES

30 pièces servies en petite box

- Poulet rôti, moutarde au miel, avocat et oignons frits

- Confiture de cerises noires, Brie de Meaux AOP et noix



LES NAVETTES DE LA MER

30 pièces servies en petite box

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge, ciboulette et mesclun

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et pousses d'épinards

LES CLUBS SANDWICHES TRUFFÉS

16 pièces

- Jambon blanc et beurre tendre à la tartufata*



PIÈCES DÉJEUNATOIRES

FORMAT GÉNÉREUX



LES BAOS

13 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 3 pièces cocktail par convive.

- Pain bao garni de poulet rôti , sauce soja sucrée, chou rouge et carotte râpés, pickles d'oignon rouge, oignons frits et coriandre fraîche



LES MINI PARISIENS

14 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.

- Mini baguette nature, jambon blanc , beurre tendre et cornichons



LES BUN'S FEUILLETÉS

15 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 3 pièces cocktail par convive.

- Pain bun feuilleté garni de chèvre frais, Crottin de Chavignol AOP, miel, noix et mâche



LES BUN'S ASSORTIS

20 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.

Bun noir garni de :

- Poulet rôti , moutarde au miel, avocat et oignons frits
- Tartinable de fromage frais à l'aneth, oignon rouge, saumon fumé et avocat



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS BOXS À PARTAGER



LA BOX DÉJEUNATOIRE

55 pièces

- Clubs sandwiches au tartinable de fromage frais à l'aneth et saumon fumé

- Clubs sandwiches au chèvre frais, confiture de figues, Crottin de Chavignol AOP, abricots secs, noix et pousses d'épinards 

- Wraps garnis de tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun

- Navettes au poulet rôti , moutarde au miel, avocat et oignons frits

LA BOX APÉRO

Idéale pour 10 personnes

39 pièces + 600 g de crudités + 170 g de sauce

- Wraps garnis de tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun

- Navettes au poulet rôti , moutarde au miel, avocat et oignons frits

- Crudités du moment.

Accompagnées d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

LA BOX NAVETTES

53 pièces

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge, ciboulette et mesclun

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et pousses d'épinards

- Poulet rôti , moutarde au miel, avocat et oignons frits

- Confiture de cerises noires, Brie de Meaux AOP et noix 

PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

À SAVOIR :

NOS PIÈCES COCKTAIL CHAUDES SONT GÉNÉRALEMENT LIVRÉES FROIDES. ELLES SONT À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS OU GRÂCE À NOTRE SERVICE DE LOCATION DE MATÉRIEL ADAPTÉ (EN SUPPLÉMENT - CONTACTEZ-NOUS).

LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE

42 pièces

• Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES MINI VOL-AU-VENT

15 pièces

• Mini vol-au-vent au poulet et aux champignons

LES CROISSANTS SALÉS

30 pièces

• Mini croissant au concentré de tomates, ricotta et chorizo ■ ■
• Mini croissant au fromage frais ail et fines herbes et saumon fumé

LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER

25 pièces

• Saumon cuit fumé à chaud, fondue de poireaux et aneth frais

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES

25 pièces

• Tomate confite, ricotta, feta AOP et thym
• Crottin de Chavignol AOP, Comté AOP, Bleu d'Auvergne AOP, crème fraîche, miel et noix

LES ROULÉS SAUCISSES

30 pièces

• Feuilleté à la saucisse de porc ■ ■
et aux graines de sésame.
Accompagnés d'un pot de moutarde

LES MINI CROQUES

28 pièces

• Croque monsieur au jambon blanc ■ ■ et béchamel

LES MINI BURGERS

35 pièces

• Mini cheeseburger à la viande de boeuf ■ ■ et crème cheddar



Les tartelettes chaudes de la mer



Les croissants salés



Les tartelettes chaudes végétariennes



Les mini vol au vent

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



LES CRAQUELINS

24 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.

Chou craquelin garni de :

• Mousse fleur d'oranger, pâte de pistache et éclats de pistaches

• Mousse confiture de lait, confiture de lait et noisettes pralinées



Sans gluten

LES PAVLOVAS

20 pièces

Sur une coque de meringue :

• Mousse à la noix de coco, fruits de la passion et zeste de citron vert

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

24 pièces

• Crème citron, meringue italienne, zeste de citron vert et fleurs comestibles



LES MINI TARTELETTES

24 pièces

• Brunoise de mangue au citron vert, meringue italienne et zeste de citron vert

• Brunoise de poire, purée de poire, mousse à la vanille Bourbon de Madagascar et fleurs comestibles

LES MINI FINANCIERS

20 pièces

Sur un mini financier :

• Mousse mascarpone, crème citron, noisettes pralinées et zeste d'orange



LES VERRINES GOURMANDES

12 pièces

• Verrine façon banoffee : biscuit spéculoos concassé, banane, mousse mascarpone et confiture de lait

• Verrine façon crumble : poire, purée de poire et crumble

Livrées en verrines jetables. Existe en verrines en verre sur demande.



Sans gluten

LES VERRINES FRUITÉES

12 pièces

• Brassé végétal à la noix de coco, mangue, noix de coco râpée et menthe fraîche

• Yaourt grec, orange, miel et éclats de pistaches

Livrées en verrines jetables. Existe en verrines en verre sur demande.



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces

Crêpe de froment garnie de :

- Gianduja*, mousse gianduja* et noisettes pralinées
- Confiture de lait, mousse confiture de lait et brisures de Daim



LES MINI MARITOZZI

15 pièces

- Mini briochette façon maritozzo**, garnie d'une mousse mascarpone et de pâte de pistache, éclats de pistaches

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait, confiture de lait et pop-corn

LE MIX CHOCO

52 pièces

- Mini brownie au chocolat et noix de pécan, mousse gianduja*, confiture de lait et crumble
- Mini tartelette garnie de beurre de cacahuète, brownie au chocolat et noix de pécan, mousse gianduja et noisettes pralinées
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse à la vanille Bourbon de Madagascar et éclats de Daim



LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces



Sans gluten

- Assortiment de macarons



Végétalien
Vegan



Sans gluten



Sans lait

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais de saison



* Gianduja : préparation italienne onctueuse à base de noisettes, sucre et cacao. ** Maritozzo : brioche italienne à la crème fouettée.

NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS

L'EXPÉRIENCE
signée
& tout bon

pour un rendu optimal
et sans effort de
votre part.

Nos animations culinaires

Offrez à vos équipes une véritable expérience culinaire, pensée pour créer du lien et marquer les esprits. Des formats adaptés pour vos soirées d'entreprise, cocktails, afterworks ou lancements de produits.

L'animation RACLETTE

Le grand classique convivial qui réunit tout le monde autour d'un fromage fondant et généreux.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Planche de charcuterie & cornichons
- Fromage à raclette fondant
- Pommes de terre rôties
- Salade verte assaisonnée
- Appareil à raclette (à meule ou plateaux individuels selon disponibilité – consigné)

EN OPTION : animateur/serveur dédié pour une expérience clé-en-main

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Le bar à TAPAS

L'Espagne s'invite dans vos bureaux : un chef en live, des tapas préparées à la minute, et une ambiance chaleureuse qui fait tomber les barrières.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un chef dédié pour préparer et dresser les tapas en live
- Tartinables & condiments variés
- Protéines et légumes de saison au choix
- 4 à 5 pièces par personne, préparées à la minute

Tarif selon le nombre de pièces et les recettes choisies – **contactez-nous pour un devis personnalisé.**

à découvrir également :

Le bar à FOCACCIAS

Le bar à POKÉ BOWLS



NOUVEAU

Le bar à HOT-DOGS

Street food à l'américaine, ambiance décontractée garantie.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un animateur dédié pour réaliser vos hot-dogs en live
- Buns briochés, moelleux et dorés
- Saucisses au choix : bœuf, volaille (+ option Halal sur demande), porc et option veggie sur demande
- 1 à 2 hot-dogs par personne selon la durée de l'événement
- Toppings en libre-service (oignons frits, pickles, cheddar, etc.)
- Sauces au choix

Tarif selon le nombre de pièces – **contactez-nous pour un devis personnalisé.**



Tarif selon les recettes choisies – **contactez-nous pour un devis personnalisé.**

✓

Inclus pour chaque animation :
vaisselle jetable ·
livraison · installation ·
désinstallation

En option : location de vaisselle en dur – sur demande

Le bar à GALETTES SARRASIN

L'odeur du sarrasin chaud, une garniture choisie sur le moment : un classique breton qui fait toujours l'unanimité.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les galettes en live
- Appareil à crêpes professionnel fourni (consigné)
- 2 galettes gourmandes par personne, garnies à la demande selon la recette choisie

La fontaine à CHOCOLAT

Un rideau de chocolat chaud et brillant : fruits et sucreries à tremper sans retenue.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Fontaine de chocolat fluide et généreuse – matériel fourni
- Assortiment de sucreries, toppings et fruits de saison à tremper

Tarif selon le nombre de convives – **contactez-nous pour un devis personnalisé.**

à découvrir également :

Le bar à BOISSONS AROMATISÉES

Le bar à CHAMPAGNE



NOUVEAU

Le bar à GAUFRES

L'odeur de la gaufre chaude qui embaume l'espace, une garniture choisie selon vos envies : un classique indémodable qui crée toujours l'attroupement.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un animateur dédié pour la cuisson ou le dressage des gaufres en live
- Gaufres de Liège ou de Bruxelles (au choix selon l'événement)
- 1 à 2 gaufres par personne
- Bar à garnitures : chantilly, coulis de chocolat, confiture de lait, confiture, fruits frais de saison, sucre glace, etc.

Tarif selon le nombre de pièces – **contactez-nous pour un devis personnalisé.**



Le bar à CRÊPES SUCRÉES

La douceur d'une crêpe dorée, garnie à la minute selon ses envies : un moment de pause gourmande qui fait toujours son effet.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les crêpes en live
- Appareil à crêpes professionnel fourni (consigné)
- 2 crêpes gourmandes par personne, garnies à la demande (pâte à tartiner, caramel, confitures, chantilly, etc.)
- Fruits de saison et toppings à tremper

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Notre engagement :

MIEUX NOURRIR LES ENTREPRISES, DURABLEMENT

Chez TOUT&BON, chaque choix compte, car nous voulons que vos repas d'entreprise aient du sens.

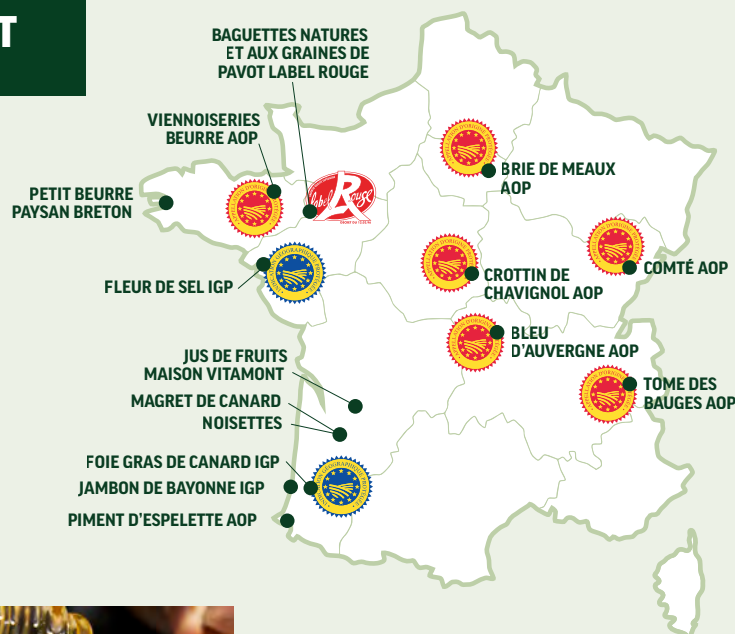
ENGAGÉS POUR LES PRODUITS ORIGINE FRANCE 🇫🇷

VIANDES 🇫🇷: volailles et bœuf 100 % 🇫🇷, charcuteries majoritairement issues d'élevages 🇫🇷.

ŒUFS 🇫🇷

FROMAGES À LA COUPE 100 % 🇫🇷 AOP/IGP:

Des spécialités régionales pour mettre en avant le savoir-faire des terroirs.



COUP DE COEUR : SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE NOS VOISINS

Nous privilégions le savoir-faire traditionnel et choisissons des produits labellisés. C'est le cas de notre mortadelle IGP de Bologne, de notre Coppa IGP de Parma ou encore de notre feta AOP.



BIEN MANGER AU BUREAU pour tous vos convives

Végétarien, sans gluten, sans porc... chacun trouve sa place à table avec TOUT&BON.

PLUS DE RECETTES VÉGÉTALES

47 %* des recettes de notre carte 2026 sont VEGGIE et/ou VEGAN (végétalien)

*Hors petit déjeuner

C'EST AUSSI UN CHOIX DE RÉDUIRE LE CO₂

Le fameux bon "pour les papilles, bon pour la planète"

LA SAISONNALITÉ AU COEUR DE NOTRE CUISINE

Chez TOUT&BON, la saison n'est pas une tendance, c'est notre fil conducteur en cuisine. Nous construisons nos recettes à partir de produits qui sont au meilleur de leur goût et de leur fraîcheur, au moment où la nature les offre naturellement.

En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous limitons les cultures sous serre chauffée et les longs transports, ce qui contribue à réduire l'empreinte carbone de vos repas en entreprise.



NOS ENGAGEMENTS ne s'arrêtent pas à l'assiette

SOUTENIR NOS AGRICULTEURS FRANÇAIS AVEC AGOTERRA

ENGAGÉ POUR UN MODÈLE D'AGRICULTURE PLUS DURABLE ET BAS CARBONE

Dans le cadre de notre mission de promouvoir une alimentation plus saine "du champ à la fourchette", cela nous a fait sens d'aider les agriculteurs à transformer leurs pratiques agricoles au niveau local.

Nous aidons les agriculteurs à faire le saut vers des pratiques agricoles plus durables en leur apportant notre soutien financier. Les produits de nos agriculteurs sont au cœur de nos assiettes, et bien souvent, le seul frein à l'évolution de leurs pratiques est financier.

DES EMBALLAGES BIEN PENSÉS POUR L'ÉCOLOGIE POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT JOUR APRÈS JOUR.

PRIVILÉGIER LE CARTON ET LES MATIÈRES BIOSOURCÉES :

Nous travaillons à réduire au maximum les emballages plastiques à usage unique et à privilégier des solutions plus responsables :

- Coffrets et bols en carton issu de forêts gérées durablement (certifications de type FSC/PEFC lorsque disponibles).
- Utilisation de contenants en matières végétales (comme la bagasse ou d'autres fibres naturelles) lorsque cela est possible, notamment pour certains bols et barquettes.
- Couverts en bois ou en bambou en alternative aux couverts plastiques à usage unique.



DEPUIS 2023 :

4 FERMES SOUTENUES

37 HECTARES RÉGÉNÉRÉS

356 TONNES DE CO₂ ÉVITÉES / SÉQUESTRÉES



LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.
❄️Produit surgelé à ne pas recongeler.

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER & GOÛTER														
FORMULE "LA P'TITE VIENNE"	x		x			x	x							
FORMULE "LA PAUSE GOURMANDE"	x		x			x	x	x				x		
FORMULE "LA PAUSE CAFÉ"	x		x			x	x	x						
LES P'TITS YAOURTS GRANOLA	x						x	x						
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS														
LES P'TITS BRASSÉS COCO								x				x		
LE CAKE MARBRÉ ❄️	x		x			x	x	x						
LA BABKA CHOCOLAT ❄️	x		x				x							
LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP ❄️	x		x			x	x							
LA BOX DE CHOQUETTES ❄️	x		x				x							
LE COFFRET CŒURS DE PALMIERS ❄️	x						x							
LA PLANCHE DE CRÊPES	x		x				x	x				x		
LE COFFRET MOMENT SUCRÉ ❄️	x		x			x	x	x				x		
LA BOX DOUCEUR XXL ❄️	x		x			x	x	x				x		
LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT ❄️	x					x								
LA BOX MADEIINES ❄️	x		x				x							
LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE ❄️	x		x			x	x	x						
LA PLANCHE BRUNCH SALÉE							x	x				x		
LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS												x		
PAUSE LUNCH														
LA P'TITE SALADE DE CAROTTES												x		
LA P'TITE SALADE THAI	x					x		x			x	x		
LA P'TITE SALADE DE LENTILLES							x			x		x		
LA IRIS	x		x				x	x						
LA JADE	x						x					x		
LA LOU			x				x	x						
LA ALMA	x										x	x		
LA CÉSAR	x		x				x			x		x		
LA TARA	x			x		x					x	x		
LE PARISIEN	x						x			x		x		
LE LOUIS	x						x	x						
LE ARTHUR	x		x				x					x		
LE ÉTIENNE	x		x	x			x							
LE MARTIN	x									x		x		
LE SACHA	x		x			x		x		x	x	x		
LE LUCAS	x		x							x		x		
LE NOA	x										x	x		
LE JULES	x		x							x		x		
LE VICTOR	x		x				x					x		
LE MATHIS			x				x							
LE SIMON							x							
LE GASPARD	x			x			x			x	x	x		
LE CLÉMENT	x			x			x			x	x	x		
COMPOTE												x		
COOKIE ❄️	x		x			x	x							
BROWNIE ❄️	x		x			x	x	x						
MUFFIN ❄️	x		x			x	x	x						
YAOURT GRANOLA	x						x	x						
BRASSÉ VÉGÉTAL								x				x		
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄️			x			x	x							
SALADE DE FRUITS FRAIS												x		
TIRAMISÙ AU CAFÉ	x		x			x	x							
MACARON PISTACHE ❄️			x			x	x	x						
COFFRETS LES ESSENTIELS (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE SOLOGNE			x				x	x				x		
LE PERCHE	x					x		x			x	x		
LE RISOUX	x		x				x		x	x		x		
LE HOURTIN							x			x		x		
LE CHÂTILLON	x		x				x			x		x		
LE FLAVIGNY	x			x			x	x		x	x	x		
LE GRAMAT			x				x			x		x		
LE BERCÉ	x			x		x					x	x		
PLATEAUX SIGNATURES (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE CHAMONIX	x		x				x	x		x		x		
LE CHAMONIX - SAUMON	x		x	x			x	x		x		x		
LE PRALOUP			x	x					x	x		x		
LE PRALOUP - POULET			x						x	x		x		
LE ROSIÈRES	x					x		x			x	x		
LE TIGNES							x	x		x		x		
LE FLAINE	x		x				x	x		x		x		
LE VALBERG	x		x	x			x	x				x		
LE VALLANDRY	x			x			x	x		x	x	x		
LE MEGÈVE	x		x				x	x						
COCKTAIL SALÉ														
LA COURONNE APERITIVE							x	x				x		
LES MINI GRENAILLES & MIMOSA			x				x			x		x		
LES RAVIOLES DE RADIS NOIR				x			x				x			

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutetbon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, œuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à coques, crustacés, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites) lors de la préparation des recettes dans nos laboratoires. Il est impératif que le consommateur de nos plats puisse procéder à une vérification des ingrédients et allergènes des produits proposés à la carte en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires connues.

Photos de la carte non contractuelles. Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LES BLINIS SARRASIN	X		X	X			X	X						
LES TARTELETTES DE SAISON	X		X	X			X	X				X		
LES TAPAS DE SAISON	X						X	X				X		
LES TAPAS DE LA MER	X			X			X							
LES PTITS FISH & CHIPS	X		X	X			X			X	X	X		
LES VERRINES DE SAISON	X						X	X			X	X		
LES VEGGIE BURRITOS	X													
LES MINI BURRITOS	X		X	X						X	X	X		
LES FOCACCIAS	X		X				X	X						
LES WRAPS ASSORTIS	X			X			X				X	X		
LES WRAPS SAUMON	X			X			X					X		
LES NAVETTES DE LA MER	X		X	X			X							
LES NAVETTES ASSORTIES	X		X				X	X		X		X		
LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS	X		X				X							
LES CLUBS SANDWICHS TRUFFÉS	X					X	X							
LES CLUBS SANDWICHS	X			X		X	X	X				X		
LES MINI PITAS	X						X				X	X		
LES MINI PARISIENS	X						X			X		X		
LES BAOS	X					X	X				X	X		
LES BUN'S ASSORTIS	X		X	X			X			X	X	X		
LES BUN'S FEUILLETÉS	X		X				X	X						
LA BOX NAVETTES	X		X	X			X	X		X		X		
LA BOX DÉJEUNATOIRE	X		X	X		X	X	X		X		X		
LA BOX APERO	X		X	X			X			X		X		
LA BOX JARDINIÈRE								X			X	X		
COCKTAIL CHAUD														
LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE❄️	X						X							
LES MINI VOL-AU-VENT❄️	X		X				X					X		
LES CROISSANTS SALÉS	X		X	X			X							
LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER	X			X			X			X	X	X		
LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES	X						X	X						
LES ROULES SAUCISSES	X		X			X	X			X	X	X		
LES MINI CROQUES	X		X			X	X			X		X		
LES MINI BURGERS❄️	X		X				X			X	X	X		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MINI FINANCIERS	X		X			X	X	X						
LES MINI TARTELETTES	X		X	X			X					X		
LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES	X		X	X			X							
LES CRAQUELINS	X		X			X	X	X						
LES PAVLOVAS			X			X	X					X		
LES VERRINES GOURMANDES	X					X	X					X		
LES VERRINES FRUITÉES							X	X				X		
LES BURRITOS SUCRÉS	X		X			X	X	X						
LES MINI MARITOZZI	X		X			X	X	X						
LES CACAOTÉS	X		X			X	X	X						
LE MIX CHOCO	X		X		X	X	X	X						
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS												X		
LES MACARONS❄️			X				X	X						
BUFFET FROID														
SALADE DE CAROTTES RAPÉES												X		
SALADE DE POMMES DE TERRE DE TYPE PIÉMONTAISE			X							X		X		
SALADE THAI DE CAROTTES ET CHOU BLANC	X					X		X			X	X		
SALADE DE LENTILLES							X			X		X		
TABOULÉ D'HIVER	X											X		
SALADE FUSILLI AU PESTO VERT	X		X				X	X						
SALADE DE FUSILLI AU BUTTERNUT	X						X					X		
PLANCHE DIPS	X							X			X	X		
DUO DE HOUMOVS								X			X	X		
PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							X	X				X		
PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS							X	X				X		
BRIE AOP FARCI AUX FRUITS SECS	X						X	X				X		
BOX DE PAINS COUPÉS	X													
BOX DE PAINS ENTIERS	X													
SALADE VERTE												X		
PLANCHE DE CHARCUTERIE							X	X						
PLANCHE MIXTE							X	X				X		
PLANCHE DE POULET RÔTI			X				X			X		X		
TRIO DE SAUCES			X							X		X		
PLANCHE DUO DE SAUMON	X		X	X			X			X	X	X		
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				X										
PLANCHE LIBANAISE	X						X	X			X	X		
PLANCHE VEGGIE	X						X		X		X	X		
PLANCHE DE RILLETES										X		X		
PLANCHE RÔTI DE BOEUF			X							X		X		
SALADE DE FRUITS FRAIS XXL												X		
TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL	X		X			X	X							
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL❄️			X			X	X							
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	X		X			X	X	X				X		
LES TARTELETTES FAÇON CRUMBLE	X		X			X	X					X		
LES FINANCIERS FRUITS EXOTIQUES	X		X				X	X				X		
LES TROPEZIENNES❄️	X		X				X							

DERRIÈRE CHAQUE PRESTATION, UNE ÉQUIPE LOCALE ENGAGÉE

Votre franchisé local et son équipe cuisinent, préparent et livrent chaque commande depuis une cuisine implantée près de chez vous. Ils connaissent leur territoire, vos contraintes et vos attentes, et s'engagent chaque jour à vous offrir un service réactif, fiable et attentionné.

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE, À VOTRE ÉCOUTE



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE
SOUS 3H*



DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H

*Valable pour nos gammes : Sandwichs/Salades/Plats chauds,
Coffrets repas les Essentiels et Plateaux repas les Signatures.

DÉCOUVREZ NOS
COLLECTIONS DU MOMENT
www.toutetbon.fr



& tout & bon

SUIVEZ-NOUS :   



Consultez le détail de nos frais et délais de livraison sur :
www.toutetbon.fr. Le montant minimal de commande dépend du
lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.