



TOUT & BON

PLATEAUX-REPAS
TRAITEUR

printemps - été 2022

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE



UN TRAITEUR local et engagé

Notre envie ?

Vous concocter des plateaux repas et des pièces cocktail gourmands, de saison, tout en faisant attention à notre jolie planète.

Que vous soyez 2, 50, 500 ou plus, nous choisir pour vos petits déjeuners, vos déjeuners au bureau, ou vos buffets, c'est faire le choix du service et de la qualité. Depuis bientôt 10 ans, chaque matin, quel que soit votre lieu de commande en France, nos équipes en région fabriquent sur place vos plateaux et vos pièces traiteur à la demande pour vous garantir des produits frais et locaux, livrés en moins de 3 heures sur votre lieu de travail.

Du goût, de la simplicité, de l'efficacité et de l'engagement, ce sont nos objectifs quotidiens pour vous servir.

"Aller chercher toujours plus de qualité dans le service et dans nos propositions culinaires, pour satisfaire nos clients, c'est mon leitmotiv et celui de mon réseau de franchisés".

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

**BONNE DÉCOUVERTE
DE CETTE CARTE 2022**

et bon appétit !



COLLECTION
100% de saison





UNE CARTE
pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

 VÉGÉTALIEN
VÉGAN

 VÉGÉTARIEN

 SANS
GLUTEN

 SANS
LAIT

 POISSON

 POULET

 PORC

 BŒUF

 CANARD

 PRODUIT
FRANÇAIS

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2022
et sur notre site internet www.toutetbon.fr

AUSSI BEAU QUE BON !

sommaire

PETIT DÉJEUNER	PAGE 2
-	
PLATØ €	PAGE 4
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	PAGE 8
-	
PLATEAUX REPAS €€€ "LES AUTHENTIQUES"	PAGE 14
	≡ 100% français ≡
-	
PLATEAUX REPAS €€€€ "PRESTIGE"	PAGE 18
-	
PIÈCES COCKTAIL SALÉES	PAGE 20
-	
PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES	PAGE 34
-	
BUFFET	PAGE 38
-	
BOISSONS	PAGE 43
-	
SANDWICHES, SALADES, PLATS CHAUDS	PAGE 44
-	
ALLERGÈNES	PAGE 50

PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale & collation sucrée

Pour quoi on craque ?

Pour les viennoiseries cuites
sur place dans nos cuisines !



NOS JUS ALAIN MILLIAT :

Des fruits cultivés sans pesticides
et cueillis à maturité, des jus
confectionnés en Rhône-Alpes
dans la Drôme sans sucres ajoutés !

COMMANDE

24H à l'avance

Minimum de commande :
contactez-nous !



Nous vous livrons sur demande vos petits déjeuners en assiettes individuelles pour chaque collaborateur.



idéale aussi pour une pause goûter !

formule

LA P'TITE VIENNE

Composée de :

- 3 mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes
- 1 jus d'orange **BIÖ** ou jus de pomme **BIÖ** Alain Milliat
- 1 café **BIÖ** ou thé **BIÖ** Palais des Thés en thermos

formule

LA PAUSE GOURMANDE

Composée de :

- 2 brochettes de fruits frais du moment
- 1 part de cake marbré
- 2 chouquettes
- 1 jus d'orange **BIÖ** ou jus de saison Alain Milliat
- 1 café **BIÖ** ou thé **BIÖ** Palais des Thés en thermos

NOTRE CARTE DES BOISSONS

• THERMOS DE CAFÉ

1L

Café **BIÖ** et issu du commerce équitable

• THERMOS DE THÉ

1L

Sélection Palais des Thés 100% **BIÖ**

• THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD

1L

Chocolat en poudre **BIÖ** et issu du commerce équitable

• JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

1L

• Orange **BIÖ** • Pomme **BIÖ** • Nectar de fraises • Pêches des vignes



NOUVEAU



VOTRE ÉPICERIE AU BUREAU

• SABLÉS DE RETZ ST MICHEL

Corbeille de 50 biscuits (portions individuelles de 2 biscuits)

• PALETS BRETONS

Corbeille de 40 biscuits pur beurre (sachet individuel de 15g)

• MADELEINES ST MICHEL

Corbeille de 25 madeleines nappées au chocolat (sachet individuel de 25g)

• BISCUITS SPÉCULOOS

Corbeille de 50 biscuits (portion individuelle de 6,25g)



À LA CARTE

• COFFRET DE MINI VIENNOISERIES

30 pièces

Pains au chocolat • Chaussons aux pommes • Croissants

• COFFRET DE COOKIES

18 pièces

Cookies aux pépites de chocolat

• COFFRET DE CHOUQUETTES

30 pièces

• CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg.

• CAKE MARBRÉ

12 parts

Ces produits sont disponibles à la livraison à partir de 3 coffrets commandés.

PLATÔ

COFFRET ZÉRO PLASTIQUE
pour les petits budgets!

RECETTES
100% de saison

Nos **PLATÔ**
sont composés de :

- Une entrée
- Une grande salade
- Un dessert
- Un petit pain
- Sel et poivre
- Kit couverts
et serviette.

PLATÔ



L'AUGUSTA

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec et ail, olives noires, feta AOP et aneth
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, coppa, roquette, pignons de pin, basilic et huile d'olive **BIO**
Vinaigrette en accompagnement
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

Disponible en version 



NOUVEAU

PLAT



LE JULES

- **Entrée** : Coleslaw maison : chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil
- **Plat** : Salade César : batavia, poulet, tomates, oëuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil
Sauce César
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



Qui dit respect de la saison dit disponibilité de la matière première. Pour vous garantir un maximum de goût, nous sommes dépendants des arrivages de nos primeurs locaux.

TOUJ & BON

LE DANAÉ

- **Entrée** : Salade de tomates multicolores, pignons de pin, vinaigre balsamique et basilic
- **Plat** : Taboulé aux légumes (semoule **BIO**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour


NOUVEAU
Intolérance au lait ?

Dîtes-le nous : on vous livre un dessert sans lait.


NOUVEAU

LE NAUSICAA

- **Entrée** : Salade de haricots verts, tomate cerise, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Poke bowl de riz blanc **BIO** à la sauce soja sucrée, saumon fumé, avocat, fèves, framboises, radis roses, citron, baies roses, graines de sésame et coriandre
Sauce soja sucrée
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour


VALABLE POUR L'ENTRÉE ET LE PLAT, HORS FROMAGE ET HORS DESSERT.
Gluten free ? : À nous préciser afin de vous proposer un pain et un dessert sans gluten.

L'HÉLIOS

- **Entrée** : Salade de lentilles, tartare de légumes, feta AOP, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Risotto au pesto vert, petits pois, fèves, asperges, copeaux de parmesan AOP, roquette et ciboulette
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet (+1 € HT)



Intolérance au gluten ?

Précisez-le nous : on vous livre un petit pain sans gluten.

NOUVEAU

NOTRE ENGAGEMENT : des packagings 100% eco-friendly* !

Bols
EN BAGASSE**
100% compostables

Coffret
EN CARTON
100% français 
recyclé
100% recyclable
et certifié FSC

Couvre-verts
EN BOIS
100% biodégradables

ENGAGEMENT
Zéro plastique
avec notre gamme **Plato**

Bonjour les matières
BIOSOURCÉES



* Respectueux de la nature.
** BAGASSE : pulpe de cellulose naturelle extraite de fibres de canne à sucre.

PLATEAUX REPAS €€ INCONTOURNABLES

RECETTES
100% de saison

Nos **PLATEAUX
INCONTOURNABLES**
sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre
- Vinaigrette **bio**
- Sel et poivre
- Kit couverts
et serviette

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES



Nos plateaux sont à déguster froids

LE MASSALA

- **Entrée** : Carottes râpées à l'indienne : cumin, ail, curry, citron jaune, raisins secs, noix de cajou et coriandre
Sauce vinaigrée au curry
- **Plat** : Riz blanc **Bio** à la crème de curry, poulet assaisonné à une sauce citronnée maison, petits pois, grappe de tomates cerises rôties, roquette, piment d'Espelette et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



NOUVEAU

DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!

