



TRAITEUR DEPUIS 2009

Petit Déjeuner

Plateaux Repas

Cocktails & Buffets

Réceptions sur-mesure

CARTE DE SAISON

MARS-SEPTEMBRE 2026

PRINTEMPS-ÉTÉ

& tout bon

LE TRAITEUR DES ENTREPRISES, du quotidien aux grands moments.

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



Des recettes maison, CUISINÉES PRÈS DE CHEZ VOUS.

Nos recettes sont préparées **chaque jour** dans nos cuisines locales, à partir de produits frais et de saison.

Un service client DE PROXIMITÉ EST À VOTRE ÉCOUTE.

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



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.



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.**

*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
- 32 PIÈCES COCKTAIL & REPAS DEBOUT
- 51 BOISSONS
- 56 ALLERGÈNES

Découvrez aussi :

- 52-53 NOS ANIMATIONS CULINAIRES
& SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
- 54 NOS ENGAGEMENTS



NOTRE CHOCOLAT CHAUD
ET NOS THÉS SONT

BIO

À COMMANDER LA VEILLE*

Une offre pensée pour
les **RENDEZ-VOUS
MATINAUX OU LES
PAUSES GOÛTER.**

PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

NOS FORMULES PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

Formule LA P'TITE VIENNE

**Idéale pour vos petits déjeuners d'équipe.
FORMULE POUR 10 PERSONNES**

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



Formule LA PAUSE GOURMANDE

**Idéale pour une pause matinale.
FORMULE POUR 10 PERSONNES**

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



Formule LA PAUSE CAFÉ

**Idéale pour une pause de l'après-midi.
FORMULE POUR 15 PERSONNES
(soit 4 pièces sucrées par personne)**

- 30 madeleines natures servies en petite box
- 10 mini financiers
- 12 mini brownies au chocolat et noix de pécan
- 10 mini moelleux au citron et à la bergamote
- 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, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)

À COMPLÉTER AVEC :

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

LES P'TITS YAOURTS GRANOLA

12 portions (70 g / portion)

Yaourt grec, granola **BIO**, miel, myrtilles et framboises.
Livrés en verrines en pulpe de canne et avec des cuillères en bois pour votre dégustation.



NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

LE CAKE MARBRÉ

10 parts (650 g)

LE BANANA BREAD

10 parts (600 g)

Cake à la banane, aux pépites de chocolat noir, aux cranberries, aux graines de courge et de tournesol

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP

30 pièces (950 g)

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

LA BOX DE CHOUQUETTES

30 pièces servies en petite box (420 g)

LA BOX DOUCEUR XXL

63 pièces

Pains au chocolat AOP • Pains aux raisins AOP • Croissants AOP • Chouquettes • Mini moelleux au citron et à la bergamote • Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Mini brochettes de fruits de saison

LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT



12 pièces servies en petite box (720 g)

Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

LA BOX MADELEINES

30 pièces servies en petite box (540 g)

Madeleines natures

LE COFFRET MOMENT SUCRÉ

32 pièces

Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Cake marbré • Cookies aux pépites de chocolat • Fruits rouges du moment (environ 300 g) • Fleurs comestibles



La planche de brunch sucrée

GAMME BRUNCH À PARTAGER

LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE

Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (942 g)

+ 500 g de tartinables

Un assortiment de douceurs sucrées :
• Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat • Madeleines natures • Brioches à tête • Pancakes

Accompagnements : pâte à tartiner et confiture de myrtilles

LA PLANCHE BRUNCH SALÉE



Idéale pour 10 personnes

Soit par portion : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage
Jambon blanc ■ ■ ■, coppa IGP de Parma, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■, fromages 100% AOP : Cantal et Tomme des Bauges, abricots secs, noix, fleurs comestibles et cerfeuil.
Pain disponible en supplément (voir nos box de pains page 26)

LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS

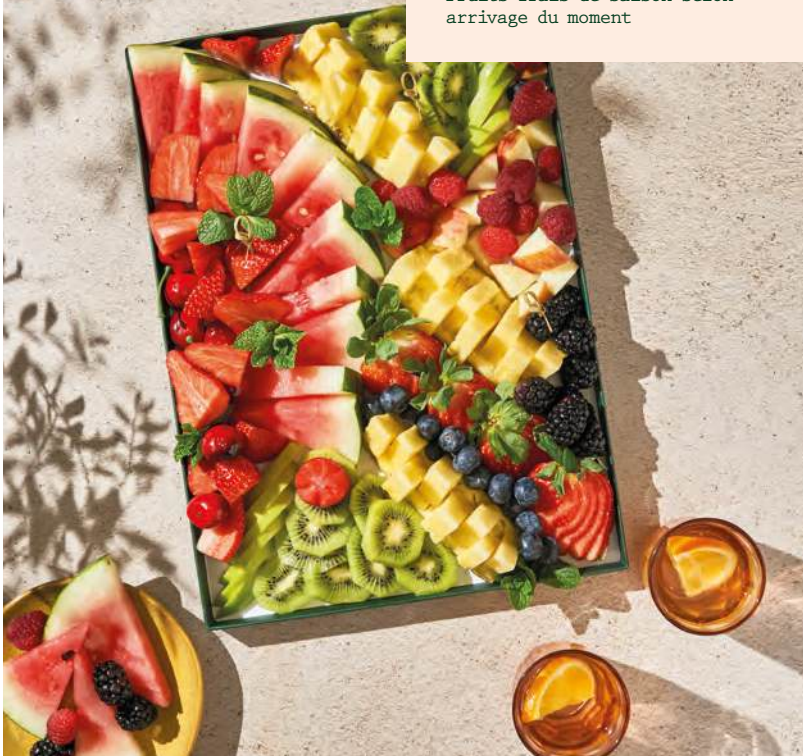


Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)

Fruits frais de saison selon arrivage du moment



La planche de fruits coupés



NOTRE CARTE DES BOISSONS CHAUDES

Servies dans des thermos isothermes - environ 10 à 12 tasses par thermos. Nos boissons chaudes sont livrées avec gobelets en carton, agitateurs, sucre et lait.

THERMOS DE CAFÉ 1,4 L

Idéal pour 10 personnes

Café Joyeux : Café de spécialité moulu Origine Brésil/Colombie intensité 4

THERMOS DE THÉ 1,4 L

Idéal pour 10 personnes

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

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L

Idéal pour 10 personnes

Chocolat en poudre **BİO** issu du commerce équitable

UN CAFÉ SOLIDAIRE

Nous sommes fiers de servir du Café Joyeux, un café de spécialité, torréfié ■ ■ ■, et surtout solidaire.



CAFÉ JOYEUX
SERVI AVEC LE CŒUR

En choisissant ce café, vous contribuez à l'emploi en CDI et à la formation de personnes en situation de handicap mental et cognitif, en milieu ordinaire : les cafés-restaurants Café Joyeux.

Un choix solidaire, pour redonner du sens à vos pauses-café.



PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

NOTRE CARTE DES BOISSONS FROIDES

MAISON
VITAMONT

le goût par nature

JUS DE POMME DE FRANCE ■ ■ ■ BİO 75 CL

JUS D'ORANGE DE GRÈCE BİO 75 CL

NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE ■ ■ ■ BİO 75 CL

NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE ■ ■ ■ BİO 75 CL

JUS D'ANANAS DU TOGO BİO 75 CL





LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE
SOUS 3H

PAUSE LUNCH SANDWICHES, SALADES & PLATS À RÉCHAUFFER

NOS SALADES

Livrée avec son petit pain (sans gluten sur demande)
et sa mignonnette de vinaigrette **BIO** :

LA CLARA

Salade de fusilli **BIO** assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, tomates confites, olives de Kalamata, oignon rouge et mélange d'épices à l'italienne*, thon au naturel, artichauts marinés, roquette et persil.
Accompagnée d'une sauce tzatziki

LA PALOMA

Salade de fusilli **BIO** au pesto vert et à l'huile d'olive, concombre, artichauts marinés, petits pois, feta AOP, roquette et ciboulette

LA BRUNE

Salade de mesclun et pommes de terre, œuf poché   jambon de Bayonne IGP   tomates confites, noix, copeaux de Grana Padano AOP et ciboulette

LANÉLIA

Salade de fusilli **BIO** au pesto vert et à l'huile d'olive, mortadelle IGP de Bologne, stracciatella (cœur de burrata), tomates confites, velours de vinaigre balsamique et éclats de pistaches

LA INÈS

Bowl façon libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil, falafels, houmous au curcuma, pickles d'oignon rouge, épices zaatar, mesclun et menthe

LA ANNA

Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti   œuf dur   tomates confites, avocat, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette.
Accompagnée de son pot de sauce mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil

LA LIANA

Poké bowl de saumon fumé, riz long assaisonné au vinaigre de riz, avocat, radis roses, concombre et graines de sésame.
Accompagné de son pot de sauce soja sucrée

ENSEMBLE, AGISSONS CONTRE LE GASPILLAGE :
vous pouvez choisir d'exclure **couverts**
et **pain** de votre commande si vous n'en avez pas besoin.



La Clara



La Paloma



La Brune



Le P'tit Tartare de Tomates

NOS P'TITES SALADES

Format mini : bol de 360ml

LA P'TITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil

LA P'TITE SALADE DE CONCOMBRE

Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth

LE P'TIT TARTARE DE TOMATES

Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin

NOS SANDWICHS

Nos baguettes sont élaborées à partir de farine Label Rouge  et cuites sur place.

LE PARISIEN

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc  et cornichons

LE LOUIS

Baguette nature, beurre tendre, brie de Meaux AOP, roquette, miel et noix

LE TOM

Baguette aux graines de pavot, pesto vert, tartinable de fromage frais, tomates confites et artichauts marinés, carottes râpées, olives de Kalamata, copeaux de Grana Padano AOP et roquette

LE ROMAIN

Baguette aux graines de pavot, houmous au curcuma, bouchées végétales courgette et menthe, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, roquette, menthe et coriandre

LE ARTHUR

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc , Comté AOP, tomates et mesclun

LE OSCAR

Baguette nature, mayonnaise, tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, salade romaine, concombre et tomates

LE MARTIN

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

LE CÉSAR

Baguette nature, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, poulet rôti , œuf dur , salade romaine, tomates et copeaux de Grana Padano AOP



Le César



Le Tom



Le Marco



Le Axel

NOS PLATS À RÉCHAUFFER

Livré froid, à réchauffer au micro-ondes. Livré avec son petit pain (sans gluten sur demande) :



LE NINO

Fusilli **BIO** à la sauce tomate, huile d'olive, mélange d'épices à l'italienne* et basilic, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin et velours de vinaigre balsamique

LE AXEL

Pommes de terre assaisonnées d'une crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, saumon cuit fumé à chaud, petits pois et ciboulette

LE THÉO

Pommes de terre assaisonnées d'une crème à la moutarde et au miel, pulled pork , poivrons marinés, petits pois et ciboulette

LE MARCO

Sorrisi au basilic assaisonnés de velours de vinaigre balsamique, huile d'olive et mélange d'épices à l'italienne*

NOS DESSERTS

COMPOTE DE POMMES ET FRAISES

Compote de pommes, fraises et menthe

COOKIE

Cookie aux pépites de chocolat (70 g)

BROWNIE

Brownie au chocolat et noix de pécan (80 g)

MUFFIN

Muffin au chocolat et cœur coulant (130 g)

YAOURT GRANOLA

Yaourt grec, granola **BIO**, miel, myrtilles, framboises et menthe

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat noir, fleur de sel et menthe

SALADE DE FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais de saison et menthe

TIRAMISÙ AU CAFÉ

Mousse mascarpone, biscuit cuillère, café, cacao en poudre **BIO** et menthe

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS

Cheesecake au spéculoos (85 g), compotée de framboise au citron vert et zestes de citron vert



Tiramisù au Café



Salade de Fruits, Cheesecake, Yaourt Granola

DES PACKAGINGS

PLUS RESPONSABLES

pensés pour limiter l'impact.

MATIÈRES RESPONSABLES

Carton kraft alimentaire 100 % recyclable.

RÉDUCTION DU PLASTIQUE

Bol (360 ml) en carton kraft avec une très fine couche de plastique invisible à l'intérieur uniquement pour garantir l'étanchéité.

Grand bol sans revêtement plastique : format adapté au froid comme au chaud.



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

* Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.
** Porc effiloché à la sauce barbecue.

COFFRETS REPAS les essentiels

Entrée / Plat / Dessert



RECETTES 100 % DE SAISON

Format bowls généreux idéal pour :

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

Composition des COFFRETS REPAS ESSENTIELS :

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

UN EMBALLAGE BIEN PENSÉ

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



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

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



les essentiels Entrée / Plat / Dessert
COFFRETS REPAS 

COFFRETS REPAS
les essentiels



LE PATRAS

Dernière minute

- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil
- **Plat** : Riz long assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, huile d'olive et jus de citron, persil et basilic, tartare de tomates d'antan*, concombre, feta AOP et olives de Kalamata. Accompagné de sa mignonnette de vinaigrette au vinaigre balsamique **BIO**
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** sans gluten du jour



LE SYROS

Dernière minute

- **Entrée** : Sur un lit de crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, petits pois, radis roses et ciboulette
- **Plat** : Salade de fusilli **BIO** assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, tomates confites, olives de Kalamata, oignon rouge et mélange d'épices à l'italienne**, thon au naturel, artichauts marinés, roquette et persil. Accompagné d'une sauce tzatziki
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



LE BARI

Dernière minute

- **Entrée** : Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth
- **Plat** : Fusilli **BIO** à la sauce tomate, huile d'olive, mélange d'épices à l'italienne** et basilic, poulet rôti , tartare de tomates d'antan*, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et velours de vinaigre balsamique. Accompagné de sa mignonnette de vinaigrette au vinaigre balsamique **BIO**
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

Disponible aussi en version végétarienne.
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité***.

