

COLLECTION EXCLUSIVE
disponible du 2 novembre au 15 janvier.

CARTE DES fêtes

tout & bon

TRAITEUR DEPUIS 2009
AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS

Du quotidien aux événements d'envergure, TOUT&BON vous accompagne dans tous vos formats d'événements pros.

FABRICATION SUR PLACE & DE SAISON

Nous travaillons des produits de qualité, de saison et toujours confectionnés avec soin dans notre cuisine locale.

UNE LIVRAISON SANS STRESS

Vous commandez, et nous nous occupons du reste ! Rapidité, fiabilité et sourire sont au rendez-vous pour que vous profitiez pleinement de votre événement.

UNE PRÉSENTATION & UN DRESSAGE SOIGNÉS

Des contenants élégants pour sublimer vos mets. Une décoration de votre buffet à votre image, selon votre standing et vos envies.

SOMMAIRE

02 PLATEAUX REPAS FESTIFS
04 PIÈCES COCKTAIL SALÉES
10 PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES
13 ALLERGÈNES
14 NOS ANIMATIONS CULINAIRES FESTIVES
16 NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS

Cette année, CHOUCHOUTEZ VOS ÉQUIPES AVEC TOUT&BON.

DEUX COFFRETS GOURMANDS, sélectionnés avec soin, **À COMMANDER DÈS MAINTENANT.**

fêtes



19,00 € HT
Soit 22,80 € TTC

LE SAVOUREUX

4 produits

- Huile d'olive intenso, bouteille 100 ml
- Sablés Ossau-Iraty AOP au paprika fumé, boîte de 120 g
- Miel de France de fleurs de châtaignier, pot de 150 g
- Truffes chocolat, lingot de 50 g



34,00 € HT
Soit 40,80 € TTC

LE GOURMET

6 produits

- Tartinable de sardine au citron, pot de 90 g
- Sablés Comté AOP truffe blanche, boîte de 120 g
- Pâté de campagne au piment d'Espelette, pot de 180 g
- Confiture de cerises noires, pot de 110 g
- Pâte à tartiner chocolat noir fève de tonka, pot de 200 g
- Truffes chocolat, boîte de 100 g

Livraison pour les fêtes garantie.
Commandez en ligne : **www.toutetbon.fr/page/coffrets-gourmands-entreprise**
ou par email (coordonnées au dos de notre catalogue)

PLATEAUX REPAS FESTIFS



LE POLARIS

· **Entrée :** Toasts de pain aux fruits et foie gras de canard IGP, confiture de figues, éclats de noisettes, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil frais

· **Plat :** Poulet rôti, purée de pommes de terre, éclats de marrons et noisettes, morilles, salade de mesclun et radis d'hiver assaisonnée d'une vinaigrette moutarde et cerfeuil frais. Accompagné de son pot de sauce crème champignons et morilles

· **Fromage AOP,** petit pain et petit beurre

· **Dessert** festif du jour



LE VEGA

· **Entrée :** Champignons de Paris rôtis et farcis au fromage de chèvre frais, noix et miel, betterave rouge, endive rouge, perles de vinaigre balsamique et ciboulette fraîche, assaisonnés d'une vinaigrette moutarde

· **Plat :** Sur un lit de pousses d'épinards : conchiglioni garnis d'une farce de ricotta, sauce champignons et tartufata**, champignons de Paris rôtis, éclats de noisettes, zeste de citron et persil frais

· **Fromage AOP,** petit pain et petit beurre

· **Dessert** festif du jour



LE SIRIUS

· **Entrée :** Tartare de Saint-Jacques***, pomme et fruits de la passion au jus de citron vert et huile d'olive, zeste de citron et aneth frais

· **Plat :** Sur un lit de pousses d'épinards : Smashed potatoes**** agrémentées d'un duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, d'une crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, œufs de lompe, zeste de citron et aneth frais, accompagnées d'une petite salade de pomme et d'endive rouge

· **Fromage AOP,** petit pain (sans gluten sur demande) et petit beurre

· **Dessert** festif du jour (sans gluten sur demande)

* Hors petit pain et dessert, sur demande.
** Préparation à base de champignons et truffe d'été Tuber aestivum vittadini 3 %, huile d'olive et herbes aromatiques.
*** Zygochlamys patagonica. **** Pommes de terre écrasées rôties au four à l'huile d'olive et au thym.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



LES SUCETTES DE SAUMON FESTIVES

24 pièces

- Bille de fromage frais au saumon fumé et aneth, saumon fumé et pousse d'épinard

Sans gluten

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,25 € HT la pièce



38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
1,95 € HT la pièce



LES VERRINES FESTIVES DE LA MER

12 pièces

- Tartare de Saint-Jacques* aux fruits de la passion, tartare de mangue, avocat, coriandre fraîche et zeste de citron vert