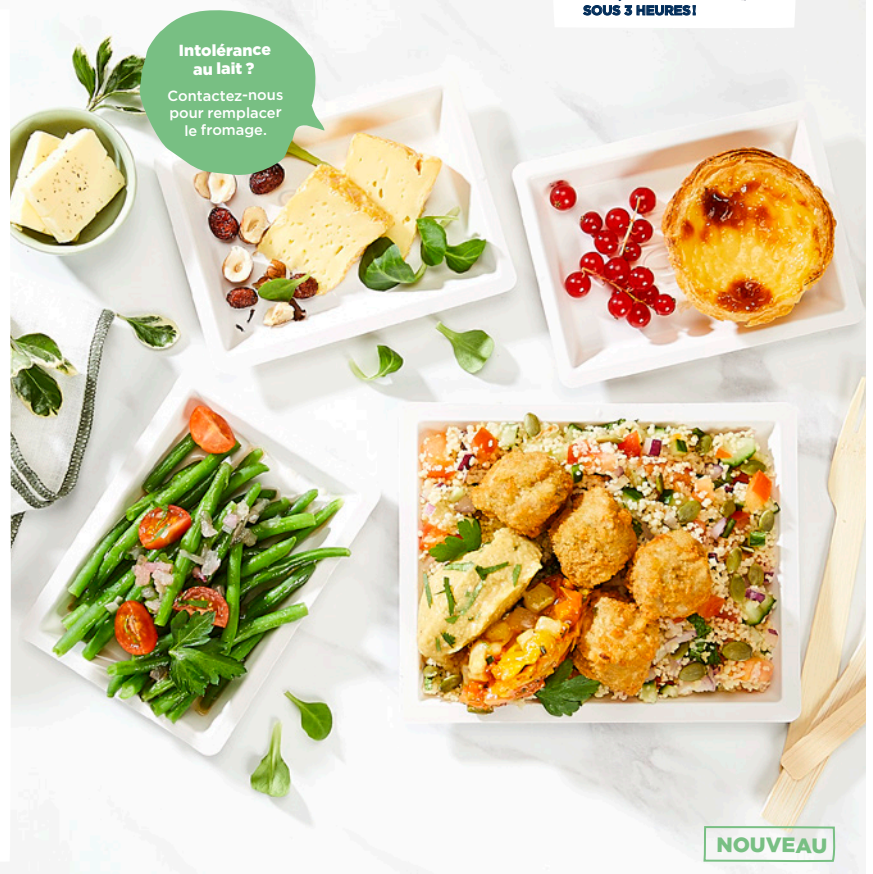


LE SAHEL

- **Entrée** : Salade de haricots verts, tomate cerise, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Taboulé aux légumes (semoule **Bio**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet
ou au saumon fumé



Intolérance
au lait ?

Contactez-nous
pour remplacer
le fromage.

NOUVEAU

Qui dit respect de la saison dit disponibilité de la matière première. Pour vous garantir un maximum de goût, nous sommes dépendants des arrivages de nos primeurs locaux.


**Intolérance
au lait ?**

Contactez-nous
pour remplacer
le fromage.

L'ALPIN


- **Entrée** : Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil)
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées et oignons rouges, poulet, cornichons, oignons frits et persil
Moutarde au miel
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au rôti de boeuf

LE CAPRI

- **Entrée** : Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP, huile d'olive **BIO** et basilic
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto vert, saumon fumé, tomates confites, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

Disponible au jambon
de Bayonne IGP,
au poulet ou en version 





L'ÉGÉE

- **Entrée** : Tartines sur baguette aux céréales et fromage frais aux fines herbes, petits pois, fèves, miel et ciboulette
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto rouge, crottin de Chavignol AOP, tomates confites, petits pois, mâche et noix
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet
ou au saumon fumé

DISPONIBLE EN
livraison
express
SOUS 3 HEURES!



LE TYROL

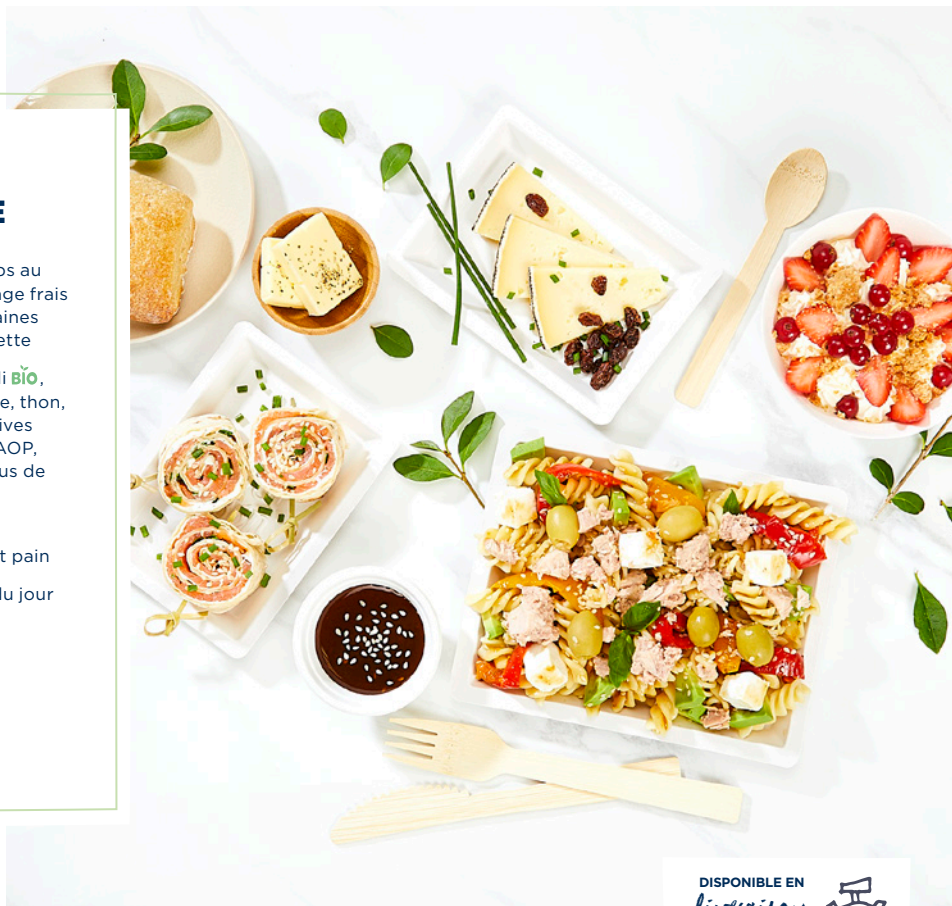
- **Entrée** : Salade de lentilles, tartare de légumes, feta AOP, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Riz blanc **BIO**, rôti de boeuf, courgettes grillées marinées, poivrons marinés, mâche et persil
Moutarde à l'ancienne
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



VALABLE POUR L'ENTRÉE ET LE PLAT, HORS FROMAGE ET HORS DESSERT.
Gluten free ? : À nous préciser afin de vous proposer un pain et un dessert sans gluten.

LE CYCLADE

- **Entrée** : Trio de wraps au saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, graines de sésame et ciboulette
- **Plat** : Salade de fusilli **BIO**, à la sauce soja sucrée, thon, poivrons marinés, olives vertes, avocat, feta AOP, graines de sésame, jus de citron et basilic
Sauce soja-sucrée
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



DISPONIBLE EN
livraison
express
SOUS 3 HEURES!



LE BOLOGNA

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec, ail, olives noires, feta AOP et aneth
- **Plat** : Agnolotti aux aubergines et tomates séchées, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, roquette
*Huile d'olive **BIO***
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet



NOUVEAU



NOUVEAU

LE GENOVA

- **Entrée** : Demi-boule de mozzarella di Bufala AOP, pickles d'oignons rouges **BIO**, roquette, oignons frits
*Huile d'olive **BIO***
- **Plat** : Toasts de focaccia au pesto vert et tartare de légumes, courgettes grillées et aubergines marinées, duo de tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, coppa et speck IGP, roquette et pignons de pin
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

Disponible en version



LE FÉROÉ

- **Entrée** : Demi-boule de mozzarella di Bufala AOP, tomates multicolores, pignons de pin et basilic
*Huile d'olive **BIO***
- **Plat** : Riz blanc **BIO** à la sauce tzatziki, duo de saumon (saumon cuit fumé à chaud et saumon fumé), radis, oignons rouges, citron, baies roses et aneth
Sauce tzatziki
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



NOUVEAU

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

€€€

100% français 

Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre
- Vinaigrette **bio**
- Sel et poivre
- Kit couverts bambou et serviette

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES



Nos plateaux sont à déguster froids



LE TRIOMPHE


- **Entrée** : Tartelette au fromage frais aux fines herbes, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique et de yuzu, piment d'Espelette et basilic sur lit de mâche
- **Plat** : Riz de Camargue semi-complet **Bio** au tartare de légumes, poulet, grappe de tomates cerises rôties, poivrons marinés, tomates cerises, mâche, quenelle de tartare de légumes, piment d'Espelette et ciboulette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



LE POMPIDOU

- **Entrée** : Betterave et fromage frais aux fines herbes, crottin de Chavignol AOP, oignons rouges, noisettes concassées et persil
- **Plat** : Mini brochettes de tatakï de boeuf, poivrons marinés et courgettes, tagliatelle **Bio** au piment d'Espelette et lanières de courgettes crues à la sauce citronnée, pêches rôties, oignons nouveaux, mâche et persil
Sauce citronnée maison
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible
au poulet ou en version 

Nos plateaux repas Authentiques sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication 100% française.