LE KEP

- **Entrée** : Sur un lit de stracciatella (cœur de burrata): tomates confites, petits pois et thym
- **Plat** : Trio de quinoa **BIO** assaisonné de vinaigre de riz et de sauce soja sucrée, poulet rôti , accompagné d'un tartare de concombre et mangue, oignon rouge, jus de citron vert, menthe et coriandre, graines de sésame, quartiers de citron vert, sauce soja sucrée et coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



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

* Composition de notre tartare de tomates : tomates d'antan assaisonnées d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil et ciboulette. ** Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

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

COFFRETS REPAS
les essentiels

LE TORINO

Dernière minute

- **Entrée** : Taboulé libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil
- **Plat** : Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti , œuf dur , tomates confites, avocat, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette. Accompagné d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.



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

LE PALERME

Dernière minute

- **Entrée** : Pommes de terre assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons, œuf dur et persil
- **Plat** : Fusilli assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, mortadelle IGP de Bologne, straciatella (cœur de burrata), tomates confites, velours de vinaigre balsamique et éclats de pistaches
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



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

Sans lait

LE KAPAA

Dernière minute

- **Entrée** : Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin
- **Plat** : Poké bowl de saumon fumé, riz long assaisonné au vinaigre de riz, avocat, radis roses, concombre et graines de sésame. Accompagné d'un pot de sauce soja sucrée
- **Petit pain**
- **Dessert** sans lait du jour



Sans gluten

Sans lait

LE MEMPHIS

- **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinard : œuf dur à la mayonnaise et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, pulled pork , tartare de concombre à l'oignon rouge, jus de citron et coriandre, pickles d'oignon rouge. Accompagné d'un pot de sauce barbecue
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** sans gluten du jour

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

** Porc effiloché à la sauce barbecue.

PLATEAUX REPAS les signatures

Entrée / Plat / Fromage / Dessert



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

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



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

LE CATANE

 Dernière minute

- **Entrée** : Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth
- **Plat** : Fusilli **BIO** assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, poulet rôti , tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et persil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



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

LE KOTOR

 Dernière minute

- **Entrée** : Sur un lit de crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge : petits pois, radis roses et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons et aneth, saumon fumé et pickles d'oignon rouge
- **Fromage AOP**, petit pain (sans gluten sur demande) et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



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



LE NICOSIE

 Dernière minute

- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil
- **Plat** : Trio de quinoa **BIO**, pois chiches, tomate, concombre et oignon rouge assaisonnés d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, basilic, menthe et persil, accompagné de falafels et d'un houmous au curcuma
- **Crudités avec houmous du jour** et petit pain (sans gluten sur demande)
- **Dessert végétalien** du jour (sans gluten sur demande)



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

LE FARO

 Dernière minute

- **Entrée** : Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin
- **Plat** : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, poulet rôti , tartare de concombre à l'oignon rouge, jus de citron et coriandre, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, ciboulette
- **Fromage AOP**, petit pain (sans gluten sur demande) et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



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

** Porc effiloché à la sauce barbecue.

PLATEAUX REPAS les signatures

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



LE LAGOS

• **Entrée** : Duo d'artichaut mariné et d'artichaut rôti et farci de crème de Grana Padano AOP

• **Plat** : Salade de fusilli **BIO**, courgette, poivron et aubergine rôtis à l'huile d'olive et au thym, vinaigrette au vinaigre balsamique, burrata crémeuse, grappe de tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, rubans de concombre, poivrons marinés, pignons de pin, huile d'olive et roquette

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

• **Dessert** gourmand du jour



LE ZADAR

• **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinard : wraps de saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, concombre et mesclun

• **Plat** : Sur un pain brioché et toasté : tzatziki, avocat et œuf poché **■ ■**, rubans de concombre, tomates cerises, roquette assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou, oignons frits et pickles d'oignon rouge. Accompagné de son pot de velours de vinaigre balsamique

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

• **Dessert** gourmand du jour

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



LE SPLIT

• **Entrée** : Stracciatella (cœur de burrata), tomates cerises en grappe rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, toasts de focaccia et basilic

• **Plat** : Mélange de riz long et trio de quinoa **BIO**, fèves de soja, vinaigre de riz et jus de citron, pavé de saumon cuit fumé à chaud, avocat, rubans de concombre, roquette, oignons frits et graines de sésame, assaisonné de sauce soja sucrée

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

• **Dessert** gourmand du jour



LE CASSIS

• **Entrée** : Tartelette garnie de fromage frais ail et fines herbes, tomates cerises, radis roses, concombre, velours de vinaigre balsamique et cerfeuil

• **Plat** : Rôti de bœuf **■ ■** et foie gras de canard IGP **■ ■ ■**, gratin dauphinois, rubans de concombre, tomates cerises et roquette, mélange d'épices à l'italienne**, framboises et fleurs comestibles. Accompagné de son pot de confiture de figues

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

• **Dessert** gourmand du jour

* Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest.

** Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

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 29)	2 salades à partager	3 salades à partager	4 salades à partager
Boxs et/ou planches (page 24 à 28)	2	3	4
Fromage (page 25)	1 petite planche	1 grande planche	1 grande planche
Pain (page 25)	1 box de pains coupés	1 box de pains entiers	1 box de pains entiers
Salade verte (page 25)	1	2	2
Desserts (page 30 et pages 46 à 50 pour les pièces cocktail sucrées)	1 coffret de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes 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, cheesecakes ou financiers) ou 2 desserts à partager (mousse au chocolat noir, tiramisù au café ou salade de fruits) ou 60 à 80 pièces cocktail sucrées



BESOIN DE VAISSELLE POUR VOTRE REPAS ?

A commander en complément de votre buffet.

Option 1 : Vaisselle jetable

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

ASSIETTE EN PULPE DE CANNE

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

KIT COUVERTS EN BAMBOU

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

Option 2 : Vaisselle réutilisable

(à la location)

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

PENSEZ À LE PRÉCISER AU MOMENT DE VOTRE COMMANDE.



À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

**BUFFET FROID
& REPAS ASSIS**

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

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



LA PLANCHE DIPS

Recommandée pour 10 personnes :
1 050 g + 280 g de sauces

Sélection de crudités
du moment et fleurs
comestibles.

Accompagnements :
duo de houmous et
tortillas croustillantes



COMPLÉTEZ CETTE PLANCHE À PARTAGER PAR :

DUO DE HOUMOUS

170 g / variété de houmous (340 g)

Duo de houmous du jour



LA PLANCHE LIBANAISE

Recommandée pour 10 personnes : 1 030 g

Houmous au curcuma agrémenté de pois chiches et de feta AOP, et tzatziki agrémenté de menthe, d'aneth, d'huile d'olive et de fleurs comestibles.