- Cubes d'avocat, queues d'écrevisses** à la mayonnaise et ciboulette, oignons frits et sauce mayonnaise Sriracha

Sans lait

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
2,16 € HT la pièce

LES NAVETTES ÉCREVISSE'ROLL

20 pièces

- Queues d'écrevisses** à la mayonnaise et ciboulette, sauce mayonnaise Sriracha et ciboulette fraîche

LES BRIOCHETTES FESTIVES

15 pièces

- Mousse de saumon fumé au wasabi, radis noir, graines de courge et pousse d'épinard

28,90 € HT
Soit 31,79 € TTC
1,93 € HT la pièce



* Zygochlamys patagonica. ** Procambarus clarkii.

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



LES ÉCLAIRS SALÉS

20 pièces

Coque d'éclair garnie de :

· Chèvre frais, cubes de Bleu d'Auvergne AOP et de poire, perles de vinaigre balsamique, éclats de noisettes et cerfeuil frais

Végétarien

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



LES FOCACCIAS FESTIVES

20 pièces

· Stracciatella (cœur de burrata) à la tartufata*, mortadelle IGP de Bologne, fine tranche de champignon de Paris cru et ciboulette fraîche

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,60 € HT la pièce

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

LES CANAPÉS PAIN D'ÉPICES

35 pièces

Sur une base de pain d'épices :

· Foie gras de canard, ganache au foie gras de canard, figue séchée et cerfeuil frais

· Brie de Meaux AOP, abricot sec, miel et éclats de pistaches

52,90 € HT
Soit 58,19 € TTC
1,51 € HT la pièce





LES VERRINES FESTIVES FOIE GRAS

12 pièces

· Oignons confits, cubes de pain d'épices, ganache au foie gras de canard, crumble de pain d'épices et ciboulette fraîche

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
2,24 € HT la pièce

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



LES P'TITS SABLÉS FESTIFS

24 pièces

· Sablé au parmesan, confit de cidre à la pomme et au calvados, sphère de foie gras de canard 🇫🇷, graines de sésame et cerfeuil frais

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



LES BLINIS FESTIFS

35 pièces
Sur une base de blini au sarrasin :

· Tartinable de fromage frais à l'aneth, œufs de lompe et aneth frais

· Crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, caviar végétal et ciboulette fraîche

48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
1,40 € HT la pièce

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
1,71 € HT la pièce



LES TARTELETTES FESTIVES

28 pièces

· Stracciatella (cœur de burrata) à la tartufata*, jambon de Bayonne IGP 🇫🇷, éclats de noisettes et cerfeuil frais

· Cubes de foie gras de canard IGP 🇫🇷, confiture de figues et cerfeuil frais

61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
6,19 € HT par portion

LA PLANCHE DE FOIE GRAS 🇫🇷

Recommandée pour 10 portions (400 g de foie gras IGP + 250 g de pain d'épices + 360 g de pain aux fruits)

· Foie gras de canard IGP 🇫🇷 accompagné de pain d'épices et pain aux fruits, abricots secs, cerfeuil frais, fleur de sel et fleurs comestibles

Accompagnements : confiture de figues, confiture de cerises noires et confit d'oignons

Livrée avec une pelle à tarte





45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
4,59 € HT par portion

Végétarien

LE BRIE GOURMET

Recommandé pour 10 portions (600 g + 900 g de pain soit par portion : 150 g)

· Brie de Meaux AOP farci d'une préparation mascarpone à la tartufata* et aux amandes, fleurs comestibles, miel et cerfeuil frais.

Accompagné de pain aux fruits.

Livré avec un couteau à fromage

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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LE MIX FESTIF

43 pièces

- Chou craquelin garni d'une mousse à la vanille Bourbon de Madagascar, praliné et étoile au chocolat noir
- Tartelette garnie de pâte de pistache, crumble, mousse à la fleur d'oranger et éclats de pistaches
- Pavlova garnie d'une mousse à la crème de marrons, coulis de cassis et fleurs comestibles

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





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

LES P'TITES FESTIVES

24 pièces

- Tartelette garnie de pâte de pistache, crumble, mousse à la fleur d'oranger et éclats de pistaches
- Tartelette garnie de brunoise de mangue et fruits de la passion, mousse à la noix de coco, noix de coco râpée et coulis de fruits exotiques

LES ÉCLAIRS SUCRÉS

20 pièces

Coque d'éclair garnie de :

- Mousse au chocolat noir, Cara Crakine* et zeste d'orange

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,60 € HT la pièce



* Mélange gourmand à base de chocolat au lait au caramel et de céréales biscuitées et toastées.