 100% français 

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

TOUJ & BON



L'ORANGERIE

- **Entrée** : Tartelette au fromage frais aux fines herbes, petits pois, concombre, radis, perles de vinaigre balsamique, roquette et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées, oignons rouges et vinaigre de vin rouge aux échalotes, truite fumée, coleslaw maison au chou blanc, carotte et pomme, jus de citron et persil, oeuf poché, radis, duo de tomates cerises, mâche et persil
Sauce citronnée maison
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible en version 

LE CONCORDE

- **Entrée** : Rolls de courgette au houmous coriandre, carottes et graines de sésame sur lit de mâche
- **Plat** : Écrasé de pommes de terre à la crème, tataki de boeuf assaisonné au vinaigre de vin rouge aux échalotes et à la fleur de sel, tomate gratinée au four et parsemée d'herbes de Provence, mâche, noisettes, pickles d'oignons rouges **BIO**, perles de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et persil
Moutarde à l'ancienne
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet
ou au magret de canard



Nos plateaux sont à déguster froids



LE CHAMBORD

- **Entrée** : Assiette de mignardises salées : duo de tapas à la truite fumée et duo de mini brochettes de comté AOP, jambon de Bayonne IGP et fraise
- **Plat** : Salade Périgourdine : oeuf poché, foie gras IGP, magret de canard, mesclun, noisettes, framboises, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique, miel et piment d'Espelette
Vinaigre de vin rouge et framboise & petit pain aux fruits secs et confits
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

100% français 

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

LA FRENCH TOUCH

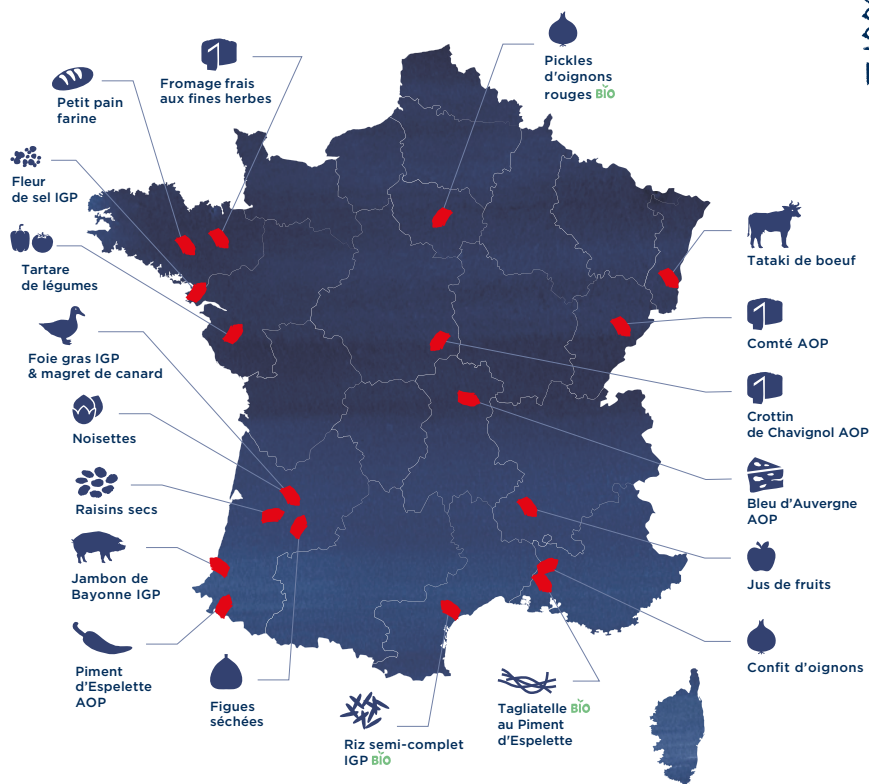
Consommer
au plus
proche !

Chez
TOUT & BON

100% des viandes
sont françaises 



Et la truite
et les œufs pochés
aussi ! 



PLATEAUX REPAS PRESTIGE €€€€

LE VÉNÉRÉ

- **Entrée** : Rouleau de printemps aux vermicelles de riz, crevettes roses, carottes rapées, concombre, mesclun et menthe
Accompagnement sauce soja sucrée
- **Plat** : Pavé de saumon cuit fumé à chaud façon teriyaki (assaisonné à la sauce soja sucrée et aux graines de sésame) sur lit de houmous coriandre, saumon gravlax, accompagnement riz de Camargue semi-complet **Bio** aux oignons nouveaux, oignons rouges, concombre et fèves, noix de cajou, citron vert et coriandre
Sauce Tahini maison
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour



TOU
& BON
déguster

100% MANGER
C'est

COMMANDE
24H à l'avance

Minimum de commande :
contactez-nous !

Nos **PLATEAUX PRESTIGE** sont composés de :
Une entrée/ Un plat/Un trio de fromages/Un dessert/Deux petits pains/Beurre/Vinaigrette **Bio**/ Sel et poivre/Kit couverts et serviette



LE LÉGENDAIRE

- **Entrée** : Salade de pêches rôties et roquette, burrata, speck IGP, basilic, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Tataki de boeuf assaisonné à la sauce soja sucrée accompagné de riz de Camargue semi-complet **BIO** à la sauce korma maison, mini carottes et courgettes rôties, poivrons marinés, petits pois, pickles d'oignons rouges **BIO**, noix de cajou, coriandre et Piment d'Espelette *Sauce Korma (crème, oignons rouges, poivrons, coriandre, curry, ail, sel et poivre)*
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour



L'ÉLOQUENT

- **Entrée** : Foie gras de canard IGP, fleur de sel, baies roses, pêche rôtie et mesclun *Accompagnement confiture de cerises & pain aux fruits secs et confits*
- **Plat** : Carpaccio de boeuf Charolais, burrata, aubergines et artichauts marinés, poivrons marinés, roquette, lanières de courgettes crues, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et basilic *Sauce persillade maison*
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour



PIÈCES COCKTAIL

Cocktail déjeunatoire
& apéritif dînatoire

RECETTES
100% de saison



Nos amuse-bouches
sont confectionnés à
la commande, à la main
dans notre cuisine locale.

FRAÎCHEUR
GARANTIE !



COMMANDE
24h
À L'AVANCE



Vous souhaitez y voir plus clair quant aux quantités à commander ?

		MINIMUM CONSEILLÉ			
TYPE D'ÉVÉNEMENT		apéritif	cocktail	déjeuner	dîner
DURÉE		1h	1h30	1h30	2h
NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE		8-10 pièces salées	12 pièces : 9 salées et 3 sucrées	12-14 pièces	16 pièces : 12 salées et 4 sucrées

Et pour les boissons ? Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !

**COCKTAIL
INDIVIDUALISÉ**
sur-mesure.
Contactez-nous !



DEVIS
sur-mesure
en **24H**

NOUVEAU



LES TOASTS DE CONCOMBRE

24 pièces

- Concombre, mousse de saumon fumé, saumon fumé, baies roses et aneth




NOUVEAU



LES MINI BLINIS

35 pièces

- Fromage frais aux fines herbes, radis, concombre, ciboulette 
- Mousse de saumon, saumon fumé, baies roses, aneth
- Mousse de foie gras IGP, magret de canard, noisette concassée



LA COURONNE D'ÉTÉ

40 pièces

Mini brochettes composées de :

- Melon, billes de mozzarella di Bufala AOP, speck IGP
- Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert, basilic



NOUVEAU



LES TAPAS ASSORTIS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Guacamole, poulet curry, basilic
- Thon et fromage frais aux fines herbes, pêche rôtie, ciboulette
- Tartare de légumes, jambon de Bayonne IGP, perle de vinaigre balsamique et piment d'Espelette



LES MINI BURRITOS PRINTANIER

20 pièces

- Fromage frais aux fines herbes, petits pois, mesclun, radis
- Houmous coriandre, carottes râpées, concombre, oignons rouges



VEGAN



LES TARTELETTES SALÉES

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

- Sauce tzaziki, concombre, bâtonnets de carotte, aneth
- Tartare de légumes, feta AOP, basilic



VEGGIE

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LES MINI BROCHETTES DE JAMBON

30 pièces

- Jambon de Bayonne IGP, comté AOP, fraise, basilic



SANS GLUTEN

NOUVEAU



NOUVEAU

LES SUCETTES CERISES

24 pièces

- Tomates cerises, velours de vinaigre balsamique et graines de sésame



LES VERRINES DE PRINTEMPS

15 pièces

- Concombre et fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, aneth
- Betterave et fromage frais aux fines herbes, oignons rouges, crottin de Chavignol AOP, noisettes concassées, persil

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.