Accompagnements : tortillas croustillantes



LA PLANCHE VEGGIE

Recommandée pour 10 personnes :
840 g + 400 g de sauces

Bouchées végétales courgette et menthe, falafels, feta AOP, rubans de concombre, roquette, menthe, fleurs comestibles et épices zaatar.

Accompagnements : houmous au curcuma et tzatziki



LA PLANCHE DE FROMAGES ENTIERS AOP

Recommandée pour 20 personnes (1 120 g) :
50 g de fromage / portion

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

Accompagnement :
confiture de myrtilles

Livrée avec un couteau
à fromage.

Pain disponible en supplément
(voir nos boxes de pains)



LA PLANCHE DE FROMAGES COUPÉS AOP

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

Existe aussi en 20 portions (1 140 g)

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

Accompagnement : confiture de myrtilles

Livrée avec un couteau à fromage.

Pain disponible en supplément (voir nos boxes de pains)

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS

Recommandée pour 10 personnes (1 120 g)

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

BOX DE PAINS ENTIERS

Recommandée pour 20 personnes (1 400 g)

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

SALADE VERTE

Recommandée pour 10 personnes (250 g)

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

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



Sans gluten

LA PLANCHE DE POULET RÔTI

Recommandée pour 10 personnes (1 300 g + 200 g de sauce) :
environ 110 g de viande froide / personne

Poulet rôti , tomates cerises, cornichons, copeaux de Grana Padano AOP, roquette et persil.

Accompagnement :
mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil



LA PLANCHE MIXTE

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

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

Pain disponible en supplément (voir nos boîtes de pains)



Sans gluten



Sans gluten



Sans lait

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

Recommandée pour 10 personnes (1 000 g) :
100 g de charcuterie / personne

Jambon de Bayonne IGP , jambon blanc , chorizo , mortadelle IGP de Bologne e t cerfeuil

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES

170 g / variété de sauce (510 g)

Mayonnaise, moutarde et crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge

BOX DE PAINS COUPÉS

Recommandée pour 10 personnes (1 120 g)

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

BOX DE PAINS ENTIERS

Recommandée pour 20 personnes (1 400 g)

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

SALADE VERTE

Recommandée pour 10 personnes (250 g)

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

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

LA PLANCHE DUO DE SAUMON

Recommandée pour 10 personnes (1 090 g) :
dont 65 g de saumon / personne

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, lit de tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre, radis roses, pickles d'oignon rouge, quartiers de citron jaune et aneth.

Accompagnement :
mini blinis



Sans gluten



Sans lait

LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Recommandée pour 10 personnes (740 g) :
dont 60 g (2 tranches) de saumon / personne

Tranches de saumon fumé, pousses d'épinard, quartiers et zestes de citron, baies roses et aneth



ÉGALEMENT DISPONIBLE :

LA PLANCHE DE RÔTI DE DINDE

Recommandée pour 10 personnes (560 g + 240 g de sauce) :
50 g de viande froide / personne

Tranches de rôti de dinde , cornichons, mesclun et cerfeuil
Accompagnement : mayonnaise

LA PLANCHE DE RILLETTES

Recommandée pour 20 personnes (1 310 g) :
dont 60 g de rillettes / personne

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

Pain disponible en supplément (voir nos boîtes de pains)

LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

Recommandée pour 10 personnes (460 g + 120 g de sauce) :
40 g de viande froide / personne

Tranches de rôti de boeuf , cornichons, mesclun et cerfeuil
Accompagnement : mayonnaise

DÉCOUVREZ D'AUTRES PLANCHES À PARTAGER SUR NOTRE SITE :



BUFFET FROID

BOXS DIPS À PARTAGER

LA BOX ITALIENNE

Recommandée pour 10 personnes :
1 630 g

Mortadelle IGP de Bologne, coppa IGP de Parma, focaccia, straciatella (cœur de burrata) et burrata crémeuse, tomates cerises, poivrons et artichauts marinés, roquette et basilic



LA BOX ESTIVALE

Recommandée pour 10 personnes : 1 580 g



Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, huile d'olive, grappe de tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, origan séché et basilic

Accompagnement : mini baguettes de pain



Sans gluten



Sans lait



Végétalien
Vegan

LA BOX JARDINIÈRE

Recommandée pour 10 personnes :
1 150 g + 340 g de tartinables

Crudités du moment
2 sauces : houmous au zaatar
et houmous au curcuma



BUFFET FROID

SALADES À PARTAGER



Sans lait



Végétalien
Vegan

TABOULÉ LIBANAIS

Recommandée pour 10 portions : 1 000 g

Taboulé libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil, pickles d'oignon rouge, épices zaatar et menthe

COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAIN INDIVIDUEL

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS

360 ml

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

20 ml



Végétarien

SALADE DE FUSILLI À LA CRÈME

Recommandée pour 10 portions :
1 100 g

Fusilli **BIO** assaisonnés au yaourt grec, au jus de citron, à l'huile d'olive et à l'aneth, poivrons marinés, tomates cerises et concombre



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil



Sans gluten

Végétarien

SALADE DE POMMES DE TERRE

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Pommes de terre assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons et persil



Sans gluten

Végétarien

SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT

Recommandée pour 10 portions - 1 050 g

Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth



Sans gluten

Végétarien

SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT

Recommandée pour 10 portions - 1 060 g

Fusilli **BIO** assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et persil



Végétarien



Végétarien



Sans gluten

SALADE DE TOMATES CERISES

Recommandée pour 10 portions : 970 g

Tomates cerises, feta AOP, pignons de pin et basilic, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

BUFFET FROID DESSERTS À PARTAGER

ASTUCE :
PENSEZ À COMPLÉTER VOTRE BUFFET AVEC NOTRE
OFFRE DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES. **PAGE 46**



SALADE DE FRUITS FRAIS XXL

Recommandée pour 10 portions (1 300 g) : 130 g / portion
Fruits de saison selon arrivage

TARTELETTES PISTACHE ET FRAISES

12 pièces
Tartelettes à la crème pâtissière à la pistache, fraises et menthe

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL
Recommandée pour 15 portions (1 450 g) : 95 g / portion



FINANCIERS AUX FRAMBOISES
12 pièces
Financiers (45 g), compotée de framboise au citron vert, framboises et menthe

TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL
Recommandé pour 15 portions (1 540 g) : 100 g / portion
Mousse mascarpone, biscuits cuillères, café, chocolat en poudre **BIO** et menthe

CHEESECAKES AU SPÉCULOOS
12 pièces
Planche de cheesecakes au spéculoos (85 g /portion), compotée de framboise au citron vert et zestes de citron vert



MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT

Recommandé pour 12 portions (1 200 g) : 100 g / portion

NOS FORMULES CLÉS EN MAIN FORMAT À PARTAGER POUR 10 PERSONNES



LA FORMULE "TERRE & MER"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

- 1 Salade de carottes râpées
- 1 Salade de fusilli au yaourt grec

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

- 1 planche de poulet rôti
- 1 planche de saumon fumé

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

Une mousse au chocolat noir XXL

LA FORMULE "MER"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

- 1 Salade de fusilli au pesto vert
- 1 Salade de concombre au yaourt grec

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

- 1 planche de saumon fumé
- 1 planche duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

La salade de fruits
100 % de saison

LA FORMULE "VEGGIE"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

- 1 Salade de fusilli au pesto vert
- 1 Taboulé libanais végétalien

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

- 1 planche veggie
- 1 planche libanaise

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

Un coffret de financiers individuels

LA FORMULE "TERRE"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

- 1 Salade de fusilli au pesto vert
- 1 Salade de pommes de terre

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

- 1 planche de poulet rôti
- 1 planche de charcuterie

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

La salade de fruits
100 % de saison



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	Nb. de pièces / pers.	Boissons conseillées & Conseils d'expert
Cocktail apéritif (avant déjeuner ou dîner)	45 min - 1h	6 à 8 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail apéritif	1h30	10 à 12 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail déjeunatoire (voir notre gamme spéciale grosses pièces p.43)	1h30 - 2h	12 à 14 pièces consistantes	Softs / vin et/ou bière / eau / café
Cocktail dînatoire	2h et +	16 à 18 pièces (salées et sucrées)	+ de variété / animations culinaires (p.52) pour animer la soirée



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

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

Demandez votre devis personnalisé
ou appelez notre équipe conseil.

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 52/53)



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 BOUCHÉES COURGETTE-MENTHE

24 pièces

• Bouchée végétale courgette et menthe, tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, ruban de concombre et menthe



Sans gluten



Végétarien

LES MINI CŒURS D'ARTICHAUT

15 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

• Mini cœur d'artichaut garni de tartinable d'artichaut et basilic, perles de vinaigre balsamique et copeaux de Grana Padano AOP



LA COURONNE APÉRITIVE TERRE

40 pièces

Sur un lit de roquette :

• Artichaut mariné, jambon de Bayonne IGP  et Comté AOP

• Melon du moment, jambon de Bayonne IGP  et bille de mozzarella di Bufala AOP



Sans gluten



LES TUILES DE SARRASIN

24 pièces

Tuile de sarrasin garnie de :

• Fromage frais ail et fines herbes, tartare de saumon fumé, radis rose, mélange d'épices à l'italienne* et aneth

• Fromage frais, crottin de Chavignol AOP, miel, ciboulette et fleurs comestibles 



Sans gluten

LA COURONNE APÉRITIVE MIX

40 pièces

Sur un lit de roquette :

• Bille de mozzarella di Bufala AOP, saumon fumé, graines de sésame et pousse d'épinard

• Bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise  et basilic

LES SABLÉS D'ÉTÉ

35 pièces

• Mini sablé à l'emmental et aux graines, ricotta, poivron mariné, chips de chorizo  et roquette



LES MINI GRENAILLES & MIMOSA

36 pièces

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

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



Sans gluten



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON

LES MINI MOELLEUX

24 pièces

• Mini moelleux au poivron garni de fromage frais ail et fines herbes, amande, copeaux de Grana Padano AOP, mélange d'épices à l'italienne* et aneth



LES TAPAS DE LA MER

32 pièces

Baguette nature garnie de :

• Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, radis rose, graines de sésame et coriandre

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



LE MIX TERRE

36 pièces

• Brochette de bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise et basilic



• Focaccia garnie de stracciatella (cœur de burrata), pesto vert, mortadelle IGP de Bologne et éclats de pistaches

• Mini sablé à l'emmental et aux graines, ricotta, poivron mariné, chips de chorizo et roquette



LES TARTELETTES VEGGIE



28 pièces

• Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et basilic

• Tartinable d'artichaut et basilic, artichaut mariné, perles de vinaigre balsamique et fleurs comestibles



ASTUCE :

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



LE MIX VEGGIE

36 pièces

• Bouchée végétale courgette et menthe, tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, ruban de concombre et menthe

• Mini moelleux au poivron garni de fromage frais ail et fines herbes, amande, copeaux de Grana Padano AOP, mélange d'épices à l'italienne* et aneth

• Mini cœur d'artichaut garni de tartinable d'artichaut et basilic, perles de vinaigre balsamique et copeaux de Grana Padano AOP



LES VEGGIE TAPAS

16 pièces

Baguette nature garnie de :

• Stracciatella (cœur de burrata), tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, pignons de pin, mélange d'épices à l'italienne* et basilic



* Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

Découvrez notre carte des boissons page 51.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



LES VERRINES VEGGIE

12 pièces



• Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, crumble de sablé à l'emmental et aux graines, tomates cerises et basilic

• Tartinable d'artichaut et basilic, artichaut mariné, crumble de sablé à l'emmental et aux graines et feta AOP

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

LES P'TITES BRIOCHETTES

35 pièces

Mini briochette garnie de :

• Stracciatella (cœur de burrata), mortadelle IGP de Bologne, pesto vert et pousse d'épinard



• Tzatziki, pomme Granny, piment d'Espelette et aneth



LES VERRINES DE SAISON

12 pièces

• Petits pois, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, chips de chorizo et ciboulette

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES FOCACCIAS

20 pièces

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



LES VEGGIE BURRITOS

20 pièces



• Tzatziki, pois chiches au paprika fumé, oignon rouge et coriandre

LES MINI BURRITOS

40 pièces

• Pulled pork et*, guacamole, pickles d'oignon rouge et coriandre

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



* Porc effiloché à la sauce barbecue.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES WRAPS ASSORTIS

32 pièces

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun
- Houmous au curcuma, aubergine rôtie à l'huile d'olive et au thym, épices zaatar, concombre, oignon rouge et roquette



LES NAVETTES DE LA MER

30 pièces servies en petite box

- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette et mesclun
- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et concombre



Végétarien

LES MINI PITAS

25 pièces

- Mini pain pita garni de tzatziki, falafel, concombre, pickles d'oignon rouge et menthe

LES CLUBS SANDWICHES

32 pièces

- Jambon blanc et beurre tendre
- Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et menthe



ASTUCE :

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

LES WRAPS SAUMON

32 pièces

- Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, concombre et mesclun



LES NAVETTES ASSORTIES

30 pièces servies en petite box

- Poulet rôti, moutarde au miel, avocat et oignons frits
- Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth



Végétarien

LES GOUGÈRES AU COMTÉ

15 pièces (240 g)

- Gougères au Comté

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES



Grosses
pièces

29,90 € HT

Soit 32,89 € TTC
2,49 € HT la pièce

LES CHOUX SALÉS

12 pièces

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

- Chou garni de fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth



36,90 € HT

Soit 40,59 € TTC
2,46 € HT la pièce

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

15 pièces

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



Sans gluten

30,90 € HT

Soit 33,99 € TTC
1,93 € HT la pièce

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

- Fleur de Tête de Moine AOP, magret de canard ■ ■ ■ et abricot sec



PIÈCES DÉJEUNATOIRES

FORMAT GÉNÉREUX



LES BAOS

10 pièces

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

- Pain bao garni de poulet rôti ■ ■ ■, sauce soja sucrée, concombre, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, oignons frits et coriandre



Grosses
pièces



LES PUCCE VEGGIE

10 pièces

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

- Puccia** garnie de pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, aubergine rôtie à l'huile d'olive et au thym, tomates confites, roquette et basilic



Végétarien



Grosses
pièces



Grosses
pièces

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



Grosses
pièces

LES MINI BURGERS PULLED PORK

20 pièces

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

- Mini bun sésame garni de pulled pork ■ ■ ■*** à la moutarde à l'ancienne et aux cornichons, sauce barbecue, pickles d'oignon rouge et roquette

* Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest.

** Pain italien. *** Porc effiloché à la sauce barbecue.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS BOXS À PARTAGER

LA BOX NAVETTES

53 pièces

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

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et concombre

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

- Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth

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 à l'oignon rouge

LA BOX DÉJEUNATOIRE

55 pièces

- Clubs sandwiches au jambon blanc ■ ■ et beurre tendre

- Clubs sandwiches au tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et menthe

- 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



PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

À SAVOIR :

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

LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE

42 pièces

- Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES ROLLS FEUILLETÉS

36 pièces

- Roulé feuilleté au pesto vert et graines de sésame

- Roulé feuilleté au pesto rouge et graines de sésame

- Roulé feuilleté façon pizza à base de concentré de tomates, jambon de Bayonne IGP ■ ■, Comté AOP, olives vertes, persil et graines de sésame

LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER

25 pièces

- Tartelette chaude au saumon fumé, pousses d'épinard, crème fraîche et Comté AOP

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES

25 pièces

- Tomate confite, thym, crème fraîche et Comté AOP

- Crottin de Chavignol AOP, tomate confite, miel, romarin, crème fraîche et Comté AOP

LES ROULÉS SAUCISSES

30 pièces

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

LES MINI CROQUES

28 pièces

- Croque monsieur au jambon blanc ■ ■ et béchamel

LES MINI BURGERS

35 pièces

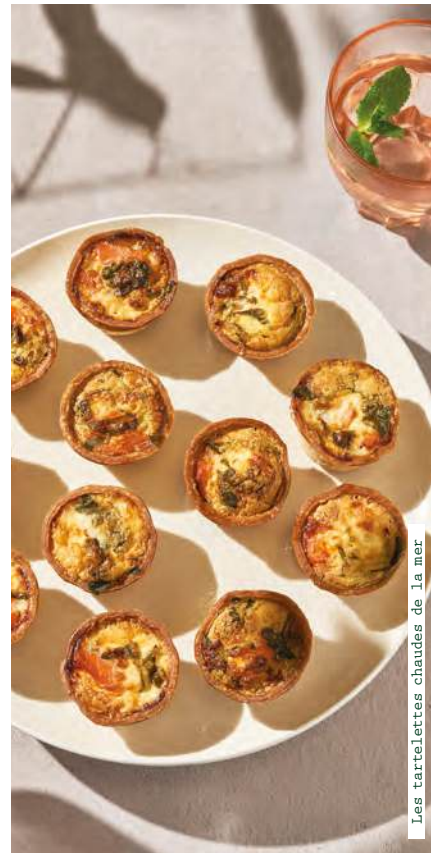
- Mini cheeseburger à la viande de boeuf ■ ■ et crème cheddar



Les mini croques



Les tartelettes chaudes végétales



Les tartelettes chaudes de la mer



Les mini burgers

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES

24 pièces

• Pâte de pistache, mousse pistache, fraise et éclats de pistaches

• Mousse mascarpone, coulis de fruits rouges, framboise et fleurs comestibles

LES CRAQUELINS

24 pièces

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

Chou craquelin garni de :

• Mousse pistache, cœur coulis de fruits rouges, framboise et éclats de pistaches

• Mousse confiture de lait, cœur confiture de lait et noix de pécan



Grosses pièces



LES P'TITES FRAISES

15 pièces

Je suis un fruit, ma taille peut varier

• Fraise, mousse mascarpone, framboise, fleurs comestibles et menthe



Sans gluten



Sans gluten

LES MIGNARDISES PAVLOVAS

35 pièces

Sur une coque de meringue :

• Mousse gianduja*, pralin amande noisette et copeaux de chocolat

• Mousse mascarpone, crème citron, myrtille et menthe

• Mousse mascarpone, coulis de fruits rouges, framboise et fleurs comestibles



LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

24 pièces

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

LES POCHÉS

24 pièces

Sur un mini moelleux citron et bergamote :

• Confiture d'abricots, mousse mascarpone et fleurs comestibles

• Confiture de fraises, mousse mascarpone, fraise et menthe



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



LES BROCHETTES DE CRÊPES ET BRIOCHES PERDUES

36 pièces

- Brochette de crêpe de froment garnie de crème gianduja*, framboise, myrtille et menthe
- Brioche perdue, confiture de lait, mûre et fleurs comestibles



Végétalien
Vegan

Sans gluten

Sans lait

LES VERRINES FRAISES

12 pièces

- Tartare de fraises, coulis de fruits rouges et basilic

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

LES VERRINES FOUETTÉES

12 pièces

- Yaourt grec fouetté, crème citron, crumble et zestes de citron vert
- Yaourt grec fouetté, purée de framboises, framboises et menthe



* Gianduja : préparation italienne onctueuse à base de noisettes, sucre et cacao.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais de saison

Végétalien
Vegan

Sans gluten

Sans lait



LES MINI MARITZZI

15 pièces

- Mini briochette façon maritzo*, garnie d'une mousse à la pistache et de pâte de pistache, éclats de pistaches

LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces

Crêpe de froment garnie de :

- Confiture de myrtilles, mousse mascarpone et myrtilles
- Confiture de lait, mousse confiture de lait et brisures de Daim

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse mascarpone et framboise
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait et brisures de Daim



LE MIX CHOCO

41 pièces

- Mini brownie au chocolat et noix de pécan, mousse gianduja*, confiture de lait et billes de chocolat noir
- Mini tartelette chocolat noir de Bruges et noix de pécan
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait, confiture de lait et pop corn

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces



Sans gluten

- Assortiment de macarons



* Gianduja : préparation italienne onctueuse à base de noisettes, sucre et cacao.

BOISSONS INDIVIDUELLES

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL

L'EAU NEUVE 50 CL

VOLVIC CITRON 50 CL

COCA COLA 33 CL

COCA COLA ZÉRO 33 CL

BOISSONS À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1L

BADOIT OU EAU LOCALE 1L

COCA COLA 1,25 L

JUS DE POMME DE FRANCE B10
MAISON VITAMONT 75 CL

JUS D'ORANGE DE GRÈCE B10
MAISON VITAMONT 75 CL

JUS D'ANANAS DU TOGO B10
MAISON VITAMONT 75 CL

NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE B10
MAISON VITAMONT 75 CL

NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE B10
MAISON VITAMONT 75 CL

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

BAR À JUS DÉTOX

BOISSONS DÉTOX - PRÊTES À L'EMPLOI

Format : 8 Litres (environ 30 verres).
Servies avec gobelets et pailles écologiques.

NOS RECETTES:

- Eau Vitalité: concombre et menthe
- Eau Détox: jus et rondelles de citron jaune et menthe
- Infusion: infusion B10 Kusmi Tea pomme, hibiscus et fruits exotiques

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

TOUTE NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET :



BOISSONS INDIVIDUELLES & À PARTAGER

Nos animations culinaires

Offrez à vos équipes une véritable expérience culinaire, pensée pour créer du lien et marquer les esprits.



LE BAR à SPRITZ

L'incontournable de l'été pour vos afterworks et cocktails d'entreprise.



Proposé avec serveur pour un service à la minute ou en libre-service via bonbonnes de 8L (soit 25 à 30 verres).

Composition du Spritz : Apérol, prosecco, glace pilée, tranches d'orange fraîches.

Comprend : la verrerie adaptée (verres cocktail) et la mise en place du stand.

Décoration du stand (en option).

**PRIX SUR
DEMANDE**

ANIMATION BARBECUE & PLANCHA

Le format idéal pour vos grands moments de convivialité.

Un assortiment de **viandes françaises, d'alternatives végétales et de légumes grillés**, accompagné de salades XXL à partager.

Comprend : location du matériel • présence d'un serveur • décoration de l'espace (en option).



LE BAR à BURRATA

Esprit Dolce Vita au bureau !



Une animation en libre-service :

Vos convives composent leur assiette autour de **mini burratas individuelles crémeuses (50 g / pers.)**, d'une sélection de tomates de saison et de condiments italiens gourmands.

Comprend : la vaisselle nécessaire et la mise en place du stand.

AUTRES ANIMATIONS DISPONIBLES

- Fontaine de chocolat
- Bar à crêpes salées & sucrées
- Bar à focaccia
- Bar à poké bowls

... et bien d'autres animations sur devis en moins de 24H.

Nos services événementiels

Bien plus qu'un traiteur : un partenaire événementiel pour des événements à votre image.



Personnel DE SERVICE

(serveurs & maîtres d'hôtel)

pour assurer le service, le réassort de vos buffets et animer vos ateliers culinaires.

Installation ET DRESSAGE DES BUFFETS

pour un rendu optimal et sans effort de votre part.

Location DE VAISSELLE ET VERRERIE

& Location DE MATÉRIEL ÉVÉNEMENTIEL

comme table de buffet, mange-debout ou tonnelle par exemple.



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.

Notre engagement :

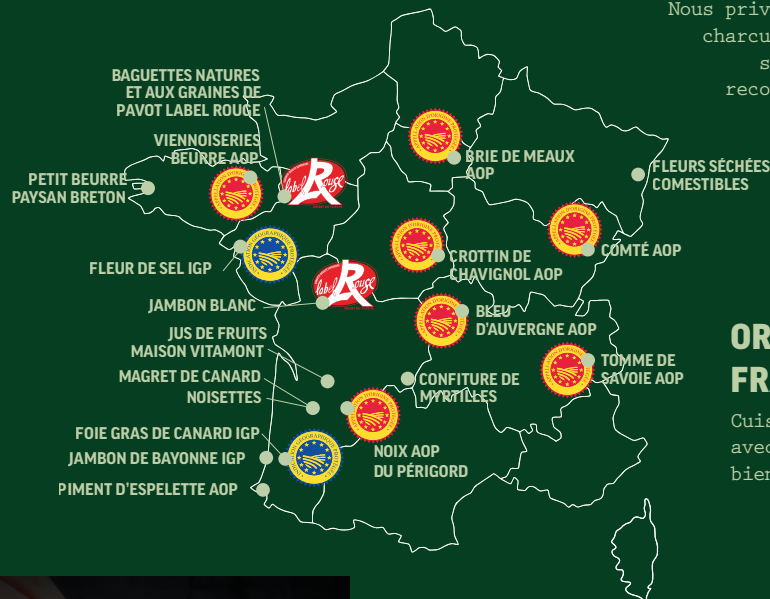
MIEUX NOURRIR LES ENTREPRISES, DURABLEMENT.

Autant que possible, nous privilégions des **matières premières d'origine française**, choisies pour leur qualité, leur fraîcheur et leur traçabilité. Cela nous permet de soutenir les filières locales, de **limiter les kilomètres parcourus** et d'offrir à vos équipes **une cuisine qui respecte les saisons**.

100 % DE NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

VOLAILLE, BŒUF, DINDE ET TOUT COMME NOS ŒUFS.

Nous privilégions aussi des charcuteries françaises, sauf lorsqu'une IGP reconnue met en valeur un autre terroir.



ORIGINE FRANCE

Cuisiné au plus près, avec des produits bien sourcés.

NOS ENGAGEMENTS NE S'ARRÊTENT PAS À L'ASSIETTE

RÉDUIRE NOTRE IMPACT, JOUR APRÈS JOUR.

Optimiser les tournées pour limiter les émissions, privilégier des emballages plus responsables.

SOUTENIR NOS AGRICULTEURS FRANÇAIS

AVEC AGOTERRA

Avec Agoterra, nous finançons 4 projets agricoles bas carbone portés par des agriculteurs français.