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

LES FINANCIERS DES FÊTES

20 pièces

- Financier garni de mousse, crème et éclats de marrons

LES VERRINES FESTIVES SUCRÉES

12 pièces

- Crumble, mousse, crème et éclats de marrons
- Brunoise de mangue et fruits de la passion, noix de coco râpée et menthe fraîche

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





LES PAVLOVAS DES FÊTES

20 pièces

Sur une coque de meringue :

- Mousse à la crème de marrons, coulis de cassis et fleurs comestibles

Sans gluten

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,60 € HT la pièce

Les visuels de présentation ont été réalisés avec des contenants en verre. Pour toute commande sans service de personnel, les verrines sont livrées dans des contenants en kraft. Des contenants en verre peuvent être proposés en option, sur demande.



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

Grosses pièces

LES CRAQUELINS FESTIFS

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

Chou craquelin garni de :

- Mousse à la vanille Bourbon de Madagascar, praliné et étoile au chocolat noir
- Crumble, poire et compotée de poire, mousse au chocolat noir et étoile au chocolat noir



41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
4,19 € HT la portion

LA BÛCHE DES FÊTES

Recommandée en 10 parts (750 g)

- Bûche pâtissière : biscuit cuillère, mousse légère à la vanille Bourbon de Madagascar, crumble croustillant, compotée de poire et morceaux de poire fraîche. Décorée de feuilles d'or et de figurines pain d'épices en chocolat noir

LA PLANCHE SUCRÉE DES FÊTES

Recommandée pour 10 portions (1 100 g)

- Mini gaufres liégeoises, pain d'épices, mini madeleines pur beurre, oursons guimauve au chocolat, figurines pain d'épices en chocolat noir, mousse mascarpone, agrumes et fleurs comestibles

Accompagnements : confiture de lait et crème de marrons

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
2,99 € HT la portion



NOS CONSEILS TRAITEUR

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

Consultez notre carte des boissons :

Bon à savoir :
Pour les boissons ?
Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !

Format de l'événement	Durée	Nombre de pièces / personne
Cocktail apéritif (avant déjeuner ou dîner)	45 min – 1h	**6 à 8 pièces** (uniquement salées)
Cocktail apéritif	1h30 et plus	**10 à 12 pièces** (uniquement salées)
Cocktail déjeunatoire	1h30 - 2h	**12 à 14 pièces consistantes** • 9 à 11 pièces salées • 3 à 4 pièces sucrées
Cocktail dînatoire	2h et plus	**16 à 20 pièces :** • 12 à 15 pièces salées • 4 à 6 pièces sucrées

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
PLATEAUX REPAS FESTIFS (hors fromage, pain et dessert)														
LE VEGA	x		x			x	x	x		x		x		
LE SIRIUS		x		x			x			x	x	x		x
LE POLARIS - BOEUF	x						x	x		x		x		
LE POLARIS - POULET	x						x	x		x		x		
COCKTAIL SALÉ														
LES P'TITS SABLÉS FESTIFS	x						x				x			
LES TARTELETTES FESTIVES	x		x				x	x						
LES BRIOCHETTES FESTIVES	x		x	x			x			x		x		
LES NAVETTES ÉCREVISSE'ROLL	x	x	x			x	x			x		x		
LES FOCACCIAS FESTIVES	x						x	x						
LES BLINIS FESTIFS	x		x	x			x					x		
LES CANAPÉS PAIN D'ÉPICES	x		x				x	x				x		
LES SUCETTES DE SAUMON FESTIVES				x			x							
LES ÉCLAIRS SALÉS	x		x				x	x				x		
LES VERRINES FESTIVES DE LA MER	x	x	x	x		x				x		x		x
LES VERRINES FESTIVES FOIE GRAS	x		x				x					x		
COCKTAIL SUCRÉ														
LE MIX FESTIF	x		x			x	x	x						
LES P'TITES FESTIVES	x		x			x	x	x				x		
LES FINANCIERS DES FÊTES	x		x				x	x						
LES PAVLOVAS DES FÊTES			x			x	x							
LES CRAQUELINS FESTIFS	x		x			x	x	x				x		
LES VERRINES FESTIVES SUCRÉES	x		x			x	x					x		
LES ÉCLAIRS SUCRÉS	x		x			x	x							
PLANCHES BUFFET														
LA PLANCHE DE FOIE GRAS	x		x				x	x				x		
LE BRIE GOURMET	x						x	x						
LA PLANCHE SUCRÉE DES FÊTES	x		x			x	x							
LA BÛCHE DES FÊTES	x		x				x					x		
GALETTE AUX POMMES	x		x				x							
GALETTE FRANGIPANE	x		x				x	x						
BRIOCHE DES ROIS	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, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à coque, 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.