NOUVEAU



LES TAPAS TRUITE

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Fromage frais aux fines herbes, truite fumée, framboise, graines de sésame, basilic
- Sauce tzatziki, truite fumée, lanière de concombre, baies roses, zeste de citron, aneth
- Fromage frais aux fines herbes, truite fumée, betterave, perle de yuzu, aneth

NOUVELLES
RECETTES

LES CLUBS D'ÉTÉ

24 pièces

Sur base de pain de mie :

- Clubs au saumon fumé, framboise, crème aneth, ciboulette
- Clubs au thon et fromage frais aux fines herbes, concombre, piment d'Espelette

NOUVEAU



LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise, velours de vinaigre balsamique, basilic
- Fromage frais aux fines herbes, miel, fèves, petits pois, ciboulette
- Houmous coriandre, concombre, radis, graines de lin, persil



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOUVEAU



LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

- Guacamole, crevette rose, citron, chips tortilla
- Tartare de dorade et saumon gravlax, tartare de courgettes, baies roses, sauce citronnée maison

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.



NOUVEAU



LES ZEST ROLLS

35 pièces

- Lanière de courgette, feuille de menthe, feta AOP et zeste de citron



TOUR & BÓN



LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

- Saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, graines de sésame et ciboulette



LES VEGGIE BLINIS

35 pièces

- Fromage frais aux fines herbes, avocat, graines germées, graines de courge
- Fromage frais aux fines herbes, fèves, oignons nouveaux, piment d'Espelette
- Mousse de bleu d'Auvergne AOP et fromage frais aux fines herbes, courgette, concombre, baies roses



LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

- Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil)
- Taboulé aux légumes (semoule **BÏÖ**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron)

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.



LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

- Pain de mie, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, ciboulette





LES VERRINES D'ÉTÉ

15 pièces

- Tartare de légumes, mousse de fromage frais, speck IGP, pignons de pin, basilic
- Melon, feta AOP, olive verte, ciboulette



Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.



LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

- Pain de mie, jambon de Bayonne IGP, fromage frais aux fines herbes, ciboulette



NOUVELLES RECETTES

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.


52 pièces + 500 g de crudités

- Wraps de thon, fromage frais, salade verte, poivrons marinés
 - Navettes au jambon blanc, comté AOP, beurre
 - Clubs de pain suédois au fromage frais aux fines herbes et tartare de légumes, piment d'Espelette
 - Légumes crus de saison : tomates cerises, carottes, concombre, radis roses
- 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

LE PAIN SURPRISE

32 pièces

Pain suédois rond garni de :

- Saumon fumé, fromage frais, ciboulette
- Tartare de légumes, fromage frais aux fines herbes, piment d'Espelette 



LES NAVETTES TRADITION

30 pièces


- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert
- Saumon fumé, crème fraîche, aneth



LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces


2 recettes au choix, selon la saison, parmi :

- Thon, fromage frais aux fines herbes, salade verte, poivrons marinés
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel 
- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert, tomates, salade verte
- Jambon blanc, comté AOP, concombre, tomates, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, concombre, salade verte, crème ciboulette



LA BOX NAVETTES

60 pièces

- Navettes jambon blanc, comté AOP, beurre
- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomate confite, roquette 
- Navettes saumon fumé, crème fraîche, aneth
- Navettes jambon de Bayonne IGP, pesto vert



LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

30 pièces

- Saumon gravlax, billes de mozzarella di Bufala AOP, basilic et poivre



LES NAVETTES COLESLAW

15 pièces

- Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise et moutarde, jus de citron, persil), tomates confites, moutarde au miel, roquette



LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre



LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

- Jambon de Bayonne IGP, Tête de Moine AOP, piment d'Espelette



COUP DE CŒUR
TÊTE DE MOINE AOP



LA BOX JARDINIÈRE

970g + 120g de sauces

- Crudités : bâtonnets de carottes, bâtonnets de concombres, tomates cerises rouges, tomates cerises jaunes et radis roses
- 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet, avocat, moutarde au miel, oignons frits



LES FOCACCIA

24 pièces

- Pain focaccia, pesto vert, aubergines, artichauts et poivrons marinés, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan AOP



LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomate confite, roquette
- Clubs sandwiches au saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, ciboulette
- Clubs sandwiches au jambon de Bayonne IGP, fromage frais aux fines herbes, roquette
- Wraps au crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel



COUP DE CŒUR
FOIE GRAS IGP

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

- Briochettes, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard IGP, baies roses



COUP DE CŒUR
FOIE GRAS IGP

COUP DE CŒUR
TÊTE DE MOINE AOP

LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts sur baguettes aux céréales :

- Bloc de foie gras de canard IGP, chutney de figues, figue séchée et graines de lin
- Bloc de foie gras de canard IGP, confit d'oignons et graines de lin
- Fleur de fromage (Tête de Moine AOP), chutney de figues, framboise et piment d'Espelette

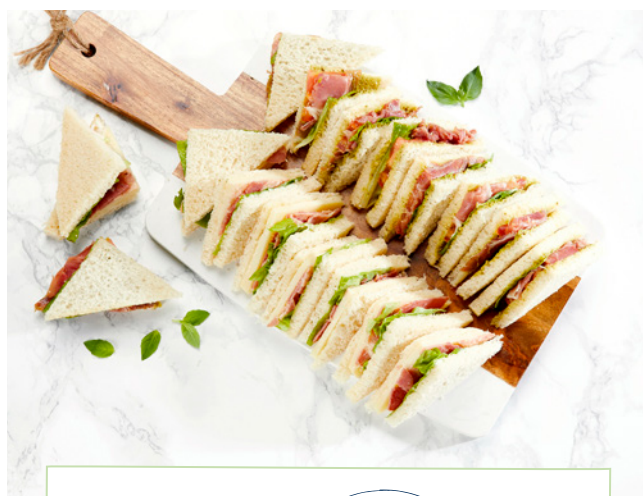


NOUVELLES
RECETTES

LE PANIER LUNCH

36 pièces

- Petits pains aux poivrons, thon, fromage frais aux fines herbes, tomates confites, oignons rouges, ciboulette
- Petits pains au poivre, poulet, mayonnaise, moutarde, salade verte, tomates
- Petits pains au citron, saumon fumé, crème aneth, concombre
- Petits pains aux noix, crottin de Chavignol AOP, concombre, salade verte, piment d'Espelette



LES CLUBS SANDWICHES

Déclinable
en 24 pièces

48 pièces

2 recettes au choix, selon la saison, parmi :

- Thon, fromage frais, poivrons marinés, salade verte
- Poulet, oeuf dur, tomates, salade verte, mayonnaise
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert, roquette, tomates
- Jambon blanc, comté AOP, tomates, concombre, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette
- Crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel



LE PAIN POLAIRE

30 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, concombre, salade verte, crème ciboulette



LES MINI SALADES

6 pièces

- Salade de fusilli **Biö**, thon, avocat, olives vertes, poivrons marinés, feta AOP, graines de sésame, jus de citron, basilic, sauce soja-sucrée
- Riz blanc **Biö** vinaigré, saumon cuit fumé à chaud, concombre, vinaigre de vin rouge aux échalotes, aneth

OFFRE
disponible
uniquement sur
les PRESTATIONS
AVEC SERVICE.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

à réchauffer



à déguster
CHAUDES



LES TARTELETTES DE LA MER

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

- Crème de curry, noix de Saint-Jacques, piment d'Espelette, persil
- Crème fraîche, émincé de poireaux, saumon cuit fumé à chaud



LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées
saveur tomate :

- Fromage frais, tomate cerise, menthe
- Confit d'oignons, crottin de Chavignol AOP, noix, miel



Disponible
en box à
partager
de 44 pièces

LES MADELEINES SALÉES

36 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives



LES MINI BURGERS

35 pièces

- Mini burgers



NOUVEAU



LES MACARONS ASSORTIS

20 pièces

- Macaron, mousse de pistache, framboise fraîche
- Macaron saveur chocolat, mousse de chocolat blanc et fraises, fraise fraîche, sucre glace

LES MINI SALADES DE FRUITS FRAIS

15 pièces

- Mini salades de fruits rouges selon l'arrivage : fraises, groseilles, myrtilles, mûres, sucre glace, jus de citron, menthe
- Mini salades de fruits jaunes selon l'arrivage : pêches, abricots, ananas, sucre glace, jus de citron, menthe

*Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables**



LA BOÎTE À FRIANDISES

115 pièces

- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini Paris-Brest
- Brownies

NOUVEAU



LES FRAISES CHOCOLATÉES

30 pièces

- Fraises enrôbées de chocolat et topping (copeaux de noix de coco, éclats de pistaches et brisures de spéculoos)

NOUVEAU



LES TARTELETTES ASSORTIES

24 pièces

- Caramel beurre salé, mousse de spéculoos, noisette concassée et brisures de spéculoos
- Mousse de chocolat blanc et fraises, myrtilles, mûres et menthe
- Coulis de fruits exotiques, mousse de mascarpone, pêches et framboises

NOUVEAU



LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

- Mousse de mascarpone, crumble, pêches
- Mousse de mascarpone, spéculoos, fruits rouges, menthe
- Mousse de pistache, fraises, éclats de pistaches, menthe

*Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables**

NOUVEAU



LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

- Moelleux citron et bergamote, mousse de mascarpone, zeste de citron vert, feuille de menthe



LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

24 pièces

- Mini tartelettes à la crème pâtissière, fraises, éclats de pistaches et menthe



LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mini tartelettes mousse de pistache, groseilles et éclats de pistaches
- Mini tartelettes caramel beurre salé et éclats de noisettes
- Mini tartelettes crème de citron, biscuit granola et zeste de citron vert
- Mini tartelettes crème pâtissière, framboise et sucre glace



LE TOUT CHOCO

48 pièces

- Croquants au chocolat, aux fruits secs et crème à la vanille
- Moelleux au cacao et à l'orange, ganache au gianduja
- Brownies et mousse au chocolat blanc et noix de pécan
- Éclairs au chocolat
- Moelleux au chocolat
- Croustillants au chocolat blanc et ganache au café
- Entremets au chocolat gianduja
- Tartelettes au chocolat blanc
- Tartelettes au chocolat noir

LE COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons





LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes à la mousse au chocolat et noisettes concassées



L'INCONTOURNABLE

46 pièces

- Mini Paris-Brest
- Mini choux sucrés (caramel, vanille, chocolat blanc et violette)
- Mini tartelettes à la crème pâtissière et aux fruits du moment



LE GOURMAND

24 pièces

- Mini éclairs • Mini moelleux au chocolat
- Mini tartelettes au caramel beurre salé et éclats de noisettes



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment selon l'humeur de notre primeur



LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse de mascarpone et fruits de saison



BUFFET FROID

à partager

Planches, Salades,
Desserts à partager



L'ASTUCE DU CHEF
pour un buffet idéal :

1,5 portion de viande
et/ou poisson
+ 2 portions de salade de 100 g
PAR PERSONNE MINIMUM !



COMMANDE
24h
À L'AVANCE



LES SALADES À PARTAGER

Nos tarifs à la portion sont calculés sur la base de 100 g.

Salade de concombres à la grecque

NOUVEAU



SALADE DE POMMES DE TERRE

12 portions - 1245 g

Salade de pommes de terre grenailles, persil, oignons rouges
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE DE COLESLAW

8 portions - 830 g

Coleslaw maison au chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise et moutarde, jus de citron, persil



Salade toscane

Pensez à mixer nos salades !

2 portions de salade par personne minimum.

SALADE DE CONCOMBRES À LA GRECQUE

NOUVEAU

12 portions - 1075 g

Salade de concombres au yaourt grec et ail, olives noires, feta AOP et aneth

SALADE DE TABOULÉ

12 portions - 1320 g

Taboulé aux légumes : semoule **BiO**, oignons rouges, concombre, tomates, tartare de tomates, graines de courge, menthe et jus de citron

Pensez à ajouter à votre commande :

• PETIT PAIN INDIVIDUEL

• SAUCE VINAIGRETTE

360 ml

Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons ou vinaigrette à l'huile de sésame et soja

• MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE

BALSAMIQUE **BiO** INDIVIDUELLE

20 ml

Pensez à ajouter à votre commande nos petits pains et un assaisonnement !

SALADE DE LENTILLES

NOUVELLE RECETTE

14 portions - 1 300 g

Salade de lentilles, feta AOP, échalotes, poivrons marinés, persil
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE POLAIRE

12 portions - 1225 g

Fusilli **BiO**, poivrons marinés, concombre, aneth
Sauce tzatziki

SALADE SICILIENNE

NOUVELLE RECETTE

10 portions - 930 g

Fusilli **BiO** au pesto vert, tomates confites, poivrons marinés, pignons de pin, basilic



Salade façon niçoise

NOUVEAU

SALADE GRECQUE

NOUVELLE RECETTE

14 portions - 1310 g

Fusilli **BiO**, feta AOP, concombre, courgettes, tomates, oignons rouges, poivrons marinés, olives noires, pignons de pin, jus de citron, persil
Sauce tzatziki

SALADE FAÇON NIÇOISE

NOUVEAU

12 portions - 1210 g

Riz blanc **BiO**, haricots verts, œufs durs, thon, tomates cerises, batavia, olives noires, oignons rouges, ciboulette
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE TOSCANE

12 portions - 1090 g



Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert, basilic



Salade polaire

LES PLANCHES À PARTAGER



PLANCHE CAMPAGNARDE

Jambon blanc , coppa, jambon de Bayonne IGP , cornichons, comté AOP, cantal AOP, petits beurrés et pain aux céréales tranché, romarin

10 portions
1180 g



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Coppa, jambon blanc , jambon de Bayonne IGP , speck IGP, mâche, persil



16 portions
800 g



PLANCHE DE FROMAGES AOP

Selon saison et arrivage :

Camembert AOP, roquefort AOP, brie de meaux AOP, crottin de Chavignol AOP, comté AOP, noix, abricots secs

20 portions
1000 g



Idéal pour un apéritif de 10 à 15 personnes

PLANCHE DIPS

Radis roses, bâtonnets de concombres, bâtonnets de carottes, tomates cerises rouges et jaunes, focaccia et chips tortillas.

Trio de Houmous maison : pois chiches, coriandre, betterave

12 portions - 1215 g
+ 200 g de sauces



PLANCHE ITALIENNE

Burrata avec pignons de pin et poivre, mozzarella di Bufala AOP, speck IGP, coppa, mini brochettes d'olives et tomates confites, artichauts marinés, aubergines grillées, focaccia, basilic et pesto vert

12 portions - 1 100 g
+ 70 g de sauce



Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.

PLANCHE DE CARPACCIO

Carpaccio de boeuf 🇫🇷, fleurs de fromage (Tête de Moine AOP), roquette, pignons de pin, pickles d'oignons rouges **BIO**, pesto vert

8 portions
480 g
+ 70 g de sauce



PLANCHE VEGGIE

Boulettes végétales de blé façon thaï, lanières de carottes, duo de tomates cerises, mesclun, accompagnement : houmous du jour et sauce tzatziki



8 portions
925 g + 150 g
de sauces



PLANCHE DE POULET

Poulet 🇫🇷, mâche, tomates cerises, tomates confites, accompagnement : sauce César et moutarde au miel



12 portions
980 g + 120 g
de sauces



PLANCHE TRIO DE SAUMON

Tranches de saumon fumé, saumon gravlax, saumon cuit fumé à chaud, baies roses, citron vert, aneth



10 portions -
860 g



PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

14 portions - 980 g



PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

10 portions - 450 g

Tranches de saumon fumé, citron vert, baies roses, aneth



Pensez à ajouter à votre commande :

• **TRIO DE HOUMOUS** **VEGAN**

300 g

Houmous de pois chiches, houmous de betterave, houmous parfumé à la coriandre

• **TRIO DE SAUCES**

300 g

Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

LES DESSERTS À PARTAGER

SALADE DE FRUITS FRAIS

Préparée avec nos petites mains à partir de fruits de saison selon arrivage.