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

LES ALLERGÈNES

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFs	POISSONS	ARACHIDES CACAHUËTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER & GOÛTER														
FORMULE "LA PTITE 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	x	x			x			
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS														
LE CAKE MARBRÉ ❄️	x		x			x	x	x						
LE BANANA BREAD ❄️	x		x			x	x	x						
LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP	x		x			x	x							
LA BOX DE CHOUQUETTES	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													
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 PTITE SALADE DE CAROTTES RAPÉES								x				x		
LA PTITE SALADE DE CONCOMBRE							x					x		
LE P'TIT TARTARE DE TOMATES								x		x		x		
LE PARISIEN	x						x					x		
LE LOUIS	x						x	x						
LE ARTHUR	x						x					x		
LE OSCAR	x		x	x			x			x		x		
LE MARTIN	x									x		x		
LE TOM	x						x	x				x		
LE ROMAIN	x										x	x		
LE CÉSAR	x		x				x			x		x		
LA CLARA	x			x		x	x					x		
LA PALOMA	x		x				x	x				x		
LA BRUNE			x				x	x				x		
LA NÉLIA	x		x				x					x		
LA INÈS	x										x	x		
LA ANNA	x		x				x			x		x		
LA LIANA	x			x		x					x	x		
LE NINO	x						x	x				x		
LE AXEL				x			x			x	x	x		
LE THÉO							x			x		x		
LE MARCO	x		x				x					x		
YAOURT GRANOLA	x				x	x	x	x			x	x		
COMPOTE DE POMMES ET FRAISES												x		
COOKIE ❄️	x		x			x	x							
BROWNIE ❄️	x		x			x	x	x						
MUFFIN ❄️	x		x			x	x	x						
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄️			x			x	x							
SALADE DE FRUITS FRAIS												x		
TIRAMISU AU CAFÉ	x		x			x	x							
CHEESECAKE AU SPECULOOS ❄️	x		x			x	x	x				x		
COFFRETS LES ESSENTIELS (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE PATRAS							x	x		x		x		
LE SYROS	x			x		x	x					x		
LE BARI - POULET	x						x	x				x		
LE BARI - VÉGÉTARIEN	x						x	x				x		
LE KEP	x					x	x	x			x	x		
LE TORINO	x		x				x			x		x		
LE PALERME - MORTADELLE	x		x				x	x		x		x		
LE PALERME - POULET	x		x				x	x		x		x		
LE MEMPHIS - PULLED PORK				x						x		x		
LE MEMPHIS - POULET				x						x		x		
LE KAPAA	x			x		x		x		x	x	x		
PLATEAUX SIGNATURES (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE CATANE	x		x				x	x				x		
LE CATANE - SAUMON	x		x	x			x	x				x		
LE KOTOR			x	x			x			x		x		
LE KOTOR - POULET			x				x			x		x		
LE NICOSIE								x			x	x		
LE FARO							x	x		x		x		
LE FARO - PULLED PORK							x	x		x		x		
LE LAGOS	x		x				x	x				x		
LE ZADAR	x		x	x			x	x				x		
LE SPLIT	x			x		x	x			x	x	x		
LE CASSIS	x		x				x					x		
COCKTAIL SALÉ														
LA COURONNE APERITIVE TERRE							x					x		
LA COURONNE APERITIVE MIX				x			x				x			
LES MINI GRENAILLES & MIMOSA			x				x					x		
LES MINI CŒURS D'ARTICHAUT							x					x		
LES BOUCHÉES COURGETTE-MENTHE	x						x							
LES SABLES D'ÉTÉ	x		x				x							
LES TUILLES DE SARRASIN	x			x			x							
LES MINI MOELLEUX	x		x				x	x						
LES TARTELETTES VEGGIE	x		x				x	x				x		
LES VEGGIE TAPAS	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, crustacés, céleri, arachides, 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	OEUFs	POISSONS	ARACHIDES CACAHUËTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LES TAPAS DE LA MER	X			X			X				X			
LES P'TITES BRIOCHETTES	X		X			X	X	X				X		
LE MIX TERRE	X		X				X	X				X		
LE MIX VEGGIE	X		X				X	X				X		
LES VERRINES DE SAISON							X					X		
LES VERRINES VEGGIE	X		X				X					X		
LES VEGGIE BURRITOS	X		X			X	X					X		
LES MINI BURRITOS	X		X	X			X			X	X	X		
LES FOCACCIAS	X		X				X	X						
LES FLEURS DE FROMAGE							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		
LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS	X		X				X							
LES CLUBS SANDWICHs	X		X				X							
LES MINI PITAS	X		X			X	X				X	X		
LES GOUGÈRES AU COMTÉ ❄️	X		X				X							
LES CHOUX SALES	X		X	X			X							
LES MINI PARISIENS	X						X					X		
LES BAOS	X					X	X					X		
LES MINI BURGERS PULLED PORK	X		X				X			X	X	X		
LES PUCCE VEGGIE	X		X				X	X						
LA BOX NAVETTES	X		X	X			X			X		X		
LA BOX DÉJUNATOIRE	X		X	X			X			X	X	X		
LA BOX APÉRO	X		X	X			X			X		X		
COCKTAIL CHAUD														
LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE	X						X							
LES ROLLS FEUILLETÉS	X		X				X	X			X	X		
LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER	X		X	X			X							
LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES	X		X				X							
LES ROULES SAUCISSES	X		X			X	X			X		X		
LES MINI CROQUES	X		X				X			X		X		
LES MINI BURGERS	X		X				X			X	X	X		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MACARONS ❄️			X				X	X						
LES POCHÉS	X		X				X	X				X		
LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES	X		X				X	X				X		
LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES	X		X	X			X							
LES BROCHETTES DE CRÊPES ET BRIOCHES PERDUES	X					X	X	X				X		
LES P'TITES FRAISES			X				X							
LES CRAQUELINS	X		X				X	X	X			X		
LES MIGNARDISES PAVLOVAS			X			X	X	X				X		
LES VERRINES FOUETTÉES	X		X				X					X		
LES VERRINES FRAISES												X		
LES BURRITOS SUCRÉS	X		X			X	X					X		
LES MINI MARITOZZI	X		X			X	X	X						
LES CACAOTÉS	X		X				X	X	X			X		
LE MIX CHOCO	X		X				X	X	X					
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS												X		
BUFFET FROID														
SALADE DE CAROTTES RAPÉES								X				X		
SALADE DE POMMES DE TERRE			X							X		X		
SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT							X					X		
TABOULÉ LIBANAIS	X										X	X		
SALADE DE TOMATES CERISES							X			X		X		
SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT	X		X				X	X						
SALADE DE FUSILLI À LA CRÈME	X						X					X		
LA PLANCHE DIPS	X										X	X		
DUO DE HOUMOUS											X	X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							X	X				X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 10 PORTIONS							X	X				X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 20 PORTIONS							X	X				X		
BOX DE PAINS COUPÉS	X													
BOX DE PAINS ENTIERS	X													
SALADE VERTE												X		
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE								X						
LA PLANCHE MIXTE							X	X				X		
LA PLANCHE DE POULET RÔTI			X				X			X		X		
TRIO DE SAUCES			X				X			X		X		
LA PLANCHE DUO DE SAUMON	X		X	X			X			X		X		
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				X										
LA PLANCHE LIBANAISE	X		X			X	X				X	X		
LA PLANCHE VEGGIE	X					X	X	X			X	X		
LA BOX ITALIENNE	X						X	X						
LA BOX ESTIVALE	X						X							
LA BOX JARDINIÈRE											X	X		
LA PLANCHE DE RILLETES												X		
LA PLANCHE DE RÔTI DE BŒUF			X							X		X		
LA PLANCHE DE RÔTI DE DINDE			X							X		X		
SALADE DE FRUITS FRAIS XXL												X		
TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL	X		X			X	X	X				X		
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL ❄️			X			X	X							
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT ❄️	X					X	X					X		
TARTELETTES PISTACHE ET FRAISES	X		X			X	X	X						
FINANCIERS AUX FRAMBOISES ❄️	X		X			X	X	X				X		
CHEESECAKES AU SPÉCULOOS ❄️	X		X			X	X	X				X		

DERRIÈRE CHAQUE PRESTATION, UNE ÉQUIPE LOCALE ENGAGÉE

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

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE, À VOTRE ÉCOUTE



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE
SOUS 3H*



DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H

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

DÉCOUVREZ NOS
COLLECTIONS DU MOMENT

www.toutetbon.fr



& tout & bon

SUIVEZ-NOUS :   



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