Nos animations culinaires festives

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

En option :
location de vaisselle en dur – sur demande

Le bar à VIN et CIDRE CHAUD

La chaleur d'un verre fumant entre les mains, les épices qui embaument l'air : l'animation qui installe instantanément une ambiance festive et hivernale.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Vin chaud & cidre chaud – deux recettes gourmandes servies chaudes
- Condiments pour personnaliser chaque verre
- Soupières pour le maintien au chaud, matériel électrique inclus (consigné)
- 2 verres par personne

INCLUS : gobelets/verres · touillettes
EN OPTION : animateur dédié pour un service clé en main

Le bar à CHOCOLAT CHAUD

Un chocolat chaud onctueux, une chantilly généreuse et des épices parfumées pour le personnaliser selon les envies : une véritable parenthèse de douceur pour vos événements d'entreprise.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Chocolat chaud au lait de vache & chocolat chaud au lait d'amande
- Bar à toppings : chantilly, copeaux de chocolat, épices ...
- Percolateurs pour un service chaud en continu – matériel fourni (consigné)
- 2 tasses par personne

INCLUS : tasses · touillettes
EN OPTION : animateur dédié pour un service clé en main

Le bar à TOASTS DE FOIE GRAS

Le grand moment de fête : un foie gras tranché en live, des pains d'exception, des chutneys – le luxe accessible, le temps d'un apéritif inoubliable.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- Un animateur dédié pour le tranchage et le dressage en live
- Foie gras de qualité IGP
- Sélection de pains spéciaux : pain d'épices, pain aux fruits, baguette nature
- Accompagnements : chutneys d'oignons, de figues et de mangue et confiture de cerises noires
- Condiments : moulin à poivre, gros sel, piment d'Espelette

EN OPTION : accord mets & vins (Sauternes, Jurançon, Champagne...)

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



Animation MINI POKÉ BOWLS

Un voyage gustatif en format festif : des mini bowls dressés à la minute, des associations audacieuses, et le plaisir de choisir sa recette en direct.

CE QUE NOUS PRÉPARONS POUR VOUS :

- 1 animateur culinaire dédié pour le dressage en live
- 3 recettes gourmandes et festives disponibles en format mini-bol (140 ml)
- 2 à 3 portions par personne, préparées à la minute selon la durée de votre événement
- Recette(s) végétarienne(s) disponible(s) sur demande.

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



à découvrir également :

Le bar à HUÎTRES
Animation DÉCOUPE DE JAMBON
Le bar à MOCKTAILS



Nos services événementiels

Bien plus qu'une livraison, nous organisons vos réceptions selon vos envies. Dressage raffiné, décoration soignée, mise à disposition de personnel, location de mobilier ou de vaisselle… Nous vous offrons différents niveaux de service pour transformer chaque événement en moment unique, sans effort de votre part.



MISE À DISPOSITION DE **PERSONNEL DE SERVICE**

INSTALLATION ET DRESSAGE DE VOTRE BUFFET

LOCATION DE **VAISSELLE ET VERRERIE**

LOCATION DE **MATÉRIEL & MOBILIER**

DÉCORATION



Le soin du détail, LA SIGNATURE TOUT&BON.

Nous croyons qu'une réception réussie commence par la sincérité du produit. C'est pourquoi nous vous ouvrons les coulisses de notre savoir-faire pour vous faire découvrir ce qui fait la différence : un dressage fait main, une attention au goût, une véritable passion du détail.

Parce que des images valent mieux que 1 000 mots, découvrez notre compte Instagram.







LA FRAÎCHEUR COMME PROMESSE.

Notre engagement est clair : cuisiner avec des produits frais, de saison, et les transformer au plus près de leur lieu de consommation. Un cocktail livré en fin d'après-midi aura été préparé quelques heures auparavant.

NOS ÉQUIPES, LES ARTISANS DE LA RELATION CLIENT

Chez Tout&Bon, notre mission va au-delà de la simple livraison. Nous imaginons chaque moment de convivialité comme une expérience sur mesure, pour toutes les entreprises, petits déjeuners confidentiels comme grands événements d'entreprise.

BESOIN D'UN DEVIS ?

DEVIS SUR MESURE
EN MOINS DE 24H

Un conseiller dédié à votre écoute pour répondre à vos besoins et vous accompagner dans l'organisation de vos événements.

OFFRE ADAPTABLE
À TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT

FRAIS, LOCAL,
FAIT SUR PLACE

tout&bon

www.toutetbon.fr SUIVEZ-NOUS :

METZ
23, rue Louis Blériot - ZI des Jonquières
57640 Argancy
03 87 61 82 27
metz@toutetbon.fr

NANCY
112, rue Caroline Aigle
54180 Heillecourt
03 72 47 23 34
nancy@toutetbon.fr

Minimum de commande : 50€
Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H



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.

Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.

Photos non contractuelles.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
Nos CGV sont consultables en ligne sur : https://toutetbon.fr/cgv

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr