

# TOUT & BÔN

## COCKTAIL & PLATEAUX REPAS

### CARTE AUTOMNE-HIVER 2023-2024



UN CATALOGUE **100% DE SAISON** SE CACHE ICI ►





## SOMMAIRE

|      |                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------|
| p.2  | PETIT DÉJEUNER                                            |
| p.4  | PLAT 0 €                                                  |
| p.8  | PLATEAUX REPAS €€<br>“LES INCONTOURNABLES”                |
| p.14 | PLATEAUX REPAS €€€<br>“LES AUTHENTIQUES”<br>100% français |
| p.20 | PIÈCES COCKTAIL SALÉES                                    |
| p.34 | PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES                                   |
| p.40 | BUFFET                                                    |
| p.45 | BOISSONS                                                  |
| p.46 | SANDWICHES, SALADES,<br>PLATS CHAUDS                      |
| p.50 | ALLERGÈNES                                                |

UN CATALOGUE   
100% de saison

### UNE CARTE POUR TOUS

**BIO** ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

 VÉGÉTALIEN /  
VEGAN

 VÉGÉTARIEN /  
VEGGIE

 SANS  
GLUTEN

 SANS  
LAIT

 PRODUIT  
FRANÇAIS

 français  
POULET

 français  
PORC

 français  
BOEUF

 français  
CANARD

 français  
TRUITE

POUR EN  
SAVOIR PLUS  
SUR TOUS NOS  
ENGAGEMENTS :



Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2023-24 et sur notre site internet [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)

## Mieux manger, c'est mieux consommer !

- 1 Une carte évolutive  
en **FONCTION DES SAISONS**.
- 2 Des produits majoritairement  
**MADE IN FRANCE**.
- 3 Un attachement au respect du  
**SAVOIR-FAIRE LOCAL** par le biais  
d'approvisionnements en produits labellisés.
  - 100% des fromages à la coupe sont **AOP** ou **IGP**.
  - Des **CHARCUTERIES 100% FRANÇAISES OU EUROPÉENNES** pour privilégier le savoir-faire.
  - Des **VIANDES 100% FRANÇAISES**.
- 4 Le choix du **BIO** dès que nous le pouvons et  
notamment 100% de nos féculents sont **BIO**.
- 5 + **DE VÉGÉTAL** dans votre assiette.
- 6 Le référencement de fournisseurs en accord  
avec nos engagements éco-responsables.

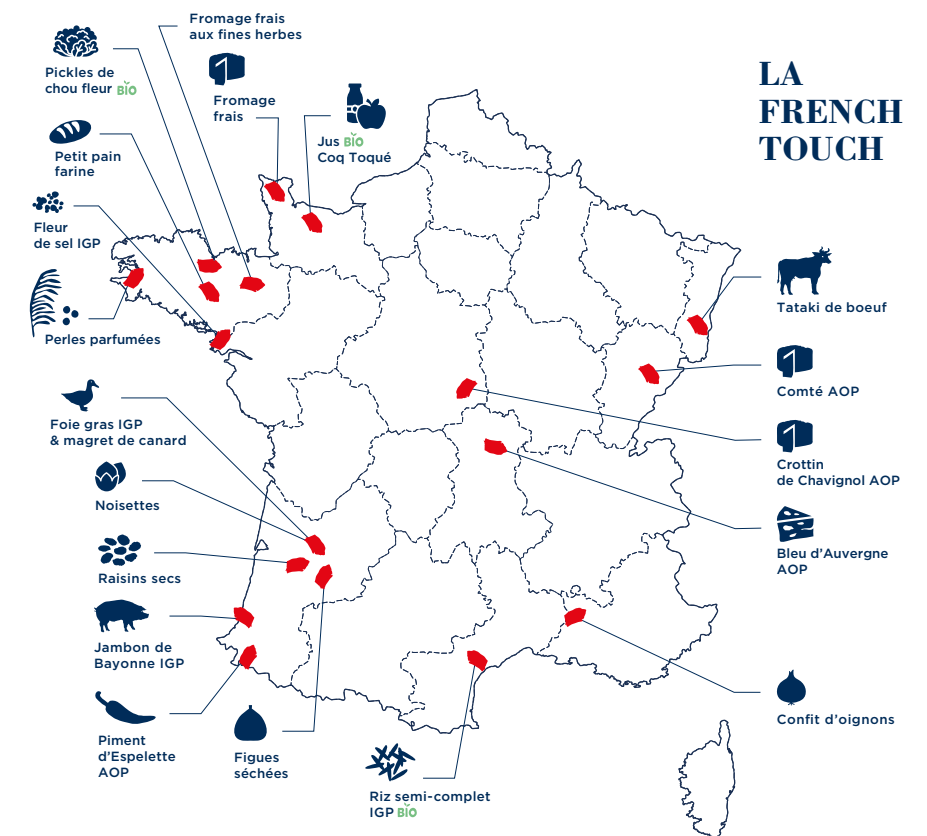
**TOUT & BON**  
ENGAGÉ POUR  
**L'ORIGINE  
FRANCE**  
de ses produits.

 Poulet  Boeuf  Canard  Porc\*

**100% des VIANDES  
sont FRANÇAISES**

Et la truite   
et les œufs pochés  
aussi !

\*Hors jambon Rostello.





# PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale & collation sucrée



NOS CAFÉS  
ET THÉS  
SONT  
**BIO**

**COMMANDE  
24H  
À L'AVANCE**  
Minimum de commande :  
contactez-nous !



## formule LA P'TITE VIENNE

Pour 10 personnes :

- 30 mini viennoiseries
- 2 bouteilles de jus de fruits **BIO** (1 jus d'orange blonde de Sicile et 1 jus de pomme pulpé)
- 1 thermos de boisson chaude  
*Besoin d'un thermos supplémentaire ? + 8€90 HT*

**75€00 HT**  
/10 pers  
*Soit 82€50 TTC*

idéale aussi pour  
une pause goûter !



## formule LA PAUSE GOURMANDE

Pour 10 personnes :

- 20 brochettes de fruits
- 20 chouquettes
- 1 cake marbré entier
- 2 bouteilles de jus de fruits **BIO** (1 jus de pomme pulpé et 1 jus de saison)
- 1 thermos de boisson chaude  
*Besoin d'un thermos supplémentaire ? + 8€90 HT*

**85€00 HT**  
/10 pers  
*Soit 93€50 TTC*

## À LA CARTE

- **COFFRET DE MINI VIENNOISERIES** ..... **30€90 HT**  
30 pièces *Soit 33€99 TTC - 1€03 HT la pièce*  
Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins
- **COFFRET DE CHOUQUETTES** ..... **24€90 HT**  
30 pièces *Soit 27€39 TTC - 0€83 HT la pièce*
- **LA BOX DOUCEUR XXL** ..... **58€90 HT**  
Idéale pour 15 personnes - 55 pièces *Soit 64€79 TTC - 1€07 HT la pièce*  
(Existe en 42 pièces)  
Pains au chocolat • Pains aux raisins • Croissants • Chouquettes • Mini muffins • Cake marbré • Mini brochettes de fruits de saison
- **CAKE MARBRÉ** ..... **19€90 HT**  
12 parts - 650 g *Soit 21€89 TTC*
- **COFFRET DE MINI MUFFINS** ..... **30€90 HT**  
20 pièces *Soit 33€99 TTC - 1€55 HT la pièce*  
Mini muffins : Cœur coulant chocolat • Cœur coulant caramel beurre salé • Cœur coulant à la purée de fruits rouges
- **CORBEILLE DE FRUITS FRAIS** À partir de **29€90 HT**  
*Soit 32€89 TTC*  
100% de saison selon arrivage. Disponible en 2 kg et 4 kg.



## NOTRE CARTE DES BOISSONS

- **THERMOS DE CAFÉ 1L** ..... **14€90 HT**  
*Soit 16€39 TTC*  
Café **BIO** et issu du commerce équitable
- **THERMOS DE THÉ 1L** ..... **10€90 HT**  
*Soit 11€99 TTC*  
Sélection Palais des Thés 100% **BIO**
- **THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1L** ..... **15€90 HT**  
*Soit 17€49 TTC*  
Chocolat en poudre **BIO** et issu du commerce équitable
- **JUS DE FRUITS COQ TOQUÉ** ..... À partir de **6€50 HT**  
75 cl  
Orange blonde de Sicile **BIO** • Pomme pulpé **BIO** • Poire Williams **BIO** • Jus d'Ananas **BIO**



# PLATØ

Livré en coffret 100% écologique

€

COMMANDE  
LE JOUR MÊME  
LIVRAISON SOUS  
3H



Nos **PLATØ** sont composés de :

- Une entrée
- Une grande salade OU un plat à réchauffer
- Un dessert
- Un petit pain
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette



LIVRÉS DANS  
DES COFFRETS  
**100%**  
RECYCLABLES



**0% PLASTIQUE**

Plat à  
réchauffer



## LE LADAKH

- **Entrée** : Salade de pois chiches, betterave rouge, oignons rouges et pousses d'épinards, assaisonnée d'une sauce citronnée, menthe et coriandre
- **Plat** : Dahl vegan au riz blanc **Bio** et falafels, carottes assaisonnées d'une crème de coco, de curry rouge et paprika, pois chiches, oignons dorés et oignons rouges, grenade, noix de cajou, jus de citron, coriandre et menthe
- **Petit pain** sans gluten sur demande
- **Dessert** gourmand du jour

**16€90 HT**  
Soit 18€59 TTC

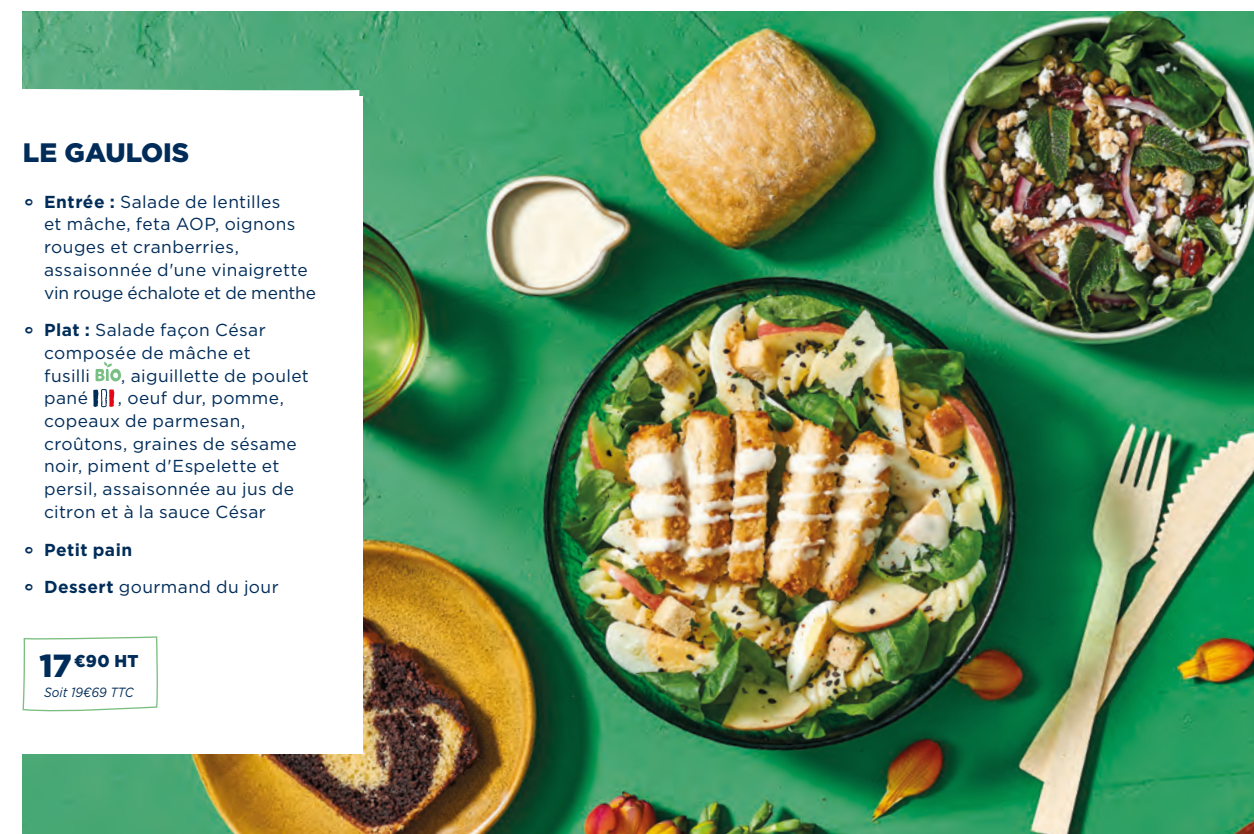


Disponible au poulet

## LE GAULOIS

- **Entrée** : Salade de lentilles et mâche, feta AOP, oignons rouges et cranberries, assaisonnée d'une vinaigrette vin rouge échalote et de menthe
- **Plat** : Salade façon César composée de mâche et fusilli **Bio**, aiguillette de poulet pané **Bio**, oeuf dur, pomme, copeaux de parmesan, croûtons, graines de sésame noir, piment d'Espelette et persil, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

**17€90 HT**  
Soit 19€69 TTC



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



### L'ALASKA

- **Entrée** : Carottes râpées aux épices et à la sauce vinaigrée au curry, noix de cajou, citron et coriandre
- **Plat** : Rigatoni **Bio** à la crème cheddar et emmental, jambon blanc **IO** et ciboulette
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

**16 €90 HT**  
Soit 18€59 TTC

### LE COLVERT

- **Entrée** : Salade d'endives rouges, pommes, bleu d'Auvergne AOP, noix et raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge échalote et de persil
- **Plat** : Parmentier d'effiloché de canard **IO** et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan, cumin et thym
- **Petit pain** sans gluten sur demande
- **Dessert** gourmand du jour

**18 €90 HT**  
Soit 20€79 TTC

### LE LOFOTEN

- **Entrée** : Coleslaw de carotte et chou blanc râpés, pomme et ciboulette, assaisonné d'une mayonnaise moutardée
- **Plat** : Poke bowl de saumon fumé et riz blanc **Bio** parfumé à la sauce soja-sucrée, ananas, avocat, duo de carotte et chou blanc râpés, grenade, noix de cajou, duo de graines de sésame et coriandre. *Accompagné d'une vinaigrette saveur ananas-coco*
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

**18 €90 HT**  
Soit 20€79 TTC

### LE COLVERT

- **Entrée** : Salade d'endives rouges, pommes, bleu d'Auvergne AOP, noix et raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge échalote et de persil
- **Plat** : Parmentier d'effiloché de canard **IO** et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan, cumin et thym
- **Petit pain** sans gluten sur demande
- **Dessert** gourmand du jour

**18 €90 HT**  
Soit 20€79 TTC



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



# PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

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

€€



COMMANDE  
LE JOUR MÊME  
LIVRAISON SOUS

3H



LIVRÉS DANS  
DES COFFRETS

100%  
RECYCLABLES



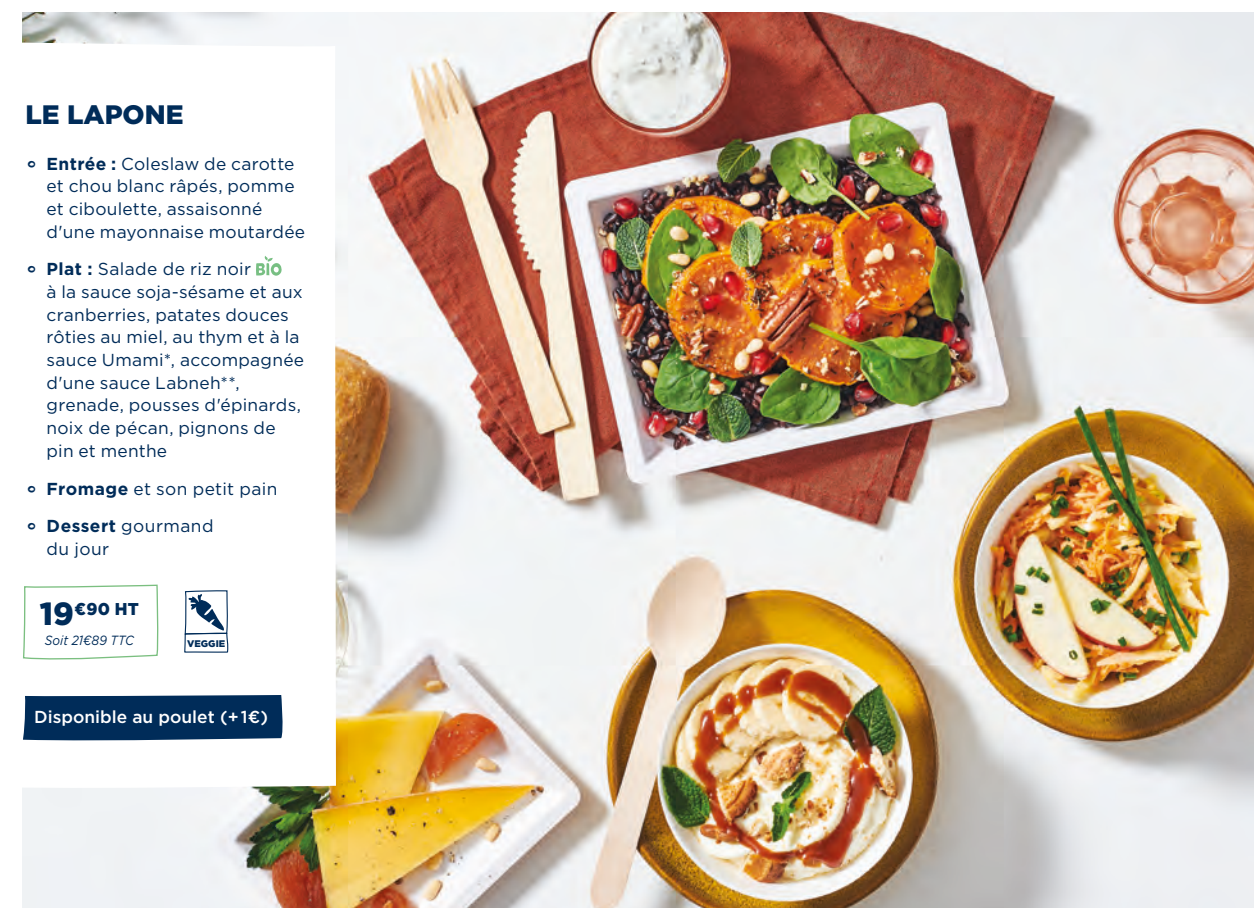
## LE LAPONE

- **Entrée** : Coleslaw de carotte et chou blanc râpés, pomme et ciboulette, assaisonné d'une mayonnaise moutardée
- **Plat** : Salade de riz noir **BIO** à la sauce soja-sésame et aux cranberries, patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami\*, accompagnée d'une sauce Labneh\*\*, grenade, pousses d'épinards, noix de pécan, pignons de pin et menthe
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

19€90 HT  
Soit 21€89 TTC



Disponible au poulet (+1€)



## LE TAÏGA

- **Entrée** : Salade de lentilles et mâche, feta AOP, oignons rouges et cranberries, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge échalote et de menthe
- **Plat** : Poulet **BIO**, rigatoni **BIO** au pesto rouge, champignons de Paris, tomate confite, copeaux de parmesan et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

18€90 HT  
Soit 20€79 TTC

\* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.  
\*\* Sauce labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune et oignons rouges.



- o **Entrée** : Salade de poire, bleu d'Auvergne AOP, mesclun et noix, assaisonnée d'une vinaigrette vin rouge échalote, de persil et de piment d'Espelette
- o **Plat** : Saumon fumé et pâtes coeur de blé BIO au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, betterave jaune, pignons de pin, ciboulette et velours de vinaigre balsamique
- o **Fromage** et son petit pain
- o **Dessert** gourmand du jour

**20€90 HT**  
Soit 22€99 TTC

Disponible au poulet



- **Entrée :** Trio de mini burritos au houmous parfumé à la coriandre, falafel, duo de carotte et chou blanc râpés, oignons rouges et coriandre
- **Plat :** Tortellini vegan saveur quinoa-épinards assaisonnés d'une crème de coco, curry rouge et paprika, pois chiches, carottes, oignons dorés et oignons rouges, noix de cajou, graines de sésame noir, coriandre et menthe
- **Crudités de saison**  
et Houmous du jour
- **Petit pain**
- **Dessert végétalien** du jour

**21€90 HT**  
Soit 24€09 TTC



- o **Entrée :** Salade d'endives rouges, pommes, bleu d'Auvergne AOP, noix et raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge échalote et de persil
- o **Plat :** Bun feuilleté à l'avocat, saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes, baies roses et duo de graines de sésame, mesclun, citron et aneth
- o **Fromage** et son petit pain
- o **Dessert** gourmand du jour

**22€90 HT**  
Soit 25€19 TTC



- o **Entrée** : Salade de mesclun et patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami\*, noix de pécan et raisins secs, feta AOP, jus de citron et ciboulette
- o **Plat** : Toasts de focaccia à la crème moutardée, jambon de Bayonne IGP , crottin de Chavignol AOP, champignons de Paris, oignons rouges, raisins secs, noix et pignons de pin, mâche, persil, assaisonnés de miel et de velours de vinaigre balsamique
- o **Fromage** et son petit pain
- o **Dessert** gourmand du jour

**22€90 HT**  
Soit 25€19 TTC



\* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.  
Découvrez notre carte des boissons page 45.



LE BORÉAL

- **Entrée** : Tapas de patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami\*, fromage frais ail et fines herbes, miel et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées et rôties à la sauce barbecue et aux épices, aiguillette de poulet pané , cornichons, oignons rouges et oignons frits. *Accompagné d'une sauce barbecue*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

22€90 HT  
Soit 25€19 TTC

Disponible au tataki de boeuf (+1€) et jambon de Bayonne



L'ASTANA

- **Entrée** : Dahl de lentilles corail, pois chiches, carottes, oignons émincés et coriandre, sur son lit de pousses d'épinards
- **Plat** : Falafels, riz blanc  assaisonné aux épices et aux herbes aromatiques, carottes, pois chiches, grenade, raisins secs et noix de cajou, oignons rouges et sphère saveur mangue. *Accompagné d'une crème de coco parfumée à la menthe et au jus de citron*
- **Crudités de saison** et Houmous du jour
- **Petit pain**
- **Dessert végétalien** du jour

23€90 HT  
Soit 26€29 TTC



Disponible au poulet (+1€)



L'ARCTIQUE

- **Entrée** : Tartelette de fromage frais ail et fines herbes, betterave chioggia et duo de carottes, perles de Yuzu et persil
- **Plat** : Tataki de boeuf , purée de pommes de terre, champignons de Paris et tomates confites, mâche, oignons rouges, noisettes et baies roses, thym et persil. *Accompagné d'une crème moutardée*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

25€90 HT  
Soit 28€49 TTC

Disponible au poulet



L'IRLANDAIS

- **Entrée** : Tartare de truite fumée , agrumes, pomme, betterave chioggia et oignons rouges, assaisonnée de jus de citron et d'aneth, sur son lit de mesclun
- **Plat** : Pavé de saumon cuit à chaud et aux épices accompagné d'un mélange de semoule  et patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami\* au concentré d'agrumes, feta AOP, betterave chioggia, carottes râpées, grenade, oignons rouges, cranberries, perles de Yuzu et zestes de citron. *Accompagné d'une sauce labneh\*\**
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

26€90 HT  
Soit 29€59 TTC



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.

\* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.  
\*\* Sauce labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune et oignons rouges.



# PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

 INGRÉDIENTS  
**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



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



## LE VILLANDRY

- **Entrée** : Fleurs de betterave chioggia garnies de mousse de fromage frais citronnée, noix, perles de citron Yuzu et thym, sur un lit de pousses d'épinards
- **Plat** : Poulet , champignons de Paris farcis d'une chantilly forestière moutardée, cèpes, poire, riz de Camargue **BIO** persillé, oignons rouges, mâche, piment d'Espelette et persil. *Accompagné d'une sauce forestière moutardée*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

**28€90 HT**  
Soit 31€79 TTC



Disponible en version 

À consommer  
froid ou chaud



**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.



 100% français

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES



À consommer  
froid ou chaud

### LE CÉVENNES

- **Entrée** : Toasts de pain muesli et fruits secs, tartinable de fromage frais et figues, jambon de Bayonne, noisettes, oignons rouges et ciboulette, miel et jus de citron, sur un lit de pousses d'épinards
- **Plat** : Tataki de boeuf et son duo de purée de pommes de terre et purée de châtaignes, chou-fleur rôti, noisettes, mesclun, persil, perles et velours de vinaigre balsamique. *Accompagné de moutarde à l'ancienne*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC

### LE LASCAUX

- **Entrée** : Foie gras de canard et son tartare de pommes rôties, piment d'Espelette et ciboulette
- **Plat** : Carpaccio de boeuf Charolais sur lit de mesclun, magret de canard fumé, oeuף poché, toasts de pain muesli et fruits secs, copeaux de comté AOP, sphères balsamique ambré et truffe, noisettes, oignons rouges et persil. *Accompagné de velours de vinaigre balsamique*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

**32€90 HT**  
Soit 36€19 TTC



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

### LE VERDON

- **Entrée** : Carpaccio de noix de Saint-Jacques agrémenté de suprêmes de pamplemousse et assaisonné de jus de citron et d'huile d'olive Bio, oignons rouges, zestes d'agrumes, perles de citron Yuzu, piment d'Espelette et aneth
- **Plat** : Tartare de truite fumée, agrumes, pomme, betterave chioggia, gingembre et oignons rouges, perles de citron Yuzu, riz de Camargue aux noisettes et sa salade de mâche et betterave chioggia, aneth et ciboulette. *Accompagné d'une vinaigrette citronnée*
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

**34€90 HT**  
Soit 38€39 TTC

\*Pecten Maximus.

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

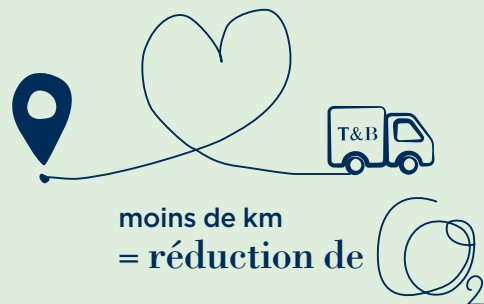


## NOTRE MISSION

**CONTRIBUER  
à la NEUTRALITÉ  
CARBONE**

### Agir sur le Terrain, aux côtés des Agriculteurs

Nous soutenons, de manière concrète, les agriculteurs français, qui demain, feront de l'agriculture **une activité plus raisonnée et neutre en carbone**. Engagé auprès de Agoterra, Tout & Bon soutient 4 agriculteurs dans leur projet de transition agricole bas carbone. Nous finançons les travaux d'aménagements de fermes, pour aider à ce que la culture, l'élevage des animaux, leur alimentation et la transformation des denrées produisent le moins de gaz à effet de serre possible.



## Hier, aujourd'hui et demain



### Comment ?

- En plantant des haies et des arbres
- En réduisant le travail du sol
- En pratiquant l'agriculture régénératrice



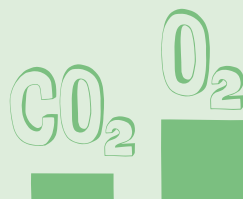
### Produire au plus proche de vous

Nos 30 cuisines locales vous livrent dans un rayon de 30 min maximum.

### Optimiser nos tournées de livraison

### Réduire le plastique

Nous optons pour des contenants recyclés et recyclables



### Contribuer à la reforestation

Ce sont **3 000 arbres** plantés au cœur de nos forêts françaises.

En faveur de la **biodiversité** et des écosystèmes :

**12 000** mois  
d'oxygène générés

**450** tonnes  
de CO<sub>2</sub> stockées

**9 000** abris  
pour animaux créés



## NOTRE MÉTIER

**VOUS LIVRER  
AU BUREAU  
DES REPAS SAINS  
ET DE SAISON**



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



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

**DES PRODUITS FRAIS.**  
Nos fruits et légumes  
sont coupés à la main  
et sans sel ajouté.



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 CO<sub>2</sub>.



# PIÈCES COCKTAIL



**COMMANDE  
24H  
À L'AVANCE**

(sous réserve de disponibilités  
de nos produits)

## UN COCKTAIL À ORGANISER ?

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



**ET POUR LES BOISSONS ?  
Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !**

## VOTRE TRAITEUR À VOTRE SERVICE !



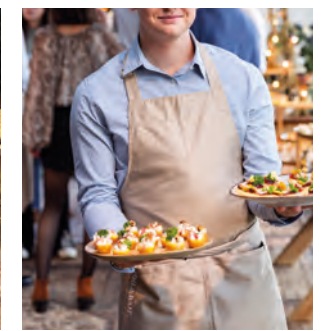
**LOCATION  
DE VAISSELLE**  
installation - débarrassage



**LOCATION  
DE MATÉRIEL**



**ANIMATIONS  
CULINAIRES**



**PERSONNEL  
DE SERVICE**

**Nous vous proposons une  
sélection d'animations  
culinaires :**

**Des animations sucrées :**  
fontaine au chocolat,  
bar à crêpes, bar à gaufres

**Et des animations salées :**  
bar à tapas, bar à salades...

**Nous vous proposons aussi :**

- Location de vaisselle
- Location de matériel et mobilier
- Mise à disposition de personnel
  - Serveur
  - Maître d'Hôtel
  - Hôtesse d'accueil
- Installation et débarrassage



**ÉVÈNEMENT  
SUR-MESURE**



**DEVIS GRATUIT  
SUR-MESURE  
EN 24H  
sur toutetbon.fr**



### LES TARTELETTES SALÉES

35 pièces

- Fromage frais, saumon fumé, pomme, thym et perles de Yuzu
- Houmous de patate douce rôti, châtaigne, miel et persil

**49€90 HT**  
Soit 54€89 TTC  
1€43 HT la pièce

### LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Brochettes de rigatoni **bio** garnies de mousse de parmesan, tomates confites, pousses d'épinards et piment d'Espelette

**23€90 HT**  
Soit 26€29 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX

VEGGIE

### LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet **bio** au curry, guacamole, poivrons marinés et coriandre
- Poulet **bio** à la sauce barbecue, éclats de noix de cajou, oignons frits, citron vert et coriandre

**24€90 HT**  
Soit 27€39 TTC  
1€25 HT la pièce

SANS LAIT

### LES TAPAS ASSORTIES

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Chutney de figues, crottin de Chavignol AOP, jambon de Bayonne IGP **bio**, grenade et ciboulette
- Poire, bleu d'Auvergne AOP, raisins secs, noix de pécan et miel
- Tartinable de fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, oignons rouges, perles de Yuzu et aneth

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

### LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navettes au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Clubs sandwiches au saumon fumé, salade verte et crème ciboulette
- Clubs sandwiches au jambon blanc **bio**, comté AOP, tomates confites, mesclun et mayonnaise
- Wraps au thon, fromage frais ail et fines herbes, poivrons marinés et mesclun

**79€90 HT**  
Soit 87€89 TTC  
1€23 HT la pièce





**LES MINI BLINIS ASSORTIS**

54 pièces

- Mousse de betterave rouge, pomme, mangue, ciboulette et piment d'Espelette
- Chutney de figues, feta AOP, figue moelleuse, coppa et persil
- Houmous de châtaignes, crottin de Chavignol AOP, noix de pécan, raisins secs, miel et ciboulette

**53€90 HT**  
Soit 59€29 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX



**LES BROCHETTES ASSORTIES**

30 pièces

- Pomme, Bleu d'Auvergne AOP et raisin
- Comté AOP, coppa et raisin

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX

SANS GLUTEN



**LES WRAPS ASSORTIS**

40 pièces

- Thon, fromage frais ail et fines herbes, poivrons marinés et mesclun
- Fromage frais ail et fines herbes, carotte râpée, mâche et ciboulette

**40€90 HT**  
Soit 44€99 TTC  
1€02 HT la pièce

PETIT PRIX



**LES FOCACCIAS**

24 pièces

- Focaccia, pesto vert, poivrons et aubergines marinés, tomates confites, mâche et copeaux de parmesan

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

VEGGIE



**LES NAVETTES NEW-YORKAISES**

30 pièces

- Poulet, avocat, oignons frits et moutarde au miel

**38€90 HT**  
Soit 42€79 TTC  
1€30 HT la pièce



**LES VEGGIE TAPAS**

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Patates douces rôties à la sauce Umami\*, au miel et au thym, fromage frais ail et fines herbes et ciboulette
- Houmous de betterave, avocat, mangue, jus de citron et graines de sésame
- Houmous de châtaignes, perles de vinaigre balsamique, pomme, duo de graines de sésame et thym

**41€90 HT**  
Soit 46€09 TTC  
1€20 HT la pièce

VEGGIE





LES WRAPS SAUMON FUMÉ

- 40 pièces
- Wraps au saumon fumé, crème aneth et mesclun

43€90 HT  
Soit 48€29 TTC  
1€10 HT la pièce



LES MINI BURRITOS DE SAISON

- 20 pièces
- Houmous parfumé à la coriandre, falafel, carotte et chou blanc râpés, oignons rouges

19€90 HT  
Soit 21€89 TTC  
1€00 HT la pièce



PETIT PRIX



LES MINI BLINIS DE LA MER

- 30 pièces
- Crème de thon et agrumes, zestes de citron vert, pamplemousse et ciboulette
  - Saumon fumé, chantilly crème-aneth, pomme et zestes de citron

34€90 HT  
Soit 38€39 TTC  
1€16 HT la pièce



LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

- 30 pièces
- Pain de mie, jambon de Bayonne IGP, fromage frais ail et fines herbes et ciboulette

29€90 HT  
Soit 32€89 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX

LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10-12 personnes  
1 000 g + 100 g de sauces

- Crudités du moment coupées à la main
- 2 sauces : Houmous du jour et crème ciboulette

23€90 HT  
Soit 26€29 TTC  
2€39 HT la portion



LA BOX NAVETTES

- 58 pièces
- Navettes au jambon blanc, comté AOP et beurre tendre
  - Navettes au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
  - Navettes au saumon fumé et crème aneth
  - Navettes au coleslaw et tomate confite

67€90 HT  
Soit 74€69 TTC  
1€17 HT la pièce





### LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

40 pièces

Pain suédois garni de :

- Crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards
- Jambon blanc, comté AOP et beurre tendre

PETIT  
PRIX

**39€90 HT**

Soit 43€89 TTC  
1€00 HT la pièce



### LES TARTELETTES VEGGIE



35 pièces

- Sauce labneh\*, betterave rouge, éclats de pistaches et coriandre
- Guacamole croquant aux éclats de noix de cajou, grenade, jus de citron et coriandre
- Fromage frais ail et fines herbes, duo de betteraves et perles de vinaigre balsamique

**46€90 HT**

Soit 51€59 TTC  
1€34 HT la pièce



### LES CLUBS SANDWICHS

48 pièces

- Poulet 🇫🇷, avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Jambon blanc 🇫🇷, comté AOP, tomates confites, mesclun et mayonnaise
- Saumon fumé, mâche et crème ciboulette

**56€90 HT**

Soit 62€59 TTC  
1€19 HT la pièce



### LA BOX APÉRO

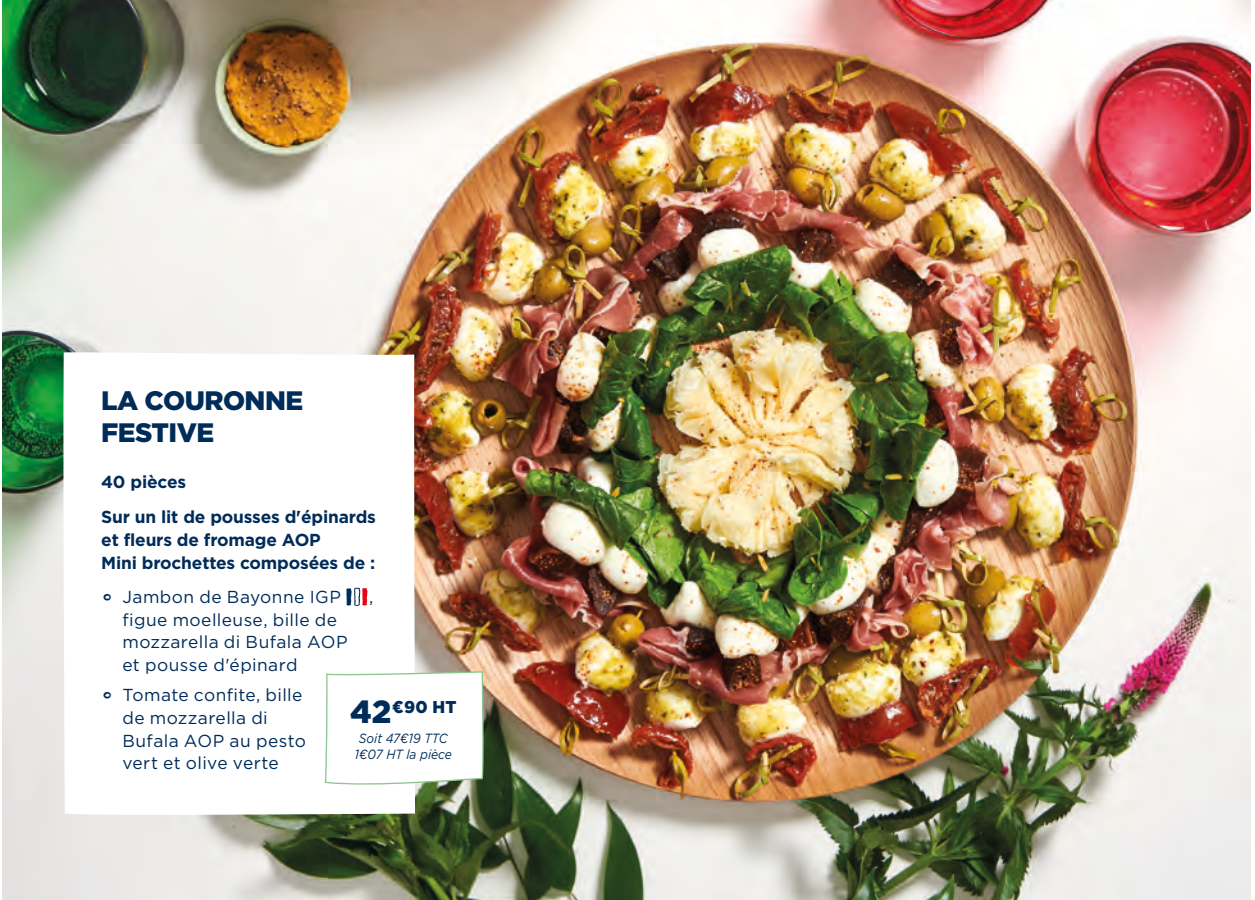
Idéale pour un apéritif de 10 personnes.  
45 pièces + 600 g de crudités  
et 50 g de sauces

- Wraps au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Navettes au poulet 🇫🇷, avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Clubs de pain suédois à la crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards
- Crudités de saison selon arrivage

2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

**57€90 HT**

Soit 63€69 TTC  
1€29 HT la pièce



### LA COURONNE FESTIVE

40 pièces

Sur un lit de pousses d'épinards et fleurs de fromage AOP  
Mini brochettes composées de :

- Jambon de Bayonne IGP 🇫🇷, figue moelleuse, bille de mozzarella di Bufala AOP et pousse d'épinard
- Tomate confite, bille de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert et olive verte

**42€90 HT**

Soit 47€19 TTC  
1€07 HT la pièce

\* Sauce labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune et oignons rouges.

Découvrez notre carte des boissons page 45.



### LES PETITES GRENAILLES

24 pièces (Je suis un légume, ma taille peut varier)

Pommes de terre grenailles garnies de :

- Mousse de parmesan AOP, coppa et ciboulette
- Mousse de bleu d'Auvergne AOP, noix, thym et persil



**28€90 HT**  
Soit 31€79 TTC  
1€20 HT la pièce

### LES MINI BROCHETTES POULET



30 pièces

- Mangue, ananas, poulet et graines de sésame noir

Accompagnées d'une sauce soja-sucrée et de graines de sésame



**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC  
1€00 HT la pièce



### LES FLEURS DE FROMAGE

18 pièces

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

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC  
1€66 HT la pièce



### LES CLUBS DE SAISON

24 pièces

- Sur base de pain de mie noir, tartinable de fromage frais et figues, coppa, noix, mâche et miel
- Sur base de pain de mie blanc, crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards

**28€90 HT**  
Soit 31€79 TTC  
1€20 HT la pièce

### LA BOX ASSORTIE

Idéale pour 15 personnes  
52 pièces + 1 370 g de fromages, charcuteries et pain

Box apéritive à partager :

- Charcuteries : Jambon Rostello aux herbes et jambon de Bayonne IGP
- Sélection de fromages AOP : Cantal et Crottin de Chavignol, et toasts de pain muesli et fruits secs
- Wraps au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Navettes au saumon fumé et crème aneth
- Mini brochettes de comté AOP, coppa et raisin

**126€90 HT**  
Soit 139€59 TTC



**48€90 HT**  
Soit 53€79 TTC  
0€82 HT la pièce

### LE PANIER SANDWICHES XXL

60 pièces

Baguettes aux céréales garnies de :

- Poulet , avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Thon, oeuf dur, tomates confites, pousses d'épinards et mayonnaise
- Tartinable de fromage frais et figues, noix, mâche et miel

Se décline en petit format : 30 pièces







### LES VERRINES FRAÎCHEUR

**15 pièces**

- Coleslaw de carotte et chou blanc râpés, pomme et ciboulette
- Patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami\*, noix de pécan et raisins secs, feta AOP, jus de citron et ciboulette

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.\*\**

**22€90 HT**  
Soit 25€19 TTC  
1€53 HT la pièce

VEGGIE SANS GLUTEN



### LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR

**25 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)**

- Raviole de radis noir, crème de thon et agrumes, pamplemousse, perles de Yuzu et aneth

**25€90 HT**  
Soit 28€49 TTC  
1€04 HT la pièce

PETIT PRIX SANS GLUTEN



### LES VERRINES DE LA MER

**15 pièces**

- Tartare de noix de Saint-Jacques\*\*\*, avocat, mangue, perles de fruits de la passion, baies roses et coriandre
- Tartare de truite fumée, pomme, suprêmes d'agrumes, betterave chioggia, gingembre, oignons rouges, jus de citron, perles de Yuzu et ciboulette

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.\*\**

**38€90 HT**  
Soit 42€79 TTC  
2€59 HT la pièce

SANS GLUTEN SANS LAIT



### LES NAVETTES TRADITION

**30 pièces**

- Navettes au jambon blanc, comté AOP et beurre tendre
- Navettes au saumon fumé et crème aneth

**37€90 HT**  
Soit 41€69 TTC  
1€26 HT la pièce



### LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

**30 pièces**

- Saumon fumé, billes de mozzarella di Bufala AOP, pousse d'épinard et poivre

**40€90 HT**  
Soit 44€99 TTC  
1€36 HT la pièce

SANS GLUTEN



### LES FLEURS DE BETTERAVE

**25 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)**

- Fleurs de betterave chioggia garnies de mousse de fromage frais citronnée, noix, perles de Yuzu et thym

**25€90 HT**  
Soit 28€49 TTC  
1€04 HT la pièce

PETIT PRIX SANS GLUTEN



### LES TOASTS DU CHEF

**35 pièces**

**Toasts de pain aux céréales garnis de :**

- Foie gras de canard, chutney de figues, baies roses et thym
- Foie gras de canard, confit d'oignons, perles de fruits de la passion et graines de sésame noir
- Fleur de fromage (Tête de Moine AOP), chutney de figues, raisin et piment d'Espelette

**59€90 HT**  
Soit 65€89 TTC  
1€71 HT la pièce



### LES P'TITES MANGUES

**25 pièces**

- Magret de canard, mangue, bille de mozzarella di Bufala AOP, piment d'Espelette et coriandre

**34€90 HT**  
Soit 38€39 TTC  
1€40 HT la pièce

SANS GLUTEN

\* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.  
 \*\* Verrines en verre disponibles sur demande en cas de prestation avec service.  
 \*\*\* Zygochlamys patagonica





### LE CHOCOCO

24 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse au chocolat, noix de pécan et menthe
- Mini tartelettes au chocolat, crème de pistache, ganache chocolat et éclats de pistaches

**34€90 HT**  
Soit 38€39 TTC  
1€45 HT la pièce



### L'INCONTOURNABLE

46 pièces

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

**59€90 HT**  
Soit 65€89 TTC  
1€30 HT la pièce



### LES VERRINES FRUITÉES

15 verrines

- Suprêmes d'agrumes, fruits de la passion et menthe
- Coulis de fruits exotiques, mousse de mascarpone, fruits de la passion, mangue, grenade et menthe

**25€90 HT**  
Soit 28€49 TTC  
1€73 HT la pièce

SANS GLUTEN



### LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mousse de pistache, poire et éclats de pistaches
- Caramel beurre salé, banane et noix de pécan
- Crème de citron, zestes de citron vert et perles de fruits de la passion

**66€90 HT**  
Soit 73€59 TTC  
1€24 HT la pièce



### LES P'TITS CHOUX

44 pièces

- Mini tartelettes à la crème ricotta, coulis de fruits exotiques, fruits de la passion et menthe
- Choux craquelin à la mousse de pistache, poire, éclats de pistaches et poudre de vanille

**64€90 HT**  
Soit 71€39 TTC  
1€48 HT la pièce



### LES VERRINES GOURMANDES

15 verrines

- Pomme rôtie au miel et au thym, mousse de mascarpone, pain d'épices, cannelle et coulis de caramel beurre salé
- Mousse de spéculoos, éclats de noisettes et brisures de spéculoos

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.\**

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



### LES CANNOLI

18 pièces

- Crème ricotta, fruits exotiques de saison et menthe
- Mousse de pistache et éclats de pistaches

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC  
1€66 HT la pièce

GROSSES PIÈCES





### LES MIGNARDISES FESTIVES

24 pièces

- Mousse de marrons, figue moelleuse, suprême de pamplemousse et éclats de noisettes
- Mousse de spéculoos et brisures de spéculoos
- Crème ricotta, mangue et menthe

**34€90 HT**  
Soit 38€39 TTC  
1€45 HT la pièce



### LES MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

**27€90 HT**  
Soit 30€69 TTC  
0€93 HT la pièce



### LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes à la mousse au chocolat et éclats de noisettes

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



### LES GAUFRETTES

24 pièces

Mini gaufres sucrées garnies de :

- Poire, mousse de mascarpone, caramel beurre salé, poudre de vanille et menthe
- Mousse de pistache et éclats de pistaches
- Mousse de mascarpone, caramel beurre salé, noix de pécan et éclats de noisettes

**42€90 HT**  
Soit 47€19 TTC  
1€79 HT la pièce



### LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse de mascarpone, fruits de saison et menthe

**36€90 HT**  
Soit 40€59 TTC  
1€05 HT la pièce



### LES COUPELLES SANTO

15 pièces

- Pommes rôties au miel, pain d'épices et caramel beurre salé
- Tartare de fruits de saison, jus de citron et crumble

**24€90 HT**  
Soit 27€39 TTC  
1€66 HT la pièce



### LES MINI COEURS COULANTS

20 pièces

Mini muffins :

- Coeur coulant chocolat
- Coeur coulant caramel beurre salé
- Coeur coulant fruits rouges

**30€90 HT**  
Soit 33€99 TTC  
1€55 HT la pièce





**LES MINI CUPCAKES CITRON**

20 pièces

- Moelleux citron et bergamote, mousse de mascarpone, zestes de citron vert et menthe

**34€90 HT**  
Soit 38€39 TTC  
1€75 HT la pièce



**LE TOUT CHOCO**

48 pièces

- Tartelettes au chocolat-café
- Brownies aux noix de pécan
- Financiers ganache chocolat
- Moelleux au cacao-banane
- Éclairs au chocolat
- Entremets Gianduja
- Croustillants chocolat-coco
- Fondants au chocolat

**47€90 HT**  
Soit 52€69 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX



**LES MINI CHEESECAKES**

48 pièces

- Citron et zestes de citron
- Caramel
- Chocolat et noix de pécan
- Framboise

**61€90 HT**  
Soit 68€09 TTC  
1€29 HT la pièce



**LA PETITE BOX SUCRÉE**

Petite box à partager de 50 pièces :

- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini moelleux chocolat au coeur coulant
- Mini gaufres au sucre

**47€90 HT**  
Soit 52€69 TTC  
0€96 HT la pièce

PETIT PRIX

**LES MINI BROCHETTES DE FRUITS**

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC  
1€00 HT la pièce

PETIT PRIX

**LA BOX À FRIANDISES**

115 pièces

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

**99€90 HT**  
Soit 109€89 TTC  
0€87 HT la pièce

PETIT PRIX

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



# BUFFET FROID

Planches, salades et 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**

Minimum de commande :  
contactez-nous !

## LES SALADES À PARTAGER

Nos tarifs à la portion sont calculés sur la base d'environ 100g.

**SALADE DE POMMES DE TERRE**  **16€90 HT**  
12 portions - 1245 g Soit 18€59 TTC - 1€41 HT par portion

Salade de pommes de terre, oignons rouges et persil  
Vinaigrette vin rouge échalote

**SALADE DE COLESLAW**  **18€90 HT**  
12 portions - 1100 g Soit 20€79 TTC - 1€58 HT par portion

Coleslaw de carottes et chou blanc râpés, pommes, citron  
et ciboulette, assaisonné d'une mayonnaise moutardée

**SALADE DE POIS CHICHES**  **20€90 HT**  
12 portions - 1160 g Soit 22€99 TTC - 1€74 HT par portion

Salade de pois chiches, betterave rouge, oignons rouges  
et pousses d'épinards, assaisonnée d'une sauce citronnée,  
menthe et coriandre

**SALADE D'ENDIVES**  **30€90 HT**  
12 portions - 1230 g Soit 33€99 TTC - 2€58 HT par portion

Salade d'endives rouges, pommes, bleu d'Auvergne AOP,  
noix et raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette de vin  
rouge échalote et de persil

**SALADE DE RIZ**  **27€90 HT**  
12 portions - 1200 g Soit 30€69 TTC - 2€33 HT par portion

Salade de riz **Bio**, thon, avocat, olives noires, oignons rouges  
et pois chiches aux épices, citron vert et coriandre,  
assaisonnée d'une sauce soja-sucrée

**SALADE SICILIENNE** **23€90 HT**  
12 portions - 1245 g Soit 26€29 TTC - 1€99 HT par portion

Fusilli **Bio** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP,  
poivrons marinés, pignons de pin, mâche et persil

**SALADE POLAIRE** **20€90 HT**  
12 portions - 1200 g Soit 22€99 TTC - 1€74 HT par portion

Fusilli **Bio** à la crème aneth, poivrons marinés, pommes,  
graines de courge, jus de citron et aneth

**SALADE DE LENTILLES**  **22€90 HT**  
12 portions - 1200 g Soit 25€19 TTC - 1€91 HT par portion

Salade de lentilles **Bio** assaisonnées au curry, miel et  
vinaigre balsamique, feta AOP, raisins blonds, oignons  
rouges, mâche, pignons de pin et persil

**SALADE DE PATATES DOUCES** **27€90 HT**  
12 portions - 1120 g Soit 30€69 TTC - 2€33 HT par portion

Salade de semoule **Bio** et mesclun, patates douces rôties au  
miel, au thym et à la sauce Umami\*, noix de pécan et raisins  
secs, feta AOP, jus de citron et ciboulette

**SALADE CÉLADON**  **22€90 HT**  
8 portions - 800 g Soit 25€19 TTC - 2€36 HT par portion

Salade de mâche, avocat, noix, grenade, oignons rouges,  
copeaux de parmesan, persil, jus de citron, huile d'olive **Bio**  
et velours de vinaigre balsamique

### Pensez à ajouter à votre commande :

◦ PETIT PAIN INDIVIDUEL **0€55 HT** Soit 0€61 TTC

◦ SAUCE VINAIGRETTE **5€80 HT** Soit 6€12 TTC  
360 ml

Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe  
d'oignons OU vinaigrette aux 3 vinaigres et pointe d'orange

◦ MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE  
BALSAMIQUE **Bio** INDIVIDUELLE **0€50 HT** Soit 0€53 TTC  
20 ml

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



Salade d'endives



Salade de patates douces



Salade sicilienne

Pensez à mixer  
nos salades !  
**2 portions de  
salade par  
personne  
minimum.**

\* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.



LES PLANCHES À PARTAGER



**PLANCHE DIPS**

Crudités du moment coupées à la main, focaccia et pain suédois. *Accompagnement : Duo de houmous maison du jour*

**34€90 HT**

**10 portions - 1 015 g + 140 g de sauces**

*Soit 38€39 TTC - 3€49 HT par portion*



**PLANCHE VEGGIE**

Falafels, cubes de feta AOP, tomates confites, lanières de carottes, olives vertes, mesclun, noisettes et menthe

*Accompagnements : Houmous maison du jour et crème aneth*



**Pensez à ajouter à votre commande :**

• **TRIO DE HOUMOUS**  **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*

**510 g** - Houmous de pois chiches, houmous de betterave et houmous parfumé à la coriandre

• **TRIO DE SAUCES**  **7€90 HT** *Soit 8€69 TTC*

**510 g** - Mayonnaise, moutarde et crème ciboulette



**PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS**

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

*Livrée avec un couteau à fromage.*

**44€90 HT**

**20 portions 1 100 g**

*Soit 49€39 TTC 2€25 HT par portion*





**PLANCHE DUO DE SAUMON**

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, pousses d'épinards, citron vert, baies roses et aneth

**61€90 HT**

**10 portions 1075 g**

*Soit 68€09 TTC 6€19 HT par portion*



**PLANCHE DUO DE POULET** 

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pané, pommes de terre grenailles rôties, tomates confites et mâche. *Accompagnements : sauce César et sauce barbecue*

**36€90 HT**

**12 portions 1 300 g + 120 g de sauces**

*Soit 40€59 TTC 3€08 HT par portion*



**Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.**



**PLANCHE MIXTE**

Planche de rillettes de porc , jambon de Bayonne IGP  et magret de canard, comté AOP et crottin de Chavignol AOP, olives, raisins, cornichons et fruits secs. *Accompagnement : Baguettes aux céréales et toasts de pain au muesli et fruits secs*

**55€90 HT**

**12 portions - 1 225 g + 490 g de pain**

*Soit 61€49 TTC - 4€66 HT par portion*

**PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS** **54€90 HT**

**20 portions - 1 030 g + 280 g de pain** *Soit 60€39 TTC - 2€75 HT par portion*

Tête de Moine AOP, crottin de Chavignol AOP, Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne AOP, comté AOP, noix, abricots secs, raisins et mâche. Accompagné de pain aux céréales tranché et de chutney de figues. *Livrée avec un couteau à fromage.*

**PLANCHE DE CHARCUTERIE**  **40€90 HT**

**12 portions - 1 060 g** *Soit 44€99 TTC - 3€41 HT par portion*

Coppa, jambon blanc , jambon de Bayonne IGP , mesclun et persil

**PLANCHE DE SAUMON FUMÉ**  **40€90 HT**

**8 portions - 600 g** *Soit 44€99 TTC - 5€11 HT par portion*

Tranches de saumon fumé, pousses d'épinards, citron vert, baies roses et aneth

**PLANCHE CAMPAGNARDE** **53€90 HT**

**10 portions - 1 180 g + 280 g de pain** *Soit 59€29 TTC - 5€39 HT par portion*

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



LES DESSERTS À PARTAGER



TARTELETTES FRANGIPANE  
Tartelettes à la frangipane, ananas et noix de pécan  
44€90 HT  
15 portions  
Soit 49€39 TTC - 2€99 HT par portion



TARTELETTES AU CHOCOLAT  
Tartelettes garnies d'une ganache chocolat noir et éclats de pistaches  
48€90 HT  
12 portions  
Soit 53€79 TTC - 4€08 HT par portion



TARTELETTES AUX FRUITS  
Tartelettes à la crème pâtissière, aux pommes, aux agrumes et aux fruits exotiques  
48€90 HT  
15 portions  
Soit 53€79 TTC - 3€26 HT par portion



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR  
15 portions - 1 400 g  
36€90 HT  
Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par portion  
CHEESECAKES DU JOUR  
12 portions  
39€90 HT  
Soit 43€89 TTC - 3€33 HT par portion  
Planche de cheesecakes individuels  
MOELLEUX AU CHOCOLAT  
12 portions  
35€90 HT  
Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion



SALADE DE FRUITS FRAIS  
préparée avec nos petites mains à partir de fruits de saison selon arrivage  
36€90 HT  
12 portions - 1 200 g  
Soit 40€59 TTC - 3€08 HT par portion



BOISSONS

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



INDIVIDUELLES

AU MENU / PRIX HT LIVRÉS

|                              |                                                           |                                      |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| EVIAN OU EAU PLATE LOCALE    | 50 cl                                                     | À partir de 2€00 HT<br>Soit 2€11 TTC |
| BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE | 50 cl                                                     | À partir de 2€00 HT<br>Soit 2€11 TTC |
| L'EAU NEUVE                  | 50 cl - Bouteille en carton 100% recyclable               | 2€00 HT<br>Soit 2€11 TTC             |
| COCA COLA                    | 33 cl                                                     | 2€20 HT<br>Soit 2€32 TTC             |
| COCA COLA ZÉRO               | 33 cl                                                     | 2€20 HT<br>Soit 2€32 TTC             |
| VOLVIC CITRON                | 50 cl                                                     | 2€50 HT<br>Soit 2€64 TTC             |
| MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE  | 33 cl - Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur | 2€50 HT<br>Soit 2€64 TTC             |

HORS MENU / PRIX HT LIVRÉS

|                     |                                      |                          |
|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| JUS DE POMME BIO    | 25 cl - Andros - Sans sucres ajoutés | 2€70 HT<br>Soit 2€85 TTC |
| JUS D'ANANAS PRESSÉ | 25 cl - Andros - Sans sucres ajoutés | 2€80 HT<br>Soit 2€95 TTC |

À PARTAGER

PRIX HT LIVRÉS

|                                     |                               |                                      |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| EVIAN OU EAU PLATE LOCALE           | 1 L                           | À partir de 3€20 HT<br>Soit 3€38 TTC |
| BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE        | 1 L                           | À partir de 3€50 HT<br>Soit 3€69 TTC |
| COCA COLA                           | 1,25 L                        | 5€00 HT<br>Soit 5€27 TTC             |
| JUS DE POMME PULPÉ BIO              | 75 cl - Jus le Coq Toqué 100% | 6€50 HT<br>Soit 6€86 TTC             |
| JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BIO   | 75 cl - Jus le Coq Toqué 100% | 7€00 HT<br>Soit 7€38 TTC             |
| JUS DE POMME AUX ÉPICES D'HIVER BIO | 75 cl - Jus le Coq Toqué 100% | 7€00 HT<br>Soit 7€38 TTC             |
| JUS DE POIRE WILLIAMS BIO           | 75 cl - Jus le Coq Toqué 100% | 7€00 HT<br>Soit 7€38 TTC             |
| JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BIO      | 75 cl - Jus le Coq Toqué 100% | 7€00 HT<br>Soit 7€38 TTC             |

VINS & CHAMPAGNES

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



# SANDWICHES, SALADES & PLATS CHAUDS



## LES MENUS

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



### Menu SANDWICH

10€50 HT  
Soit 11€55 TTC

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



### Menu SALADE

12€50 HT  
Soit 13€75 TTC

- 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  
Boissons hors menu + 1€



### Menu PLAT CHAUD

13€50 HT  
Soit 14€85 TTC

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



### Menu COMPLET

13€50 HT  
Soit 14€85 TTC

- 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  
Boissons hors menu + 1€

Photos non contractuelles.





Le Roger



Le Antoine

## PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain.

### AU MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LE MICKY** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Rigatoni **BiO** à la crème cheddar et emmental, jambon blanc **IGP** et ciboulette

**LE JAYA**  **VEGAN** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Dahl vegan au riz blanc **BiO** et falafels, carottes assaisonnées d'une crème de coco, de curry rouge et paprika, pois chiches, oignons dorés et oignons rouges, grenade, noix de cajou, jus de citron, coriandre et menthe

**LE TONIO** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Risotto, poulet **IGP**, bleu d'Auvergne AOP et persil

### HORS MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LE ELIOTT** ..... **11€90 HT** *Soit 13€09 TTC*  
Rigatoni **BiO** à la crème aneth, saumon fumé, oignons rouges et aneth

**LE FRANCESCO**  **VEGAN** ..... **11€90 HT** *Soit 13€09 TTC*  
Tortellini vegan saveur quinoa-épinards assaisonnés d'une crème de coco, curry rouge et paprika, pois chiches, carottes, oignons dorés et oignons rouges, noix de cajou, graines de sésame noir, coriandre et menthe

**LE DAFFY**  ..... **11€90 HT** *Soit 13€09 TTC*  
Parmentier d'effiloché de canard **IGP** et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan, cumin et thym

## SANDWICHES

### AU MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LE PIERROT** ..... **7€00 HT** *Soit 7€70 TTC*  
Baguette aux céréales, jambon blanc **IGP**, comté AOP, tomates confites, mesclun, mayonnaise

**LE ROGER**  ..... **7€00 HT** *Soit 7€70 TTC*  
Baguette aux céréales, poulet **IGP**, oeuf dur, tomates confites, pousses d'épinards, mayonnaise

**LE JOHNNY**  ..... **7€00 HT** *Soit 7€70 TTC*  
Baguette aux céréales, thon, oeuf dur, tomates confites, pousses d'épinards, mayonnaise

**LE ANTOINE**  **VEGAN** ..... **7€00 HT** *Soit 7€70 TTC*  
Baguette aux céréales, falafels, duo de chou blanc et carotte râpés, moutarde de Dijon et houmous

### HORS MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LE CHARLES** ..... **8€00 HT** *Soit 8€80 TTC*  
Baguette aux céréales, tartinable de fromage frais et figues, jambon de Bayonne **IGP**, noix, mâche, miel

**LE DONALD**  ..... **8€00 HT** *Soit 8€80 TTC*  
Baguette aux céréales, poulet **IGP**, avocat, oignons frits, moutarde au miel



Plat à réchauffer



Le Jaya



Plat à réchauffer



Le Francesco

## SALADES

Livrées avec petit pain.

### AU MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LA CLARA**  ..... **9€90 HT** *Soit 10€89 TTC*  
Fusilli **BiO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, mâche, pignons de pin et persil

**LA CÉSAR** ..... **9€90 HT** *Soit 10€89 TTC*  
Salade façon César composée de mâche et fusilli **BiO**, aiguillette de poulet pané **IGP**, oeuf dur, pomme, copeaux de parmesan, croûtons, graines de sésame noir, piment d'Espelette et persil, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César

**LA MÉLANIE** ..... **9€90 HT** *Soit 10€89 TTC*  
Salade de riz **BiO**, thon, avocat, olives noires, oignons rouges et pois chiches aux épices, coriandre, jus de citron et sauce soja-sucrée

**LA NOÉMIE**   ..... **9€90 HT** *Soit 10€89 TTC*  
Salade de lentilles **BiO** assaisonnées au curry, miel et vinaigre balsamique, poulet **IGP**, raisins blancs, oignons rouges, mâche, pignons de pin et persil

**LA MARIUS** ..... **9€90 HT** *Soit 10€89 TTC*  
Rigatoni **BiO** au pesto rouge, jambon de Bayonne IGP **IGP**, tomates confites, mesclun, copeaux de parmesan et persil

### HORS MENU / PRIX HT LIVRÉS

**LA CÉLINE** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Bowl de poulet **IGP** et pâtes coeur de blé **BiO** aux oignons dorés, palets de patates douces rôties, chou blanc émincé, mesclun, graines de courge, miel, thym, piment d'Espelette et vinaigrette soja-sésame

**LA REBECCA** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Bowl de saumon fumé et pâtes coeur de blé **BiO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, betterave jaune, mâche, pignons de pin, ciboulette et velours de vinaigre balsamique

**LA ARIELLE** ..... **10€90 HT** *Soit 11€99 TTC*  
Poke bowl de saumon fumé et riz blanc **BiO** parfumé à la sauce soja-sucrée, ananas, avocat, duo de carotte et chou blanc râpés, grenade, noix de cajou, duo de graines de sésame et coriandre



La Arielle



La Noémie



La Rebecca

## DESSERTS

### AU MENU / PRIX HT LIVRÉS

**MAXI COOKIE** ..... **2€50 HT** *Soit 2€75 TTC*  
**45 g** - aux pépites de chocolat

**COMPOTÉE BONNE MAMAN**  ..... **2€50 HT** *Soit 2€75 TTC*  
**125 g** - de pommes à la vanille naturelle

**BROWNIE** ..... **2€90 HT** *Soit 3€19 TTC*  
**78 g** - chocolat et noix de pécan

**MUFFIN DU JOUR** ..... **3€50 HT** *Soit 3€85 TTC*  
au caramel (**125 g**) OU au chocolat (**130 g**)

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**  **VEGAN** ..... **3€50 HT** *Soit 3€85 TTC*  
**90 g**

### HORS MENU / PRIX HT LIVRÉS

**SALADE DE FRUITS FRAIS**   ..... **3€90 HT** *Soit 4€29 TTC*  
De saison et préparée avec nos petites mains

**CHEESECAKE DU JOUR** ..... **3€90 HT** *Soit 4€29 TTC*  
**90 g** - recette du jour

**TIRAMISU** ..... **3€90 HT** *Soit 4€29 TTC*  
Mousse de mascarpone, café, poudre de cacao et menthe



# LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

❄️ Produit surgelé à ne pas recongeler

## PETIT DÉJEUNER

**FORMULE LA P'TITE VIENNE:**  
Gluten, lait, soja, œufs

**FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE:** Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coques

### À LA CARTE

**COFFRET MINI VIENNOISERIES:**  
Gluten, lait, soja, œufs

**COFFRET DE CHOUQUETTES:**  
Gluten, lait, œufs

**CORBEILLES DE FRUITS FRAIS: -**

**BOX DOUCEUR XXL :** Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coques

**CAKE MARBRÉ ❄️:** Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coques

**THERMOS DE CAFÉ: -**

**THERMO\$ DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD BIO:** Lait

**JUS D'ORANGES BIO:** -

**JUS DE POMME BIO:** -

## PLATO

**LE LADAKH:** ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites / PLAT: Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites / PETIT PAIN: Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande*

**L'ALASKA:** ENTRÉE: Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites / PLAT: Lait, gluten / PETIT PAIN: Gluten

**LE GAULOIS:** ENTRÉE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites / PLAT: Gluten, sésame, moutarde, poissons, lait, œufs / PETIT PAIN: Gluten

**LE COLVERT:** ENTRÉE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques / PLAT: Lait / PETIT PAIN: Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande*

**LE LOFOTEN:** ENTRÉE: Moutarde, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites / PLAT: Soja, gluten, sésame, poissons, fruits à coques / PETIT PAIN: Gluten

## PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

**LE TAÏGA:** ENTRÉE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites / PLAT: Gluten, lait, céleri, anhydrides sulfureux et sulfites / FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

**LE LAPONE:** ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites, œufs, moutarde / PLAT: Sésame, gluten, fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, soja / FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

**LE POLAIRE:** Entrée: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques / PLAT: Gluten, lait, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites / FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

**LE SCANDINAVE:** Entrée: Gluten, sésame / PLAT: Gluten, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites / ACCOMPAGNEMENT VÉGAN ET SON PETIT PAIN: Gluten, sésame

**LES CLUBS SANDWICHES:** Lait, gluten, moutarde, œufs, poissons

**LES CLUBS DE SAISON:** Gluten, lait, fruits à coques, poissons

**LES BROCHETTES ASSORTIES:** Lait, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES FOCACCIAS:** Lait, gluten, fruits à coques

**LES BURRITOS DE SAISON:** Gluten, sésame

**LES NAVETTES TRADITION:** Lait, gluten, œufs, poissons

**LE PAIN SURPRISE SUEDOIS:** Gluten, lait, œufs, poissons

**LES TARTELETTES VEGGIE:** Lait, sésame, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten

**LES NAVETTES NEW-YORKAISES:** Gluten, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, lait, œufs

**LES VEGGIE TAPAS:** Gluten, sésame, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES VERRINES FRAÎCHEUR:** Moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, œufs, fruits à coques, lait

**LES VERRINES DE LA MER:** Mollusques, poissons

**LES MINI BROCHETTES DE POULET:** Sésame, soja, gluten

**LES MINI BLINIS ASSORTIS:** Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, œufs, gluten

**LES MINI BLINIS DE LA MER:** Lait, poissons, gluten, œufs

**LES TARTELETTES SALÉES:** Lait, poissons, fruits à coques, sésame, gluten

**LES MINI BROCHETTES SAUMON:** Poissons, lait

**LES BROCHETTES DE RIGATONI:** Gluten, lait

**LES WRAPS SAUMON FUMÉ:** Gluten, lait, poissons

**LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE:** Gluten, lait

**LA BOX APÉRO:** Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, lait, œufs, poissons

**LE PANIER SANDWICHES:** Gluten, sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, œufs, fruits à coques, lait

**LA BOX ASSORTIE:** Lait, fruits à coques, gluten, sésame, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites

**LA BOX JARDINIÈRE:** Lait, sésame

**LA BOX DÉJEUNATOIRE:** Lait, œufs, gluten, poissons, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES TOASTS DU CHEF:** Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

**LES P'TITES MANGUES:** Lait

**LES PETITES GRENAILLES:** Lait, fruits à coques

**LES FLEURS DE BETTERAVE:** Lait, fruits à coques

**LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR:** Lait, poissons

**LES FLEURS DE FROMAGE AOP:** Lait

### LES PIÈCES SUCRÉES :

**LES MINI CUPCAKES CITRON:** Gluten, lait, œufs, fruits à coques

**LE CHOCOCO:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**LES MIGNARDISES CHOCO:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**LES MIGNARDISES FESTIVES:** Lait, œufs, fruits à coques, gluten

**LES MIGNARDISES DU CHEF:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES VERRINES FRUITÉES:** Lait, œufs

**LES VERRINES GOURMANDES:** Lait, œufs, gluten, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES PETITS CHOUX:** Gluten, lait, œufs

**LES CANNOLI:** Lait, gluten, œufs, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES GAUFRETTES:** Gluten, lait, œufs, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LES MINI CHEESECAKES ❄️:** Soja, œufs, fruits à coques, lait, gluten

**LES MINI COEUR COULANTS ❄️:** Gluten, œufs, soja, fruits à coques, lait

**LES COUPELLES SANTO ❄️:** Fruits à coques, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

**LA PETITE BOX SUCRÉE:** Fruits à coques, gluten, lait, œufs, soja

**LA BOÎTE À FRIANDISES:** Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coques

**LES CROQUANTS CACAOÏÉS:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**LE TOUT CHOCO ❄️:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**LE COFFRET MACARONS ❄️:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**LES MINI BROCHETTES DE FRUITS: -**

**L'INCONTOURNABLE:** Gluten, lait, œufs, soja, poissons, fruits à coques

## BUFFET

### LES SALADES À PARTAGER :

**SALADE DE POMMES DE TERRE:** Anhydrides sulfureux et sulfites

**SALADE COLESLAW :** Oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

**SALADE DE POIS CHICHES:** Anhydrides sulfureux et sulfites

**SALADE D'ENDIVES:** Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

**SALADE DE RIZ:** Poissons, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame, gluten

**SALADE SICILIENNE:** Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, céleri

**SALADE POLAIRE:** Gluten, lait

**SALADE DE LENTILLES:** Anhydrides sulfureux et sulfites, lait

**SALADE PATATES DOUCES:** Gluten, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

**SALADE CÉLADON:** Fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

### LES PLANCHES À PARTAGER :

**PLANCHE DIPS:** Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

**PLANCHE MIXTE:** Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, sésame

**PLANCHE VEGGIE:** anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait, sésame

**PLANCHE DE FROMAGES AOP:** Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**PLANCHE DE FROMAGE AOP COUPÉS:** Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, sésame

**PLANCHE DE CHARCUTERIE:** Lait

**PLANCHE DE POULET:** Lait, poissons, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten

**PLANCHE DE SAUMON FUMÉ:** Poissons

**PLANCHE DUO DE SAUMON:** Poissons, moutarde

**PLANCHE CAMPAGNARDE:** Lait, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame

**TRIO DE HOUMOVS:** Sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

**TRIO DE SAUCES:** Lait, moutarde, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites

### LES DESSERTS À PARTAGER :

**TARTELETTES FRANGIPANE:** Gluten, lait, œufs, fruits à coques

**TARTELETTE AUX FRUITS:** Gluten, lait, œufs

**TARTELETTES CHOCOLAT:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**SALADE DE FRUITS FRAIS: -**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄️:** Lait, œufs, soja

**CHEESECAKES DU JOUR ❄️:** Gluten, lait, œufs, fruits à coques

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ❄️:** Gluten, lait, soja, œufs

## PAUSE DÉJEUNER

### LES SANDWICHES AU MENU

**LE PIERROT:** Gluten, lait, moutarde, œufs, sésame

**LE ROGER:** Gluten, œufs, moutarde, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

**LE JOHNNY:** Gluten, œufs, moutarde, poissons, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

**LE ANTOINE:** Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame, moutarde

### LES SANDWICHES HORS MENU

**LE CHARLES:** Gluten, lait, sésame, fruits à coques

**LE DONALD:** Gluten, sésame, moutarde

### LES SALADES AU MENU

**LA CLARA:** Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LA CÉSAR:** Gluten, lait, sésame, œufs, moutarde, poissons

**LA MÉLANIE:** Anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, gluten, sésame, soja

**LA NOEMIE:** anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

**LA MARIUS:** Gluten, lait, fruits à coques, céleri, anhydrides sulfureux et sulfites

### LES SALADES HORS MENU

**LA CÉLINE:** Gluten, sésame, soja, anhydrides sulfureux et sulfites

**LA REBECCA:** Gluten, poissons, fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

**LA ARIELLE:** Soja, gluten, sésame, poissons, fruits à coques

### LES PLATS CHAUDS AU MENU

**LE MICKY:** Gluten, lait

**LE JAYA:** Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

**LE TONIO:** Lait

### LES PLATS CHAUDS HORS MENU

**LE ELIOTT:** Gluten, lait, poissons

**LE FRANCESCO:** Gluten, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

**LE DAFFY:** Lait

### LES DESSERTS AU MENU

**COOKIE ❄️:** Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

**COMPOTE BONNE MAMAN: -**

**BROWNIE ❄️:** Gluten, soja, œufs, fruits à coques

**MUFFIN CHOCOLAT ❄️:** Lait, soja, gluten, œufs

**MUFFIN AU CAMEL ❄️:** Lait, gluten, œufs

**MOELLEUX CHOCOLAT ❄️:** Fruits à coques, gluten, soja

### LES DESSERTS HORS MENU

**SALADE DE FRUITS FRAIS: -**

**CHEESECAKE SPECULOOS ❄️:** Gluten, lait, œufs, fruits à coques

**TIRAMISU:** Gluten, lait, 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](http://www.toutetbon.fr). Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à 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.

**RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES**  
de cette carte 2023-24.

## TOUT & BON

**BIO** ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**VÉGÉTALIEN VEGAN**

**VÉGÉTARIEN**

**SANS GLUTEN**

**SANS LAIT**

**POISSON**

**POULET**

**PORC**

**BŒUF**

**CANARD**

**PRODUIT FRANÇAIS**



# LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année. Se reporter au site [www.toutetbon.fr](http://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](http://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](http://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 (sous réserve de disponibilités de nos 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.). Nous vous conseillons de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur notre site internet [www.toutetbon.fr](http://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 nos gammes plateaux repas 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. Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées à hauteur de 50% de leur valeur totale.

## 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/CONSUMMATEUR

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

# VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE VOUS ACCOMPAGNE OÙ QUE VOUS SOYEZ :



## Région Sud Est

**VILLEURBANNE**  
04 28 29 15 39  
[villeurbanne@toutetbon.fr](mailto:villeurbanne@toutetbon.fr)  
-  
12, rue de la digue  
69100 VILLEURBANNE

**ÉCULLY**  
04 72 59 83 31  
[ecully@toutetbon.fr](mailto:ecully@toutetbon.fr)  
-  
20, chemin Louis Chirpaz  
69130 ÉCULLY

**GRENOBLE**  
04 58 00 11 35  
[grenoble@toutetbon.fr](mailto:grenoble@toutetbon.fr)  
-  
209, rue des Sources  
38920 CROLLES

**AIX-EN-PROVENCE**  
04 42 65 04 77  
[aix@toutetbon.fr](mailto:aix@toutetbon.fr)  
-  
760/800, Avenue Mayor de Montricher  
13100 AIX-EN-PROVENCE

**MONTPELLIER**  
04 99 51 63 75  
[montpellier@toutetbon.fr](mailto:montpellier@toutetbon.fr)  
-  
720, rue Louis Lépine - Millénaire  
34000 MONTPELLIER

**NICE**  
04 22 47 09 67  
[nice@toutetbon.fr](mailto:nice@toutetbon.fr)  
-  
1890, chemin Saint- Bernard Sophia-Antipolis  
06220 VALLAURIS

Et bien d'autres ateliers qui ouvriront leurs portes... Restez informé sur [www.toutetbon.fr/nos-etablissements](http://www.toutetbon.fr/nos-etablissements)

# CET HIVER, RETROUVEZ AUSSI : NOTRE CARTE SPÉCIALE FÊTES

Disponible à partir du 6 NOVEMBRE 2023





# TOU & Bôn



## VOTRE PARTENAIRE LOCAL à MONTPELLIER

“ Avec ses qualités humaines et novatrices, et sa chaîne de fabrication qui respecte au mieux l'environnement, choisir Tout & Bon, c'est vous assurer de recevoir des plateaux et des pièces cocktails travaillés avec des produits de qualité et de saison. Notre équipe est à votre écoute au quotidien. ”

Rachida & Fadel

### TOU & BON MONTPELLIER

720, rue Louis Lépine -  
Millénaire  
34000 Montpellier  
04 99 51 63 75  
montpellier@toutetbon.fr



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

Minimum de commande et délais de  
livraison à découvrir sur [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)  
Jours et horaires du service clientèle :  
**du lundi au vendredi de 8H à 18H**



[www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)

SUIVEZ-NOUS :   

### LA QUALITÉ DE SERVICE & DU GOÛT AVEC TOUT & BÔN



COMMANDE  
LE JOUR MÊME  
LIVRAISON SOUS  
**3H**



DEVIS  
SUR-MESURE  
EN **24H**

PRODUITS  
100% de saison



UNE OFFRE  
ADAPTABLE  
À TOUTES  
LES TAILLES  
D'ÉVÉNEMENTS



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](http://www.mangerbouger.fr)

