

TRAITEUR DEPUIS 2009

Petit-Déjeuner
Plateaux Repas
Cocktails & Buffets
Réceptions sur mesure

AUTOMNE-HIVER

CARTE DE SAISON
OCTOBRE 2026 - MARS 2027

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.



Découvrez aussi nos engagements responsables en page 56.

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 SANDWICHS, 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

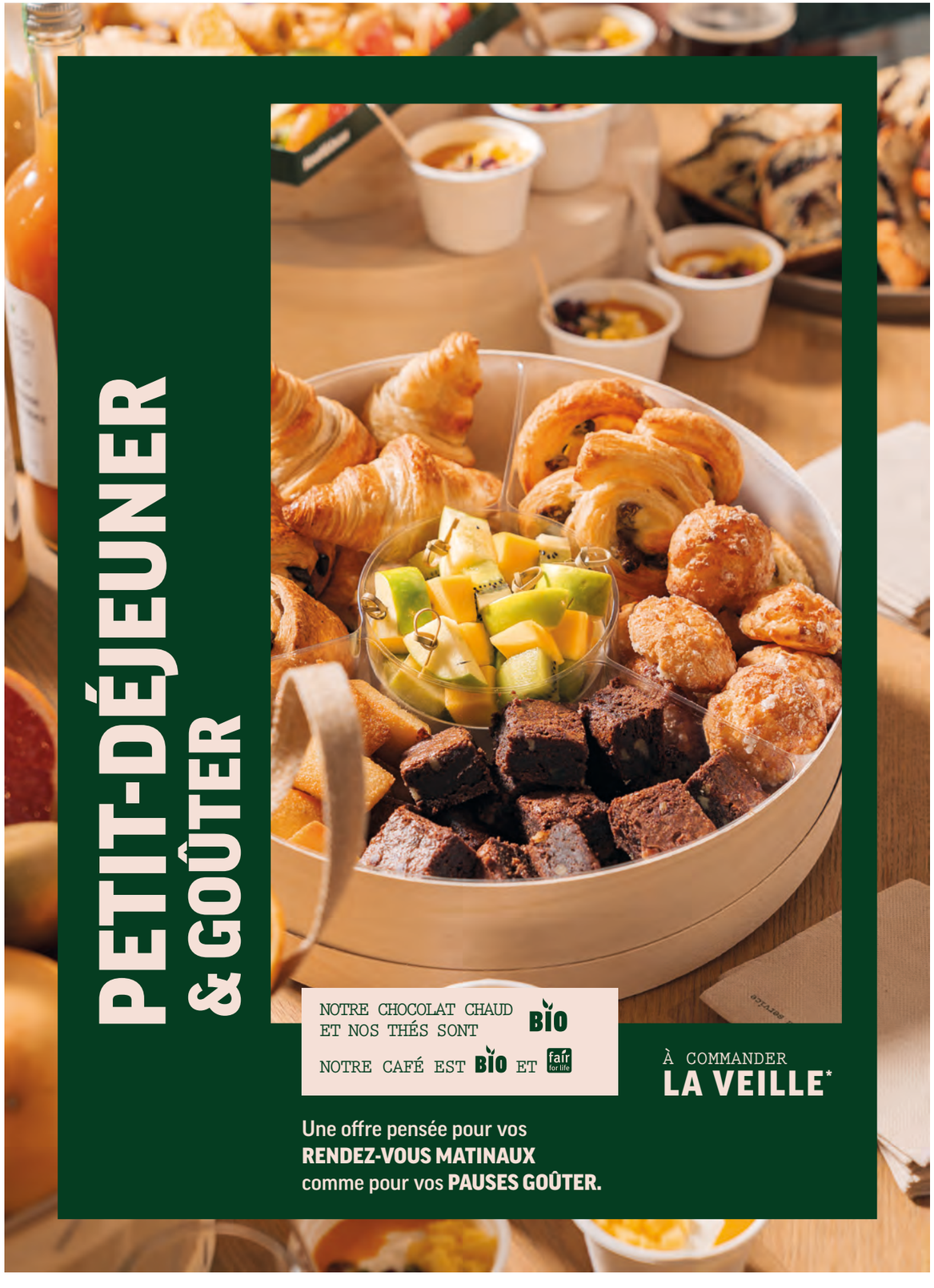
56 NOS ENGAGEMENTS





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

SOMMAIRE



NOS FORMULES PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

6,90 € HT/pers
Soit 69,00 € HT
75,90 € TTC

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)



8,50 € HT/pers
Soit 85,00 € HT
93,50 € TTC

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)



7,20 € HT/pers
Soit 108,00 € HT
118,80 € TTC

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
  1 jus d'ananas du Togo
- 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 - 47,90 € HT

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

Soit 52,69 € TTC - 4,79 € HT / portion

Un assortiment de douceurs sucrées :
Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat
• Madeleines nature • Brioches à tête • Pancakes
Accompagnements : pâte à tartiner et confiture de cerises noires

LA PLANCHE BRUNCH SALÉE - 48,90 € HT

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

Soit 53,79 € TTC - 4,89 € HT / 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 page 24)

LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS - 32,90 € HT

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

Soit 36,19 € TTC - 3,29 € HT / portion

Fruits frais de saison selon arrivage du moment

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

Retrouvez notre carte des boissons chaudes et froides en page 5 ou sur notre site internet : www.toutetbon.fr/petit-dejeuner.

NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS
2 KG - 28,90 € HT
4 KG - 47,90 € HT

Soit 2 kg - 31,79 € TTC - Soit 4 kg - 52,69 € TTC

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 - 31,90 € HT
12 portions (80 g / portion) - Soit 35,09 € TTC - 2,66 € HT / portion

Verrine de yaourt grec, granola BIO, 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 - 33,90 € HT
12 portions (80 g / portion) - Soit 37,29 € TTC - 2,83 € HT / 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 - 23,90 € HT
10 parts (650 g) - Soit 26,29 € TTC - 2,39 € HT / portion

LA BABKA CHOCOLAT - 24,00 € HT
10 parts (400 g) - Soit 26,40 € TTC - 2,40 € HT / portion

Brioche babka au chocolat et pépites de chocolat

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP - 32,90 € HT
30 pièces (950 g) - Soit 36,19 € TTC - 1,10 € HT la pièce

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

LA BOX DE CHOUQUETTES - 26,90 € HT
30 pièces servies en petite box (420 g) - Soit 29,59 € TTC - 0,90 € HT la pièce

LE COFFRET DE CŒURS DE PALMIER - 31,90 € HT
10 pièces (1 200 g soit 120 g par pièce) - Soit 35,09 € TTC - 3,19 € HT la pièce

Cette bouchée est généreuse et peut être partagée en 2.

LA PLANCHE DE CRÊPES - 53,90 € HT
20 pièces (Idéale pour 10 personnes : 2 crêpes par personne)

Soit 59,29 € TTC - 2,70 € HT la pièce

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







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

LE COFFRET MOMENT SUCRÉ - 35,90 € HT
32 pièces - Soit 39,49 € TTC - 1,12 € HT la pièce

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 - 70,90 € HT
63 pièces - Soit 77,99 € TTC - 1,13 € HT la pièce

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 - 20,90 € HT
12 pièces servies en petite box (720 g) - Soit 22,99 € TTC - 1,74 € HT la pièce

Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

LA BOX DE MADELEINES - 27,90 € HT
30 pièces servies en petite box (540 g) - Soit 30,69 € TTC - 0,93 € HT la pièce

Madeleines nature



NOTRE CARTE DES BOISSONS CHAUDES

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

THERMOS DE CAFÉ BIO fair for life 1 L - 17,50 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 19,25 € TTC

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 1 L - 16,00 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 17,60 € TTC

Sélection de thés 100 % BIO Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1 L - 19,50 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 21,45 € TTC

Chocolat en poudre BIO



NOTRE CARTE DES BOISSONS FROIDES

MAISON VITAMONT
le goût par nature

JUS DE POMME DE FRANCE BIO 75 CL - 6,90 € HT
Soit 7,28 € TTC

JUS D'ORANGE DE GRÈCE BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

NECTAR DE POIRE DE FRANCE BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS DU TOGO BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

Retrouvez notre carte des boissons chaudes et froides sur notre site internet : www.toutetbon.fr/petit-dejeuner



NOS SALADES

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

LA IRIS - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

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


La Jade

LA CÉSAR - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

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 - 12,90 € HT

Soit 14,19 € TTC

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


La Tara


La Alma


La p'tite salade thaï

ENSEMBLE, AGISSONS CONTRE LE GASPILLAGE :
merci de nous indiquer si vous n'avez pas besoin **de couverts ou de pain** – chaque geste compte.

NOS P'TITES SALADES

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

LA P'TITE SALADE DE CAROTTES - 3,20 € HT

Soit 3,52 € TTC

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

LA P'TITE SALADE THAÏ - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

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 - 3,70 € HT

Soit 4,07 € TTC

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 - 4,90 € HT
Soit 5,39 € TTC

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc et cornichons

LE LOUIS - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

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

LE SACHA - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

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


Le Noa

LE NOA - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

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

LE ARTHUR - 6,50 € HT
Soit 7,15 € TTC

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

LE ÉTIENNE - 6,50 € HT
Soit 7,15 € TTC

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

LE MARTIN - 7,00 € HT
Soit 7,70 € TTC

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

LE LUCAS - 7,00 € HT
Soit 7,70 € TTC

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

LE JULES - 7,00 € HT
Soit 7,70 € TTC

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


Le Martin



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.

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 - 11,90 € HT
Soit 13,09 € TTC

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

LE MATHIS - 11,90 € HT
Soit 13,09 € TTC

Riz long BIO, 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 - 12,90 € HT
Soit 14,19 € TTC

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 - 12,90 € HT
Soit 14,19 € TTC

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

LE CLÉMENT - 13,90 € HT
Soit 15,29 € TTC

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


Macaron pistache

NOS DESSERTS

COMPOTE DE POMMES - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Compote de pommes aux morceaux

COOKIE - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat (70 g)

BROWNIE - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan (80 g)

MUFFIN - 3,50 € HT
Soit 3,85 € TTC

Muffin au chocolat et cœur coulant (130 g)

YAOURT GRANOLA - 3,50 € HT
Soit 3,85 € TTC

Yaourt grec, granola BIO, miel, mangue, kiwi et grenade

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 3,50 € HT
Soit 3,85 € TTC

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

BRASSÉ VÉGÉTAL - 3,60 € HT
Soit 3,96 € TTC

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

SALADE DE FRUITS FRAIS - 3,90 € HT
Soit 4,29 € TTC

Salade de fruits frais de saison et menthe

TIRAMISÙ AU CAFÉ - 3,90 € HT
Soit 4,29 € TTC

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

MACARON PISTACHE - 4,20 € HT
Soit 4,62 € TTC

Gros macaron pistache (55 g)

** 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.



COFFRETS REPAS €

les essentiels Entrée / Plat / Dessert

COFFRETS REPAS
les essentiels



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC

Sans gluten · Végétarien

LE SOLOGNE

Dernière minute

· **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



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

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

Sans gluten

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

LE HOURTIN

Dernière minute

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

· **Plat** : Riz long BIO, 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

· **Petit pain** sans gluten

· **Dessert** sans gluten du jour



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC

Végétalien Vegan · Sans lait

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



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

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

LE RISOUX

Dernière minute

· **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

* 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.

COFFRETS REPAS les essentiels



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

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



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

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

* 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.

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

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

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





20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC

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

*** 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.



€€

les signatures

Entrée / Plat / Fromage / Dessert

PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS
les signatures

À DÉGUSTER FRAIS ET À CONSOMMER LE JOUR MÊME

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.**



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC

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



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

Sans lait · Végétalien Vegan

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



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

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

Sans gluten

LE PRALOUP

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



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC

Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

Sans gluten

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

* Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100 % origine France par notre fournisseur partenaire.
** 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



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC

Végétarien

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



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC

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.**



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC

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



29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC

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 Boxs 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 - 0,60 € HT/UNITÉ

Soit 0,72 € TTC

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

KIT COUVERTS EN BAMBOU - 0,90 € HT/UNITÉ

Soit 1,08 € TTC

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 figues

Livrée avec un couteau à fromage

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)

Végétarien · Sans gluten

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS - 19,90 € HT

Recommandée pour 10 portions (1 120 g) - Soit 21,89 € TTC

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

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT

Recommandée pour 20 portions (1 400 g) - Soit 25,19 € TTC

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

SALADE VERTE - 10,90 € HT

Recommandée pour 10 portions (250 g) - Soit 11,99 € TTC

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

Végétarien

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

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.





55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
2,80 € HT par portion

Végétarien · Sans gluten

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 figues

Livrée avec un couteau à fromage

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
4,99 € HT par portion

Sans gluten

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**



48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
4,89 € HT par portion

Sans gluten

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)



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
4,69 € HT par portion

Sans gluten

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 - 7,90 € HT

170 g / variété de sauce (510 g) - Soit 8,69 € TTC

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 :

Découvrez notre carte des boissons page 52.

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

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

LA PLANCHE LIBANAISE

Végétarien

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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

LA PLANCHE VEGGIE

Végétarien

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 - 8,90 € HT
170 g / variété de houmous (340 g) - Soit 9,79 € TTC
Duo de houmous du jour



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

Végétalien Vegan — Sans lait

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

L'intégralité de nos photos est à découvrir sur notre site internet.

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
5,79 € HT par portion

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





68,90 € HT
Soit 75,79 € TTC
6,89 € HT par portion

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 tartinable 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 - 42,90 € HT
Recommandée pour 20 portions (1 310 g) : dont 60 g de rillettes / portion

Soit 47,19 € TTC - 2,15 € HT par portion

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

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)

LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF - 75,90 € HT
Recommandée pour 20 portions (2 080 g + 170 g de sauce) : dont 100 g de rôti / portion

Soit 83,49 € TTC - 3,80 € HT par portion

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

*Accompagnement : sauce tartare**

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

BUFFET FROID

SALADES À PARTAGER



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC
2,19 € HT par portion

Sans lait · Végétalien Vegan

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 THAÏ DE CAROTTES ET CHOU BLANC

Recommandée pour 10 portions : 1 000 g

Végétarien · Sans lait

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

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC
1,89 € HT par portion



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 17,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 19,69 € TTC - 1,79 € HT par portion

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

SALADE DE POMMES DE TERRE TYPE PIÉMONTAISE - 18,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 20,79 € TTC - 1,89 € HT par portion

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

SALADE DE LENTILLES - 18,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 20,79 € TTC - 1,89 € HT par portion

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 - 25,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 070 g

Soit 28,49 € TTC - 2,59 € HT par portion

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

COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAVÉ DE CAMPAGNE - 0,55 € HT
Soit 0,61 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,12 € TTC

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,53 € TTC



26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
2,69 € HT par portion

Végétarien

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

* 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.

BUFFET FROID

DESSERTS À PARTAGER

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

52,90 € HT
Soit 58,19 € TTC
4,41 € HT par portion

LES TARTELETTES FAÇON CRUMBLE

12 pièces

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





TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
3,19 € HT par portion

Recommandé pour 15 portions (1 540 g) : 100 g / portion

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



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
3,49 € HT par portion

SALADE DE FRUITS FRAIS XXL

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

Végétalien Vegan · Sans lait · Sans gluten

Fruits de saison selon arrivage

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL - 40,90 € HT

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

Soit 44,99 € TTC - 2,73 € HT par portion

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE - 40,90 € HT

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

Soit 44,99 € TTC - 3,41 € HT par portion

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

Accompagnement : crème anglaise à la vanille

LES FINANCIERS AUX FRUITS EXOTIQUES - 43,90 € HT

12 pièces

Soit 48,29 € TTC - 3,66 € HT par portion

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

LES TROPÉZIENNES - 48,90 € HT

12 pièces

Soit 53,79 € TTC - 4,08 € HT par portion

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

L'intégralité de nos photos est à découvrir sur notre site internet.

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 l'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



2 PERSONNALISEZ VOTRE MENU

Parmi notre assortiment d'entrées, de plats et garnitures, 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.

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

Les allergènes de votre menu buffet chaud vous seront communiqués au moment du devis selon votre choix de recettes.

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 VÉGÉTALIEN

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

COQUILLETTES 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 – 1 h	**6 à 8 pièces** (uniquement salées)	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail apéritif	1 h 30 et plus	**10 à 12 pièces** (uniquement salées)	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail déjeunatoire (voir notre gamme spéciale grosses pièces p.44)	1 h 30 - 2 h	**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	2 h 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

UNE OFFRE MODULABLE

Que ce soit **un pot de départ, un afterwork décontracté ou un cocktail haut de gamme pour 1 000 personnes.** Composez l'événement qui vous ressemble : **avec ou sans personnel, décoration, installation ou mobilier.**
(voir page 53)





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

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,30 € HT la pièce



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,17 € HT la pièce

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



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,91 € HT la pièce

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



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,39 € HT la pièce

Sans gluten

LES MINI GRENAILLES & MIMOSA

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



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

45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
1,64 € HT la pièce

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

50,90 € HT
Soit 55,99 € TTC
1,59 € HT la pièce



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,30 € HT la pièce

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

Découvrez notre carte des boissons page 52.

75,90 € HT
Soit 83,49 € TTC
2,17 € HT la pièce

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.

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,49 € HT la pièce

LES TAPAS DE SAISON

16 pièces
Baguette nature garnie de :

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

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES



19,00 € HT
Soit 20,90 € TTC
1,90 € HT la portion

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

48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
1,96 € HT la pièce

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

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
2,46 € HT la pièce



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

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,15 € HT la pièce

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

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,50 € HT la pièce

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

Sans lait

48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
1,22 € HT la pièce





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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES



37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
1,18 € HT la pièce

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



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € HT la pièce

LES CLUBS SANDWICHS

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



44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
1,50 € HT la pièce

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



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € HT la pièce

LES WRAPS SAUMON

32 pièces

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



30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
1,93 € HT la pièce

LES CLUBS SANDWICHS TRUFFÉS

16 pièces

- Jambon blanc et beurre tendre à la tartufata*

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

41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,40 € HT la pièce



Découvrez notre carte des boissons page 52.

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

PIÈCES DÉJEUNATOIRES

FORMAT GÉNÉREUX



LES BUN'S ASSORTIS

71,90 € HT
Soit 79,09 € TTC
3,60 € HT la pièce

Grosses pièces

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

Grosses pièces

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
4,45 € HT la pièce

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



Grosses pièces

41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
2,99 € HT la pièce

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





61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
4,13 € HT la pièce

Grosses pièces

Végétarien

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS BOXS À PARTAGER



80,90 € HT
Soit 88,99 € TTC
1,47 € HT la pièce

LA BOX DÉJEUNATOIRE

55 pièces

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

59,90 € HT
Soit 65,89 € TTC
1,54 € HT la pièce

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

74,90 € HT
Soit 82,39 € TTC
1,41 € HT la pièce

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 - 45,90 € HT

42 pièces

Soit 50,49 € TTC - 1,09 € HT la pièce

- Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES MINI VOL-AU-VENT - 41,90 € HT

15 pièces

Soit 46,09 € TTC - 2,79 € HT la pièce

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

LES CROISSANTS SALÉS - 41,90 € HT

30 pièces

Soit 46,09 €TTC - 1,40 € HT la pièce

- 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 - 38,90 € HT

25 pièces

Soit 42,79 € TTC - 1,56 € HT la pièce

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

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES - 34,90 € HT

25 pièces

Soit 38,39 € TTC - 1,40 € HT la pièce

- 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 - 35,90 € HT

30 pièces

Soit 39,49 € TTC - 1,20 € HT la pièce

- Feuilleté à la saucisse de porc et aux graines de sésame.

Accompagnés d'un pot de moutarde

LES MINI CROQUES - 44,90 € HT

28 pièces

Soit 49,39 € TTC - 1,60 € HT la pièce

- Croque monsieur au jambon blanc et béchamel

LES MINI BURGERS - 41,90 € HT

35 pièces

Soit 46,09 € TTC - 1,20 € HT la pièce

- Mini cheeseburger à la viande de boeuf et crème cheddar



Les tartelettes chaudes de la mer



Les tartelettes chaudes végétariennes

Les croissants salés



Les mini vol au vent

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON

Grosses pièces

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
1,87 € HT la pièce



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



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,65 € HT la pièce

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

Découvrez notre carte des boissons page 52.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



35,90 € HT
Soit 39,49 € TTC
1,50 € HT la pièce

LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

24 pièces

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



37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
1,58 € HT la pièce

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

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,40 € HT la pièce

LES MINI FINANCIERS

20 pièces
Sur un mini financier :

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





22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,91 € HT la pièce

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

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,99 € HT la pièce

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

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,50 € HT la pièce





26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,79 € HT la pièce

LES MINI MARITOZZI

15 pièces

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



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,16 € HT la pièce

LES CACAOTÉS

24 pièces

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

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

58,90 € HT
Soit 64,79 € TTC
1,13 € HT la pièce

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





38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
0,97 € HT la pièce

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

Sans gluten

- Assortiment de macarons

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

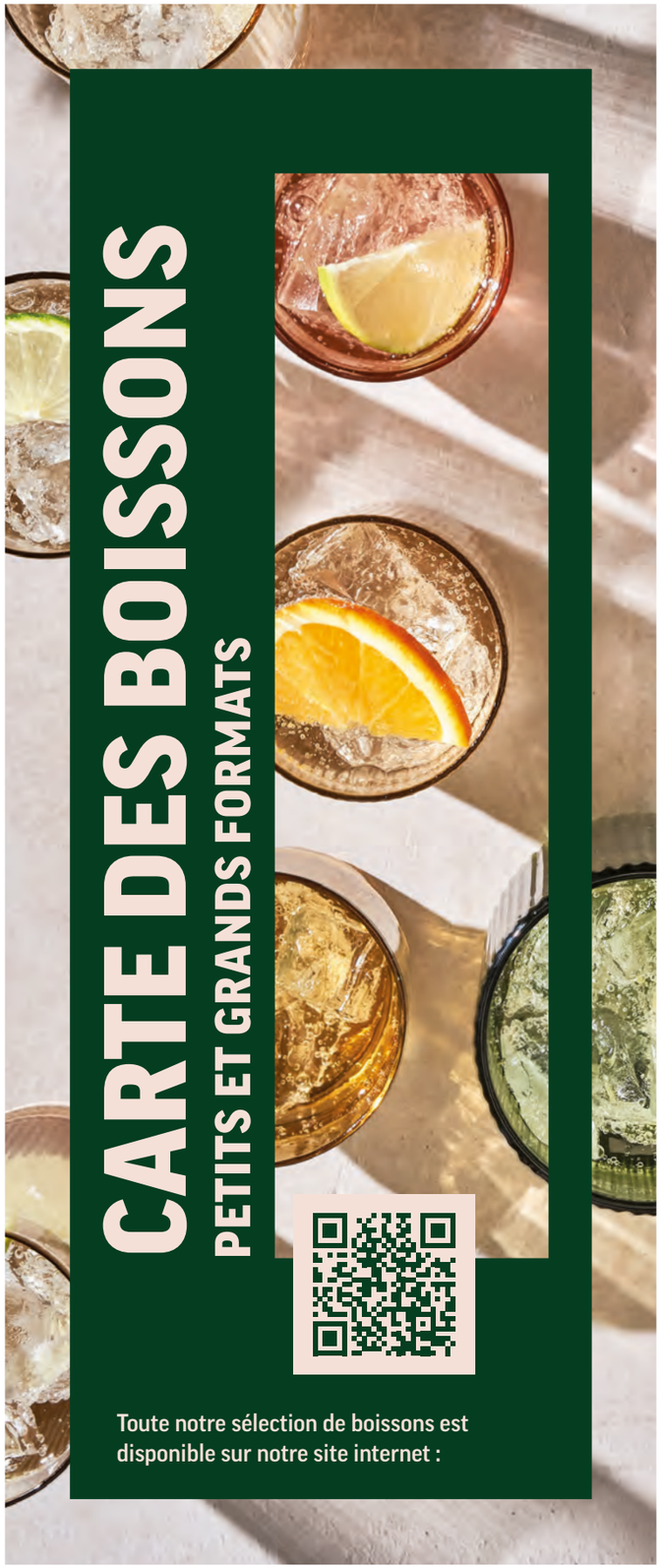
30 pièces

- Fruits frais de saison

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,06 € HT la pièce

Végétalien Vegan · Sans gluten · Sans lait





CARTE DES BOISSONS
PETITS ET GRANDS FORMATS

Toute notre sélection de boissons est disponible sur notre site internet :

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BOISSONS INDIVIDUELLES

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL - 2,20 € HT
Soit 2,32 € TTC

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL - 2,40 € HT
Soit 2,53 € TTC

L'EAU NEUVE 50 CL - 2,30 € HT
Soit 2,43 € TTC

COCA COLA 33 CL - 2,90 € HT
Soit 3,06 € TTC

COCA COLA ZÉRO 33 CL - 2,90 € HT
Soit 3,06 € TTC

VOLVIC CITRON 50 CL - 3,10 € HT
Soit 3,27 € TTC

LIMONADE D'ANTAN MAISON VITAMONT 25 CL - 3,90 € HT
Soit 4,11 € TTC

THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON VITAMONT 25 CL - 3,90 € HT
Soit 4,11 € TTC

BOISSONS À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L - 3,90 € HT
Soit 4,11 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,40 € HT
Soit 4,64 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 5,90 € HT
Soit 6,22 € TTC

JUS DE POMME DE FRANCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 6,90 € HT
Soit 7,28 € TTC

PUR JUS D'ORANGE DE GRÈCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

PUR JUS D'ANANAS DU TOGO BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

NECTAR DE POIRE DE FRANCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

LIMONADE D'ANTAN MAISON VITAMONT 75 CL - 7,40 € HT
Soit 7,81 € TTC

Notre carte de boissons alcoolisées est à découvrir en ligne – sélection locale.

BAR À JUS DÉTOX

Distributeur d'eau détox, prêt à déguster et livré sur site.

PRÊTES À L'EMPLOI
Format : 8 Litres (environ 30 verres).
Servies avec gobelets et pailles écologiques.

NOS RECETTES :

DÉTOX AGRUMES - 35,00 € HT
Soit 38,50 € TTC - 1,17 € HT par portion
Rondelles de pamplemousse, orange et menthe

EAU DÉTOX - 30,00 € HT
Soit 33,00 € TTC - 1,00 € HT par portion
Jus et rondelles de citron jaune et menthe

INFUSION FROIDE - 35,00 € HT
Soit 38,50 € TTC - 1,17 € HT par portion
Infusion BIO Kusmi Tea pomme, hibiscus, fruits exotiques et menthe

Carte des boissons chaudes : rendez-vous en page 5.

NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS



De la préparation au jour J, nous sommes à vos côtés pour faire de votre événement un moment que vous n'avez plus qu'à savourer.

Personnel DE SERVICE
(serveurs & maîtres d'hôtel)

pour orchestrer votre réception, réapprovisionner vos buffets et animer vos ateliers culinaires.

Location DE VAISSELLE, VERRERIE & MATÉRIEL ÉVÉNEMENTIEL

comme table de buffet, mange-debout ou tonnelle par exemple, pour un événement clé en main, sans logistique à gérer.

L'EXPÉRIENCE signée tout &bon





Décoration & MISE EN SCÈNE,

dont compositions florales fraîches et nappage en tissu. Deux standings de kits de décoration sont disponibles, selon l'occasion et le niveau de prestige recherché.

Installation & DRESSAGE DES BUFFETS

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.

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

En option : location de vaisselle en dur – sur demande

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.***

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

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





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.***

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



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**

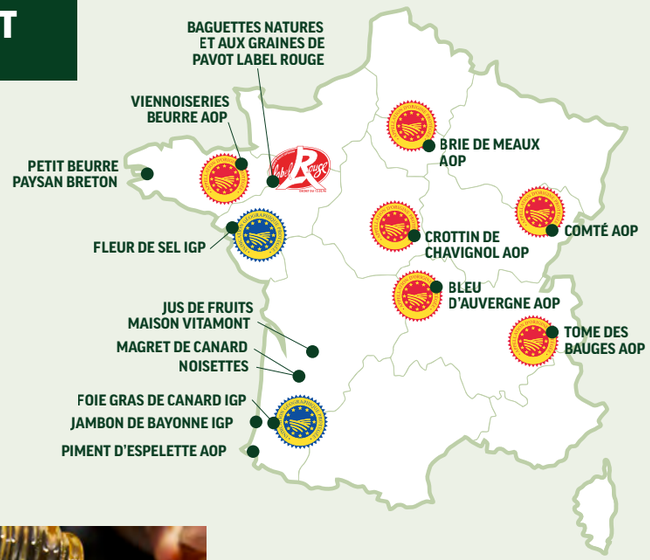
Chez TOUT&BON, chaque choix compte, car nous voulons que vos repas d'entreprise aient du sens.

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.





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.

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 CO_2

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





NOS ENGAGEMENTS ne s'arrêtent pas à l'assiette

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.**

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.

DEPUIS 2023 :

4 FERMES SOUTENUES

37 HECTARES RÉGÉNÉRÉS

356 TONNES DE CO_2 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	CÉLERI	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 CHOUQUETTES ❄	x		x				x							
LE COFFRET COEURS 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 MADELEINES ❄	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 THAÏ	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		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 APÉRITIVE							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, moutarde, 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	CÉLERI	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 P'TITS FISH & CHIPS	x		x	x			x				x	x		
LES VERRINES DE SAISON	x						x	x				x		
LES VEGGIE BURRITOS	x													
LES MINI BURRITOS	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		
LES BAOS	x					x	x				x	x		
LES BUN'S ASSORTIS	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			
LA BOX APÉRO	x		x	x			x				x			
LA BOX JARDINIÈRE								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		
LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES	x						x	x						
LES ROULÉS SAUCISSES	x		x			x	x				x	x		
LES MINI CROQUES	x		x			x	x				x			
LES MINI BURGERS ❄	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 RÂPÉES												x		
SALADE DE POMMES DE TERRE DE TYPE PIÉMONTAISE			x							x		x		
SALADE THAÏ 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 HOUMOUS								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		
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				x										
PLANCHE LIBANAISE	x						x	x			x	x		
PLANCHE VEGGIE	x						x		x		x	x		
PLANCHE DE RILLETTES											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 TROPÉZIENNES ❄	x		x				x							

Les allergènes de votre menu buffet chaud vous seront communiqués au moment du devis selon votre choix de recettes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE SERVICE EN B2B TOUT & BON

Sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.
Se reporter au site www.toutetbon.fr

PRÉSENTATION DES PRODUITS ET DES SERVICES

L'Établissement propose aux Clients Professionnels un service de livraison de produits alimentaires.

La disponibilité de certains Produits peut varier selon les approvisionnements, la saisonnalité des fruits et légumes et les Établissements.

Certains ingrédients ont subi un procédé de conservation par congélation. Pour cette raison, nous recommandons de consommer rapidement nos produits et de ne jamais les recongeler.

À réception de produits par le client, il appartient à celui-ci de prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la bonne conservation des produits, dans le respect de la chaîne du froid.

Sauf indication spécifique contraire, les Produits et contenants sont à utiliser pour des dégustations froides. Photos non contractuelles. Aucun Produit ne sera repris ni échangé.

MODALITÉS DE PASSATION DE LA COMMANDE

Le Client Professionnel peut soit réaliser sa Commande sur le Site soit adresser une demande écrite via le formulaire « demande de devis » ou par courriel à l'adresse courriel rattachée à l'établissement.

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site www.toutetbon.fr ou par e-mail.

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

Le délai de livraison indicatif des Produits plateau-repas et pause-déjeuner est de 3 heures à compter de la validation de la commande, étant précisé que l'Établissement ne peut s'engager sur des commandes passées après 10H pour une livraison le jour-même. Dans ce cas de figure, les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif et pourront être décalés en fonction du service déjà en cours.

Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux-repas, pause déjeuner), il est recommandé de commander la veille avant 18H.

Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H.

Pour les buffets et cocktails, il est recommandé de passer commande au moins 24 heures (sous réserve de disponibilités des Produits) en amont de l'événement et au moins 72 heures pour les prestations avec Service (animation, recours à un maître d'hôtel, location de matériel, etc.).

Il est conseillé de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur le Site.

Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés.

MODALITÉS D'ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler une Commande, il est nécessaire d'appeler l'établissement la veille avant 18H du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait pour nos gammes plateaux repas, petit-déjeuner et pause déjeuner.

Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- moins de 48 heures avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur inférieure à 1000 € HT;
- moins de 4 jours ouvrés avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur supérieure à 1000 € HT.

En cas d'annulation dans le respect de ces délais, les commandes seront facturées à hauteur de 50 % de leur valeur totale. À l'inverse, les commandes seront intégralement facturées.

PRIX ET FACTURATION

Le prix communiqué dans un devis peut être modifié à la hausse comme à la baisse, quelles qu'en soient les raisons (fluctuation significative des coûts des matières premières (+5 %), des prix de l'énergie dont le pétrole, force majeure etc…), en respectant un préavis de 15 jours au minimum avant sa date d'application.

Le nouveau tarif s'appliquera à toute commande validée postérieurement à l'expiration du préavis ci-dessus.

Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures sont payables au maximum à 30 jours (date de facture). En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code du commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

MODALITÉS DE PAIEMENT DE LA COMMANDE

Le paiement intégral de la Commande est exigible dès réception de la facture émise lors de la livraison du Produit et/ou lors de l'exécution des Services annexes.

L'Établissement met à la disposition du Client professionnel les modes de paiement sécurisés suivants :

- Virement à effectuer dans les trente (30) jours suivants la livraison effective de la Commande et/ou l'exécution de la prestation de Services. L'IBAN de l'Établissement sera communiqué lors de la l'acceptation de la Commande.
- Chèque qui doit être à l'ordre de TOUT & BON et de sa dénomination sociale, à envoyer à l'adresse indiquée sur la facture émise, le jour de la livraison ou le lendemain au plus tard ;
- En espèce, à la livraison de la Commande;
- Paiement par carte bancaire sur le Site, si le Client réalise sa commande en ligne.

Les titres restaurant ne sont pas acceptés par tous les établissements Tout & Bon. Pour ceux qui les prennent, les titres restaurant sont acceptés pour un montant maximum de 19 euros par jour, et sans rendu de monnaie.

OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES DU CLIENT PROFESSIONNEL

Le Client Professionnel s'engage à faire un bon usage du matériel prêté dans le cadre de l'exécution des Services (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.).

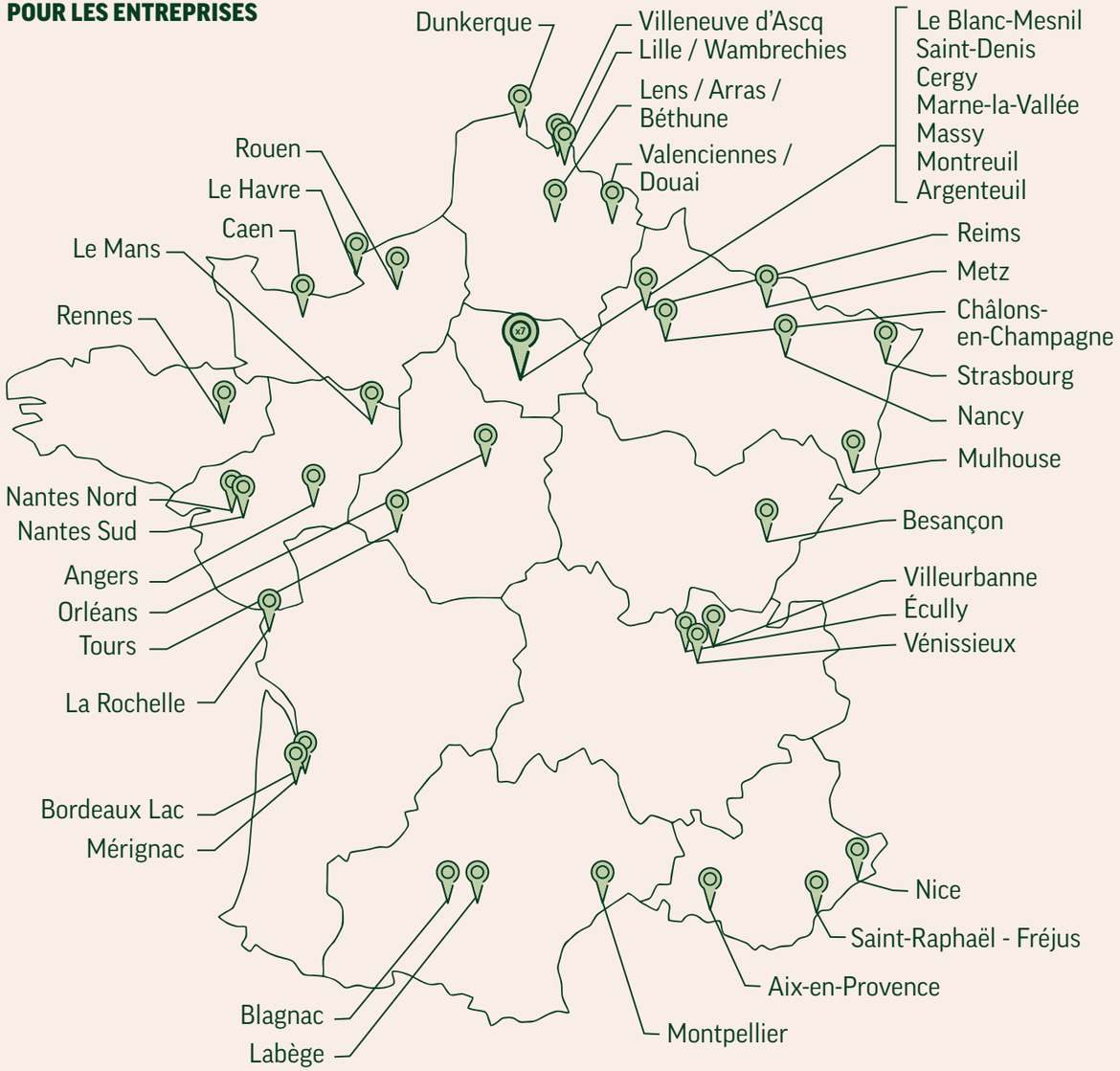
Tout matériel manquant ou détérioré pourra être facturé.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE EN SCANNANT CE QR CODE :

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

1ER RÉSEAU DE TRAITEUR

POUR LES ENTREPRISES



TOUT & BON, C'EST UN RÉSEAU DE 38 TRAITEURS LOCAUX QUI FONT RAYONNER UNE MÊME MARQUE PARTOUT EN FRANCE, TOUT EN RESTANT AU PLUS PRÈS DE LEURS CLIENTS.

Découvrez les coordonnées de l'ensemble de nos cuisines

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

BESANÇON
12, rue Albert Thomas
25000 Besançon
03 81 57 31 69
besancon@toutetbon.fr

Minimum de commande : 30€
Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H

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.

Direction artistique et création graphique : **ATELIER LESLIE DUMONT** - Maquette et exécution : **STUDIO MORGANE DUMONT** - Crédit photos : **KEVIN RAUZY - ANATOLE GONON-M57.STUDIO** - Retouches chromies : **CLAIRE MARCHAND** - Photographies non contractuelles