10 portions
1 000 g



TARTE AU CITRON

Tarte à la crème de citron, rondelles de citron vert et citron jaune, copeaux de noix de coco

12 portions
1 000 g



NOUVEAU

TARTE AUX FRAISES

Tarte aux fraises et crème pâtissière, éclats de pistaches, feuilles de menthe

12 portions - 1 385 g



NOUVEAU

CHEESECAKES FRUITS ROUGES

Planche de cheesecakes individuels aux fruits rouges

12 portions
1 165 g



TARTELETTES AUX POMMES

Planche de tartelettes aux pommes façon tatin

15 portions
1 155 g



TARTELETTES AUX FRUITS

15 portions - 1 492 g

Planche de tartelettes individuelles à la crème pâtissière et fruits frais du moment

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

15 portions - 1 400 g
et menthe

TARTELETTES AU CHOCOLAT

12 portions - 840 g

Planche de tartelettes individuelles au chocolat

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12 portions - 1 200 g

BOISSONS

INDIVIDUELLES

EVIAN OU EAU LOCALE 50 cl

BADOIT OU EAU LOCALE 50 cl

COCA COLA 33 cl

COCA COLA ZÉRO 33 cl

VOLVIC CITRON 50 cl

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE 33 cl
Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur

HORS MENU

JUS DE FRUITS 20 cl
Pomme Cox's

INFUSIONS GLACÉES **BiO** 25 cl
Framboise/Menthe/Pomme
OU Fleur de Sureau/Citron Vert/Pomme

À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L

CITRONNADE **BiO** 1L
Alain Milliat : Citron-gingembre (*sans sucres ajoutés*)

JUS DE FRUITS 1L
Alain Milliat : Orange **BiO** - Pomme **BiO**
Nectar de fraises - Pêche de vignes

COCA COLA 1,25 L

COCA COLA ZÉRO 1,25 L

BIÈRE 75 cl

VINS & CHAMPAGNES

Retrouvez notre sélection de vins blancs, vins rouges, vins rosés et champagnes sur notre site internet.

Boissons régionales & de saison

Retrouvez un choix de boissons régionales et de saison sur notre site internet.

SANDWICHES SALADES & PLATS CHAUDS




COMMANDE
JUSQU'À
3h
À L'AVANCE

À COMMANDER
PAR **5** FORMULES
MINIMUM

LES MENUS

Pour vos déjeuners sur le pouce,
formations, réunions d'équipe...



Menu SANDWICH

- 1 sandwich au choix
Sandwichs hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl



Menu SALADE

- 1 grande salade au choix
Salades hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl



Menu PLAT CHAUD

- 1 plat chaud au choix
Plat livré froid à réchauffer
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl



Menu COMPLET

- 1 petite salade du jour
- 1 sandwich au choix
Sandwichs hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl



LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS

100%
eco-friendly!*

* Respectueux de la nature.

SANDWICHES

Au menu

LE PIERROT

Baguette blanche, jambon blanc 🇫🇷, comté AOP, tomates, batavia, mayonnaise

LE ROGER

Baguette blanche, poulet 🇫🇷, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE JOHNNY

Baguette blanche, thon, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE MARCO NOUVEAU

Baguette blanche, pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomates confites, lanières de courgettes marinées, roquette, vinaigre balsamique

LE DANIEL NOUVEAU

Baguette blanche, fromage frais aux fines herbes, tartare de légumes, jambon de Bayonne IGP, mâche



PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain

Au menu

LE LOQUACE NOUVEAU

Risotto au pesto vert, petits pois, fèves, asperges, copeaux de parmesan AOP, roquette et ciboulette

LE ROBUSTE NOUVEAU

Fusilli **BiO** au pesto vert, poulet 🇫🇷, grappe de tomates cerises rôties, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et basilic



hors menu

LE DONALD NOUVEAU

Baguette aux céréales, poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel

LE BLONDINET

Baguette aux céréales, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, oignons nouveaux, batavia, aneth



LE CHARISMATIQUE

Fusilli **BiO**, saumon fumé, oignons nouveaux, copeaux de parmesan AOP, crème ciboulette, ciboulette

hors menu

LE MÉDITÉRANÉEN NOUVEAU

Agnolotti aux aubergines et tomates séchées, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, roquette et huile d'olive **BiO**

LE SCANDINAVE NOUVEAU

Semoule **BiO**, saumon cuit fumé à chaud, tartare de légumes, feta AOP, oignons rouges, quenelle de yaourt grec et ail, coriandre

SALADES

Livrées avec petits pains.

Au menu


LA CLARA **NOUVEAU**

Fusilli **BiO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, roquette et basilic - *Vinaigrette en accompagnement*

LA CÉSAR **NOUVELLE RECETTE**

Salade César : batavia, poulet , tomates, oeuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil
Sauce César

LA FRANCINE

Fusilli **BiO** au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet , tomates confites, pignons de pin, persil

LA WALDORF **NOUVEAU**

Batavia, coppa, pomme, chou blanc émincé, noix, raisins secs, jus de citron - *Sauce César*



NOUVEAU

La Waldorf



Le bowl vegan

NOUVEAU



hors menu

LA DORY

Fusilli **BiO**, thon, feta AOP, poivrons marinés, avocat, olives vertes, graines de sésame, basilic - *Sauce soja sucrée*

LA CHAZAL **NOUVELLE RECETTE**

Lentilles, saumon fumé, feta AOP, poivrons marinés, avocat, échalotes, persil - *Vinaigre de vin rouge aux échalotes*

LE BOWL VEGAN **NOUVEAU**

Taboulé aux légumes (semoule **BiO**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil

LE BOWL SAUMON **NOUVEAU**

Poke bowl de riz blanc **BiO** à la sauce soja sucrée, saumon fumé, avocat, fèves, framboises, radis roses, citron, baies roses, graines de sésame et coriandre - *Sauce soja sucrée*

DESSERTS

Au menu

COOKIE

45 g

aux pépites de chocolat

YAOURT

140 g

Yaourt individuel en pot en verre (saveur vanille OU fruits exotiques OU fraises)

BROWNIE

78 g

chocolat et noix de pécan

COMPOTE

de pommes

MUFFIN

au caramel (125 g)
OU au chocolat (130 g)

hors menu

COUPELLE DE FRAISES **NOUVEAU**

Sucre & feuille de menthe

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

90 g

TARTELETTE AUX POMMES

Façon tatin : compote de pommes, pommes, mousse de mascarpone, brisures de spéculoos

MOUSSE DE SPÉCULOOS **NOUVEAU**

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

SALADE DE FRUITS FRAIS

De saison et préparée avec nos petites mains

TARTELETTE FRUITS DE SAISON

Crème pâtissière et fruits frais de saison

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Mousse de mascarpone, fruits rouges du moment, biscuit, menthe

HEALTHY BOWL **NOUVEAU**

Yaourt à la grecque et miel, coulis de fruits exotiques, mangue et fruits rouges de saison, crumble

CHEZ NOUS, des repas bien faits pour votre santé et la planète!

Fromages

100 % de nos fromages sont
labellisés **AOP** ou **IGP***



Pâtes, riz & cie

100 % de nos féculents
à la carte sont **BIO**



Viandes



100 % de nos viandes
sont d'origine **FRANCE**

Fruits et légumes



100 % des approvisionnements
sont de saison

Et aussi +

Plus de recettes végétales pour
limiter les émissions de **CO₂**

ET POUR COMPENSER

notre empreinte carbone

- ① Engagés pour la reforestation
des forêts françaises avec

reforestACTION

- ② Engagés pour une agriculture
raisonnée en apportant un
soutien financier aux
agriculteurs avec

TERRATERRE



NOTRE MÉTIER :

vous livrer
au bureau
des repas sains
et de saison.

Comment ?



Des repas livrés
dans des emballages
100% ECO-RESPONSABLES !



DES PRODUITS FRAIS.

100% des fruits et légumes sont
coupés à la main et sans sel ajouté.



Stocks de matières
premières en flux
tendu & production
à la commande pour
un engagement
ZÉRO GASPILLAGE.



Chez nous, pas de
cuisine centrale, mais
**DÉJÀ 30 CUISINES
LOCALES IMPLANTÉES
AU PLUS PROCHE
DE NOS CLIENTS.**



Des **LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM**
autour de nos cuisines locales pour
limiter nos émissions de CO₂.



LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA P'TITE VIENNE :

Gluten, lait, soja, œufs

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE :

Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque

À LA CARTE

- COFFRET MINI VIENNOISERIES : **Gluten, lait, soja, œufs**
- COFFRET DE COOKIES : **Gluten, soja, œufs**
- COFFRET DE CHOUQUETTES : **Gluten, lait, œufs**
- CORBEILLES DE FRUITS FRAIS : -
- CAKE MARBRÉ : **Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque**
- THERMOS DE CAFÉ : -
- THERMOS DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD **BiO** : **Lait**
- JUS D'ORANGES BIO : -
- JUS DE POMME BIO : -

EPICERIE AU BUREAU

- SABLÉS DE RETZ ST MICHEL : **Gluten, lait**
- PALETS BRETONS : **Gluten, lait, œufs**
- MADELEINES ST MICHEL : **Soja, gluten, œufs**
- BISCUITS SPÉCULOOS : **Soja, gluten**

PLAT

L'AUGUSTA :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- PLAT : Fruits à coque, lait, **gluten**, anhydrides sulfureux et sulfites
- PETIT PAIN : **Gluten**.

LE JULES :

- ENTRÉE : **Œufs**, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : **Œufs, gluten**, lait, poissons
- PETIT PAIN : **Gluten**.

LE DANAÉ :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Anhydrides sulfureux et sulfites, **soja, gluten**, graines de sésame
- PETIT PAIN : **Gluten**.

LE NAUSICAA :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Poissons, **soja, gluten**, graines de sésame
- PETIT PAIN : **Gluten**.

L'HÉLIOS VÉGÉTARIEN :

- ENTRÉE : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Lait, fruits à coque
- PETIT PAIN : **Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.**

DESSERTS DES PLATO (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- SALADE DE MELON ET PÂSTÈQUE : -
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs, soja**
- TIRAMISU FRAISES : Lait, **œufs, soja**, fruits à coques
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**

- MOUSSE DE FRAISES CHOCOLAT BLANC : **Lait, soja**
- COMPOTE DE FRUITS : **Gluten**
- SALADE DE FRUITS DE SAISON : -
- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : -

- MUFFIN AU CARAMEL ✨ : **Lait, soja, gluten, œufs, fruits à coques**

- MUFFIN AU CHOCOLAT ✨ : **Lait, soja, gluten, œufs**

- COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT ✨ : **Gluten, œufs, soja**

- BROWNIE ✨ : **Gluten, soja, œufs, fruits à coques**

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

LE MASSALA :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coque
- PLAT : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. Pain sans gluten disponible sur demande.**

LE SAHEL (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : **Gluten**, anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame, **soja**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE CAPRI (SAUMON) :

- ENTRÉE : Lait
- PLAT : **Gluten, lait, fruits à coque, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

L'ALPIN (POULET) :

- ENTRÉE : **Œufs**, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Anhydrides sulfureux et sulfites, **gluten**, moutarde
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

L'EGÉE (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : **Gluten, lait**, graines de sésame
- PLAT : **Gluten, lait**, fruits à coque
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE TYROL :

- ENTRÉE : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. Pain sans gluten disponible sur demande.**

LE CYCLADE :

- ENTRÉE : **Gluten, lait**, poisson, graines de sésame
- PLAT : **Gluten, lait, soja**, graines de sésame, poisson
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE BOLOGNA (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- PLAT : **Gluten, lait, œufs**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE GENOVA :

- ENTRÉE : **Gluten, lait**
- PLAT : **Gluten, lait, fruits à coque**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE FÉROÉ :

- ENTRÉE : Lait
- PLAT : Poisson, moutarde, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. Pain sans gluten disponible sur demande.**

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- TIRAMISU FRAISES : Lait, **œufs, soja**, fruits à coque
- COMPOTE DE FRUITS : **Gluten**
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**
- MOUSSE DE FRAISES CHOCOLAT BLANC : **Lait, soja**
- SALADE DE MELON ET PÂSTÈQUE : -
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs, soja**
- TARTELETTE AUX FRAISES : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- TARTELETTE COMPOTE : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- COQUE MACARON : Lait, **œufs, fruits à coques**
- SALADE DE FRUITS DE SAISON : -
- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : -
- TARTE AUX DEUX NOIX ✨ : Lait, **œuf, fruit à coque, gluten**
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES ✨ : **Gluten, lait, œufs**
- RONDEMENT CITRON ✨ : Lait, **œufs, fruits à coque, poisson, gluten**

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

LE TRIOMPHE :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, œufs**, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : -
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE POMPIDOU (BŒUF) :

- ENTRÉE : Lait, fruits à coque
- PLAT : **Gluten**, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

L'ORANGERIE (TRUITE) :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, œufs**, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT : Poissons, **œufs, moutarde**, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE CONCORDE (BŒUF) :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame
- PLAT : Anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, lait, **fruits à coque**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. Pain sans gluten disponible sur demande.**

LE CHAMBORD :

- ENTRÉE : **Gluten, lait**, graines de sésame, poissons
- PLAT : Anhydrides sulfureux et sulfites, **œufs, fruits à coque, graines de sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : -
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TARTELETTE AUX FRAISES : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- TARTELETTE STICK FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs**
- COQUE MACARON : Lait, **œufs, fruits à coques**
- TARTELETTE CITRON MERINGUÉ ✨ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque**
- SUCCÈS PRALINÉ ✨ : Lait, **œufs, fruits à coque, soja**
- RONDEMENT CITRON ✨ : Lait, **œufs, fruits à coque, poisson, gluten**
- TRIO DE MACARONS ✨ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja**
- TRIO DE MIGNARDISES : **Gluten, soja, lait, fruits à coques, poisson, œufs**

PLATEAUX REPAS PRÉSTIGE

L'ÉLOQUENT :

- ENTRÉE : **Gluten, fruits à coque**, graines de sésame
- PLAT : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE VÉNÉRÉ :

- ENTRÉE : **Gluten, soja**, graines de sésame, crustacés
- PLAT : **Gluten, soja**, graines de sésame, poisson, moutarde
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE LÉGENDAIRE :

- ENTRÉE : Anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- PLAT : **Gluten, soja**, graines de sésame, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS PRÉSTIGE (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- ROYAL DÔME ✨ : Lait, **gluten, œufs, soja**, fruits à coques, poisson
- TARTELETTE STICK FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs**
- TRIO DE MACARONS ✨ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja**
- TRIO DE MINI CUPCAKES ✨ : **Œufs, fruits à coques, lait, gluten**
- FRAISES AU CHOCOLAT : Lait, **soja, gluten, fruits à coque**
- TRIO DE TARTELETTE À LA FRAISE : **Gluten, lait, fruits à coques**
- TRIO DE MIGNARDISES : **Gluten, soja, lait, fruits à coques, poisson, œufs**

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.

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES :

- LA COURONNE D'ÉTÉ : Lait, fruits à coque
- LES MINI BROCHETTES DE JAMBON : Lait
- LES TAPAS ASSORTIS : Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, poisson
- LES VEGGIE TAPAS : Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, fruits à coque
- LES TAPAS TRUITE : Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, poisson
- LES VERRINES D'ÉTÉ : Lait
- LES VERRINES DE LA MER : Anhydrides sulfureux et sulfites, crustacés, poissons
- LES MINI BLINIS : Lait, gluten, œufs, poisson, fruits à coque
- LES TARTELETTES SALÉES : Anhydrides sulfureux et sulfites, soja, gluten, lait
- LES CLUBS D'ÉTÉ : Gluten, lait, poissons
- LES MINI BURRITOS PRINTANIERS : Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame, lait, gluten
- LES VERRINES DE PRINTEMPS : Lait, poissons, fruits à coque
- LES TOASTS DE CONCOMBRE : Lait, poisson
- LES ZEST ROLLS : Lait
- LES SUCÈTTES CERISES : Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame
- LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE : Gluten, lait
- LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ : Gluten, lait, poisson
- LES WRAPS SAUMON FUMÉ : Gluten, lait, poisson, graines de sésame
- LES NAVETTES COLESLAW : Gluten, lait, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA BOX APÉRO : Lait, gluten, poisson, œufs, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA BOX NAVETTES : Fruits à coque, gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, œufs
- LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS : Gluten, lait, poisson
- LES MINI BURRITOS : Gluten
- LES VEGGIE BLINIS : Lait, gluten, œufs
- LES WRAPS ASSORTIS : Lait, fruits à coque, moutarde, œufs, gluten, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES NAVETTES TRADITION : Gluten, lait, œufs, poisson, fruits à coque
- LES CLUBS SANDWICHES : Gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coque, œufs
- LA BOX DÉJEUNATOIRE : Gluten, lait, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson
- LES NAVETTES NEW-YORKAISES : Lait, gluten, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES MINI BROCHETTES SAUMON : Poisson, lait
- LES FLEURS DE FROMAGE AOP : Lait
- LES TOASTS DU CHEF : Gluten, graines de sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES FOCACCIA : Gluten, lait, fruits à coque
- LES VERRINES GOURMANDES : Gluten, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS : Gluten, lait, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE PAIN POLAIRE : Gluten, lait, poisson
- LE PANIER LUNCH : Gluten, lait, poisson, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites, mollusques, moutarde
- LES MINI SALADES : Gluten, soja, lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson, moutarde
- LA BOX JARDINIÈRE : Lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

LES PIÈCES CHAUDES :

- LES TARTELETTES DE LA MER CHAUDES : Lait, poisson, moutarde, gluten, mollusques, soja
- LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES CHAUDES : Lait, soja, fruits à coque, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES MADELEINES SALÉES : Œufs, lait, gluten
- LES MINI CROQUES : Gluten, lait
- LES MINI BURGERS : Moutarde, graines de sésame, gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

LES PIÈCES SUCRÉES :

- LES PIÈCES DE SAISON :
- LES FRAISES CHOCOLATÉES : Lait, soja, gluten, fruits à coque
- LES MINI CUPCAKES CITRON : Gluten, lait, œufs, fruits à coque
- LES MACARONS ASSORTIS : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- LES TARTELETTES ASSORTIES : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, poisson, sulfites, fruits à coque
- LES VERRINES SALADES DE FRUITS : -
- LES VERRINES EN MOUSSE : Gluten, soja, lait, œufs, fruits à coque
- LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES : Gluten, lait, fruits à coque
- LA BOÎTE À FRIANDISES : Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque
- LES CROQUANTS CACAOTÉS : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- LES MIGNARDISES DU CHEF : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES MIGNARDISES CHOCO : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- LE TOUT CHOCO ✨ : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- LE GOURMAND : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE COFFRET MACARONS ✨ : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- LES MINI BROCHETTES DE FRUITS : -
- L'INCONTOURNABLE : Gluten, lait, œufs, soja, poisson, fruits à coque

BUFFET

LES SALADES À PARTAGER :

- SALADE DE POMMES DE TERRE : Anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE COLESLAW : Œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- SALADE DE CONCOMBRES A LA GREC : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE DE TABOULÉ : Gluten
- SALADE DE LENTILLES : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE POLAIRE : Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE SICILIENNE : Gluten, lait, fruits à coque
- SALADE GRECQUE : Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE FAÇON NICOISE : Œufs, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE TOSCANE : Lait, fruits à coque

LES PLANCHES À PARTAGER :

- PLANCHE DIPS : Gluten, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE ITALIENNE : Gluten, lait, fruits à coque
- PLANCHE CAMPAGNARDE : Gluten, lait, graines de sésame
- PLANCHE DE FROMAGES AOP : Lait, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE DE CHARCUTERIE : Lait

- PLANCHE DE CARPACCIO : Lait, fruits à coque
- PLANCHE VEGGIE : Gluten, soja, lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF : -
- PLANCHE DE POULET : Lait, poisson, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ : Poisson
- PLANCHE DE TRIO DE SAUMON : Poisson, moutarde
- TRIO DE HOUMOUS : Graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- TRIO DE SAUCES : Lait, moutarde, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites

LES DESSERTS À PARTAGER :

- TARTE AUX FRAISES : Gluten, lait, œufs, fruits à coque
- TARTE AU CITRON : Gluten, lait, œufs, poisson
- TARTELETTE AUX FRUITS : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ✨ : Lait, œufs, soja
- SALADE DE FRUITS FRAIS : -
- CHEESECAKES FRUITS ROUGES ✨ : Gluten, lait, œufs
- TARTELETTES CHOCOLAT ✨ : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- TARTELETTES AUX POMMES : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- MOELLEUX AU CHOCOLAT ✨ : Gluten, lait, soja, œufs

PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHS AU MENU :

- LE PARISIEN : Gluten, lait
- LE PIERRROT : Gluten, lait, moutarde, œufs
- LE ROGER : Gluten, œufs, moutarde
- LE JOHNNY : Gluten, œufs, moutarde, poisson
- LE MARCO : Gluten, lait, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE DANIEL : Gluten, lait

LES SANDWICHS HORS MENU :

- LE DONALD : Gluten, graines de sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE BLONDINET : Gluten, lait, graines de sésame, poisson

LES SALADES AU MENU :

- LA CLARA : Gluten, lait, fruits à coque
- LA CÉSAR : Gluten, lait, œufs, poisson
- LA FRANCINE : Gluten, lait, fruits à coque
- LA WALDORF : Lait, œufs, poisson, fruits à coque

LES SALADES HORS MENU :

- LA DORY : Gluten, lait, soja, graines de sésame, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA CHAZAL : Lait, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE BOWL VEGAN : Gluten, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame
- LE BOWL SAUMON : Gluten, soja, graines de sésame, poisson

LES PLATS CHAUDS AU MENU :

- LE LOQUACE : Lait, fruits à coque
- LE ROBUSTE : Gluten, lait, fruits à coque
- LE CHARISMATIQUE : Gluten, lait, poisson

LES PLATS CHAUDS HORS MENU :

- LE MEDITERRANEEN : Gluten, lait, œufs
- LE SCANDINAVE : Gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

LES DESSERTS AU MENU :

- COOKIE ✨ : Gluten, œufs, soja
- YAOURT : Lait
- BROWNIE ✨ : Gluten, soja, œufs, fruits à coque
- MUFFIN CHOCOLAT ✨ : Lait, soja, gluten, œufs
- MUFFIN AU CARAMEL ✨ : Lait, gluten, œufs
- COMPOTE DE POMMES : Gluten

LES DESSERTS HORS MENU :

- COUPE DE FRAISES : -
- HEALTHY BOWL : Gluten, lait
- MOUSSE DE SPECULOOS : Gluten, lait, soja
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES ✨ : Gluten, lait, soja
- TARTELETTE AUX POMMES : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- TARTELETTE FRUITS DE SAISON : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque
- SALADE DE FRUITS FRAIS : -
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : Gluten, lait, œufs, soja

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES tout au long de cette carte 2021.

TOUT & BON

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VÉGÉTALIEN VEGAN
- VÉGÉTARIEN
- SANS GLUTEN
- SANS LAIT
- POISSON
- POULET
- PORC
- BŒUF
- CANARD
- PRODUIT FRANÇAIS

✨ Produit surgelé à ne pas recongeler

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

LES PRODUITS LIVRÉS

.....

TOUT & BON propose un service de livraison de produits alimentaires. À réception des 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.

CONFIRMATION DE COMMANDE

.....

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

.....

Des frais de livraison pourront être appliqués en fonction des établissements TOUT & BON et des créneaux horaires de livraison. Consultez le détail de nos frais de livraison sur : www.toutetbon.fr. Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

TOUT & BON se réserve le droit de livrer avant l'heure limite programmée, selon le service en cours. Pour les plateaux-repas et produits pause déjeuner, nous vous recommandons de passer commande au moins 3 heures avant l'heure de livraison souhaitée. Nous ne pouvons pas nous engager sur des commandes passées après 10H pour le jour-même. Et 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. Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés. Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux-repas, menus pause déjeuner ou box déjeuners), nous vous recommandons de commander la veille. Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H. Pour les buffets et cocktails, nous vous recommandons de passer commande au moins 24 heures 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.).

Nous vous conseillons de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur notre site internet www.toutetbon.fr.

Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.) pourra être facturé.

COORDONNÉES DU CLIENT

.....

Lors de la commande, nous vous demandons de fournir votre numéro de téléphone ainsi que l'adresse de livraison, de manière à ce qu'elle soit exacte et complète. Le cas échéant, TOUT & BON n'est en rien responsable d'un éventuel retard de livraison.

ANNULATION DE COMMANDE

.....

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire d'appeler TOUT & BON la veille du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait. Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- moins de 48 heures avant la prestation pour les cocktails, buffets et animations.
- la veille avant 18H pour toutes les autres prestations. Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées.

PAIEMENT

.....

Tout paiement sera à effectuer à la livraison, sauf convention entre TOUT & BON et le client. Vous avez la possibilité de créer un compte chez TOUT & BON sous réserve d'acceptation par TOUT & BON. Nous acceptons les espèces et les chèques qui doivent être à l'ordre de TOUT & BON et de sa dénomination sociale, ainsi que le paiement en carte bleue. 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. Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures TOUT & BON 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. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

.....

La plupart de nos établissements sont gérés par des franchisés. Ils sont commerçants indépendants et donc libres de pratiquer leurs prix au titre de la libre concurrence. Les prix présentés sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements, la saisonnalité des fruits et légumes et les points de vente.

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. 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.

SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

.....

Pour toute information ou question, le service client est disponible par e-mail : serviceconsommateur@toutetbon.fr

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

.....

Retrouvez toutes nos informations légales en matière de protection de vos données personnelles conformément à la loi du RGPD sur notre site internet : <https://www.toutetbon.fr/politique-confidentialite>.