TOUt & Bon

COCKTAIL & PLATEAUX REPAS

CARTE AUTOMNE-HIVER 2023-2024



avec TOUt & Bon MANGER c'est S'ENGAGER

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



SOMMAIRE

p.2 ..... PETIT DÉJEUNER

p.4 ..... PLATO €

p.8 ..... PLATEAUX REPAS €€
"LES INCONTOURNABLES"

p.14 ..... PLATEAUX REPAS €€€
"LES AUTHENTIQUES"
100% français

p.20 ..... PIÈCES COCKTAIL SALÉES

p.34 ..... PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

p.40 ..... BUFFET

p.45 ..... BOISSONS

p.46 ..... SANDWICHS, SALADES, 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
- POULET (français)
- PORC (français)
- BOEUF (français)
- CANARD (français)
- TRUITE (français)

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**

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.

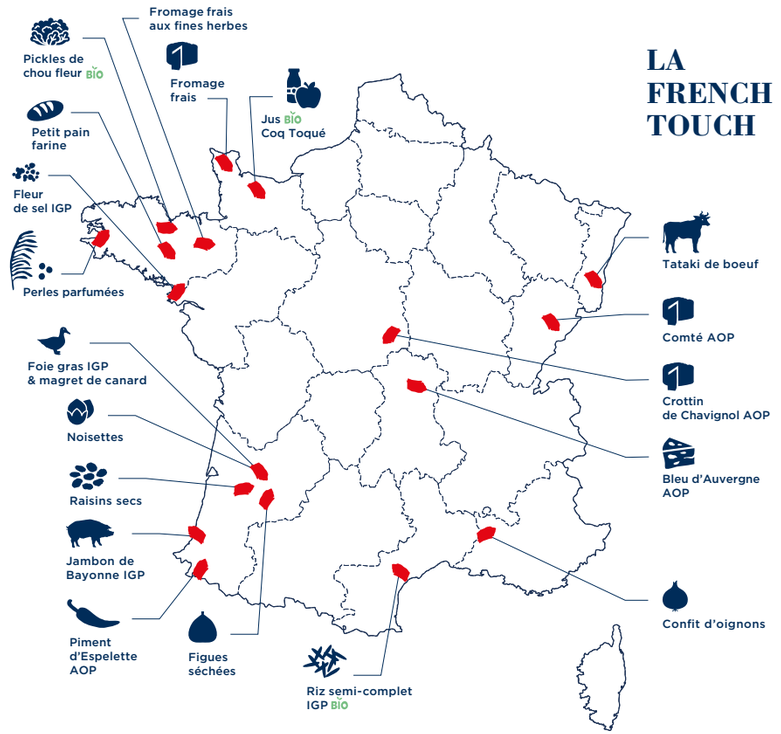
Poulet · Boeuf · Canard · Porc*

100% des VIANDES sont FRANÇAISES

Et la truite et les œufs pochés aussi !

*Hors jambon Rostello.

LA FRENCH TOUCH



PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale & collation sucrée





formule
LA P'TITE VIENNE

75€00 HT /10 pers
Soit 82€50 TTC

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



formule
LA PAUSE GOURMANDE

85€00 HT /10 pers
Soit 93€50 TTC

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

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 : Coeur coulant chocolat • Coeur coulant caramel beurre salé • Coeur 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

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

PLATØ

Livré en coffret 100% écologique



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



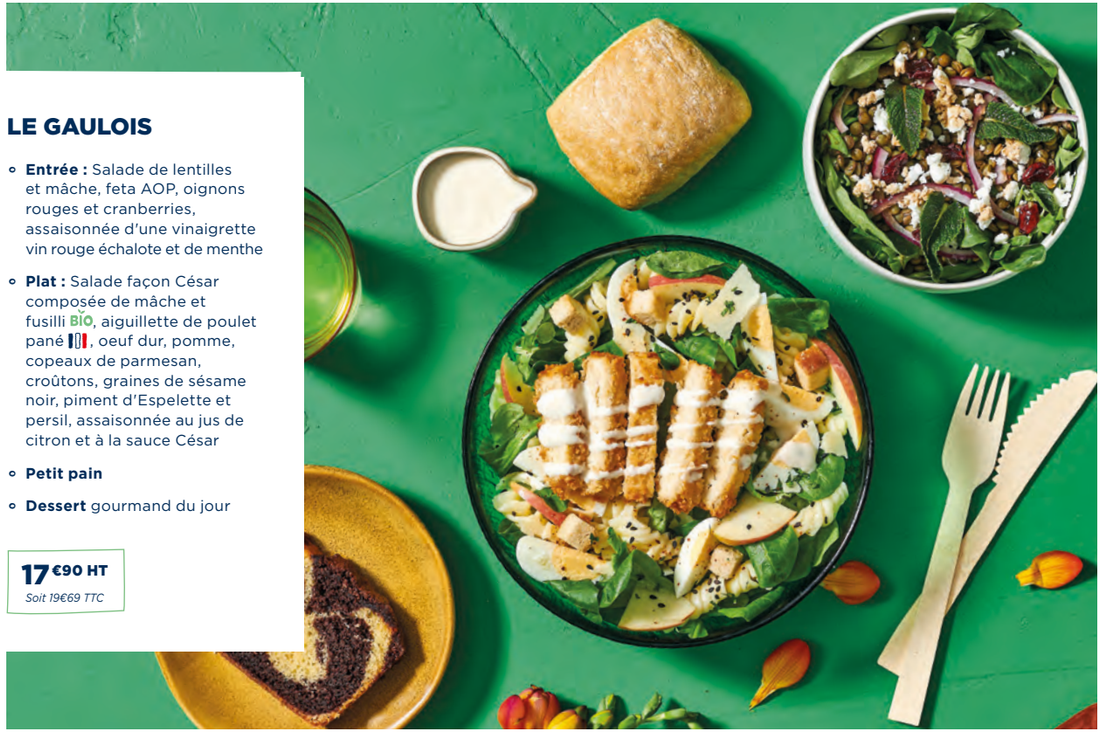
LE LADAKH

- **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

VEGAN · SANS GLUTEN

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, 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 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 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

SANS GLUTEN



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

SANS LAIT

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 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, 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



LE LAPONE

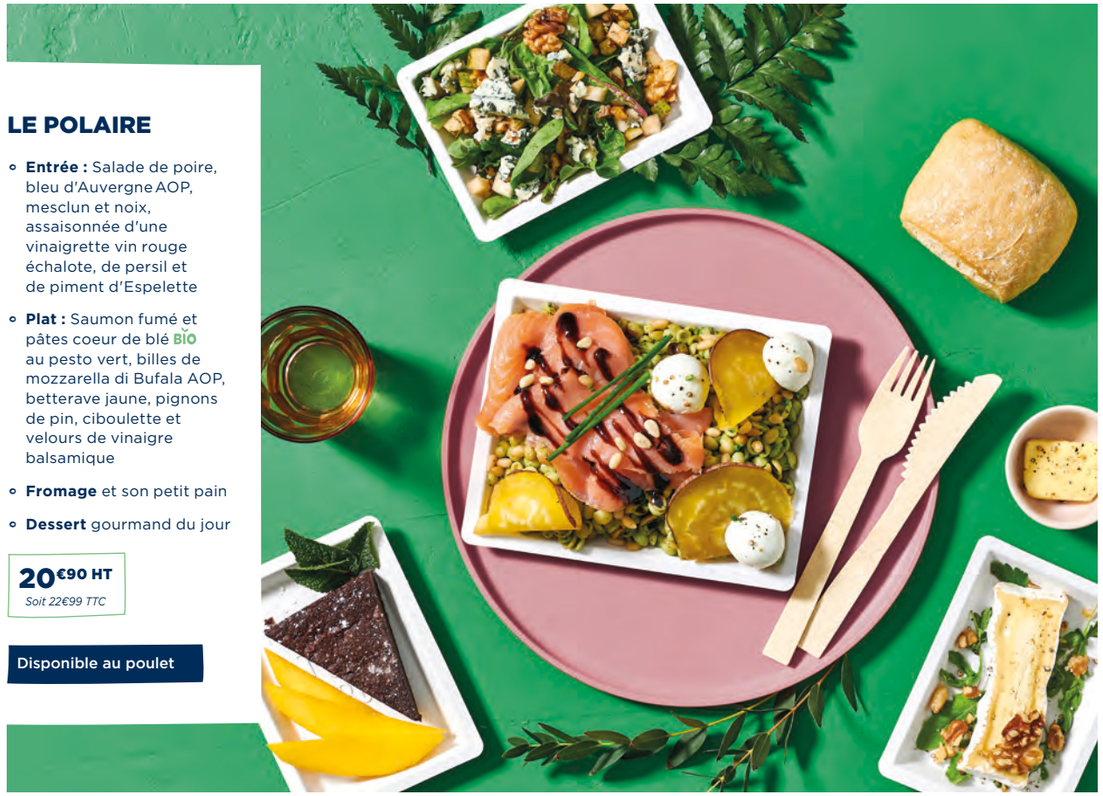
- **Entrée :** Coleslaw de carotte et chou blanc râpés, pomme et ciboulette, assaisonné d'une mayonnaise moutardée
- **Plat :** Salade de riz noir BIO à la sauce soja-sésame et aux cranberries, patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami*, accompagnée d'une sauce Labneh**, grenade, pousses 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

VEGGIE

Disponible au poulet (+1€)

* 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.



LE POLAIRE

- **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
- **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
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

20€90 HT
Soit 22€99 TTC

Disponible au poulet



LE SCANDINAVE

- **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

VEGAN SANS LAIT

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.*



À commander **la veille**

LE OLAF

- **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 :** 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
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

22€90 HT
Soit 25€19 TTC



LE FJORD

- **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
- **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
- **Fromage** et son petit pain
- **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 BIO 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

VEGAN

Disponible au poulet (+1€)



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'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 BIO 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

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



* 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

SANS GLUTEN

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.*



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, oeuf 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 ? : *À 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 BIO 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

SANS GLUTEN

*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

Hier, aujourd'hui et demain



4 AGRICULTEURS SOUTENUS

1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur

TOTAL DE CO_2 ÉVITÉS

356 TONNES



soit **356** ALLERS-RETOURS PARIS / NEW YORK

Comment ?

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

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.

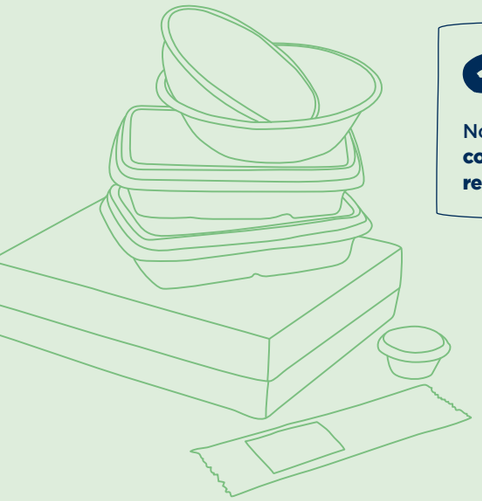


moins de km
= réduction de CO_2

Produire au plus proche de vous

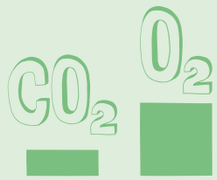
Nos 30 cuisines locales vous livrent dans un rayon de 30 min maximum.

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 CO2 stockées

9 000 abris pour animaux créés



NOTRE MÉTIER

VOUS LIVRER AU BUREAU DES REPAS SAINS ET DE SAISON

avec TOUt & BØN MANGER c'est S'ENGAGER



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_2.

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 ?

	COCKTAIL APÉRITIF	COCKTAIL DÉJEUNATOIRE	COCKTAIL DINATOIRE
	1H / 1H30	1H30	2H
NOS MINIMUMS CONSEILLÉS :	8-10 pièces / 12 pièces	12-14 pièces	16 pièces
	Nombre de pièces par personne	*Nombre de pièces par personne*	*Nombre de pièces par personne*

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

ÉVÉNEMENT 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 rôtie, chataîgne, miel et persil

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





PETIT PRIX

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

LES BROCHETTES DE RIGATONI

VEGGIE

24 pièces

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



LES MINI BURRITOS

20 pièces

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

SANS LAIT

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

LES TAPAS ASSORTIES

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Chutney de figues, crottin de Chavignol AOP, jambon de Bayonne IGP, 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



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

LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



PETIT PRIX

LES MINI BLINIS ASSORTIS

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

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



PETIT PRIX

LES BROCHETTES ASSORTIES

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

SANS GLUTEN

30 pièces

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



LES WRAPS ASSORTIS

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

PETIT PRIX

40 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.

LES FOCACCIAS

VEGGIE

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

24 pièces

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





LES NAVETTES NEW-YORKAISES

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

30 pièces

- Poulet, avocat, oignons frits et moutarde au miel



LES VEGGIE TAPAS

VEGGIE

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

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

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



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

VEGGIE

PETIT PRIX

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



LES MINI BLINIS DE LA MER

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

30 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



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

VEGGIE

SANS GLUTEN

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

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

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



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

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

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



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

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

SANS GLUTEN

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

LES MINI BROCHETTES POULET

SANS LAIT

30 pièces

- Mangue, ananas, poulet, et graines de sésame noir

PETIT PRIX

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

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

SANS GLUTEN

18 pièces

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



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 brochetttes de comté AOP, coppa et raisin

126€90 HT
Soit 139€59 TTC

PETIT PRIX

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

LE PANIER SANDWICHS 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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



LES VERRINES FRAÎCHEUR

VEGGIE · SANS GLUTEN

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



LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

SANS GLUTEN · SANS LAIT

- 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

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 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



* 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. Photos non contractuelles.
*** Zygochlamys patagonica



LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR

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

SANS GLUTEN

- 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



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)*

VEGGIE · SANS GLUTEN

- 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





LES P'TITES MANGUES

25 pièces

SANS GLUTEN

- 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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



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

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

46 pièces

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





LES VERRINES FRUITÉES

SANS GLUTEN

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

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

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

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



* Verrines en verre disponibles sur demande en cas de prestation avec service. Photos non contractuelles.



LES P'TITS CHOUX

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

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

LES VERRINES GOURMANDES

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

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.**





LES CANNOLI

GROSSES PIÈCES

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

18 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



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

*Verrines en verre disponibles sur demande en cas de prestation avec service. Photos non contractuelles.



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

Découvrez notre carte des boissons page 45.



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

PETIT PRIX

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

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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

PETIT PRIX

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

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 VEGAN ..... **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€86 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

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



Salade sicilienne

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

BUFFET SALÉ

LES PLANCHES À PARTAGER



PLANCHE DIPS

VEGAN

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

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

30€90 HT
10 portions
1 010 g
+ 150 g de sauces
Soit 33€99 TTC
3€09 HT par portion



Pensez à ajouter à votre commande :

- **TRIO DE HOUMOUS** VEGAN ..... **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

SANS GLUTEN VEGGIE

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

SANS GLUTEN SANS LAIT

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

61€90 HT
10 portions
1 075 g
Soit 68€09 TTC
6€19 HT par portion

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pâné, 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 beurres

BUFFET SALÉ

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Photos non contractuelles. Toutes nos planches buffet à découvrir sur notre site internet : www.toutetbon.fr

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



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

SANS LAIT · SANS GLUTEN

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ..... 36€90 HT
15 portions - 1 400 g *Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par portion*

CHEESECAKES DU JOUR ..... 39€90 HT
12 portions *Soit 43€89 TTC - 3€33 HT par portion*
Planche de cheesecakes individuels

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 35€90 HT
12 portions *Soit 39€49 TTC - 2€99 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 ..... À partir de **2€00 HT**
50 cl *Soit 2€11 TTC*

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE ..... À partir de **2€00 HT**
50 cl *Soit 2€11 TTC*

L'EAU NEUVE ..... **2€00 HT**
50 cl - *Bouteille en carton 100% recyclable* *Soit 2€11 TTC*

COCA COLA ..... **2€20 HT**
33 cl *Soit 2€32 TTC*

COCA COLA ZÉRO ..... **2€20 HT**
33 cl *Soit 2€32 TTC*

VOLVIC CITRON ..... **2€50 HT**
50 cl *Soit 2€64 TTC*

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE ..... **2€50 HT**
33 cl - *Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur* *Soit 2€64 TTC*

HORS MENU / PRIX **HT** LIVRÉS

JUS DE POMME BIO ..... **2€70 HT**
25 cl - Andros - *Sans sucres ajoutés* *Soit 2€85 TTC*

JUS D'ANANAS PRESSÉ 25 cl ..... **2€80 HT**
25 cl - Andros - *Sans sucres ajoutés* *Soit 2€95 TTC*

À PARTAGER

PRIX **HT** LIVRÉS

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE ..... À partir de **3€20 HT**
1 L *Soit 3€38 TTC*

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE ..... À partir de **3€50 HT**
1 L *Soit 3€69 TTC*

COCA COLA ..... **5€00 HT**
1,25 L *Soit 5€27 TTC*

JUS DE POMME PULPÉ BIO ..... **6€50 HT**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% *Soit 6€86 TTC*

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BIO ..... **7€00 HT**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% *Soit 7€38 TTC*

JUS DE POMME AUX ÉPICES D'HIVER BIO ..... **7€00 HT**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% *Soit 7€38 TTC*

JUS DE POIRE WILLIAMS BIO ..... **7€00 HT**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% *Soit 7€38 TTC*

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BIO ..... **7€00 HT**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% *Soit 7€38 TTC*

VINS & CHAMPAGNES

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

SANDWICHS, 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

SANDWICHS

AU MENU / PRIX **HT** LIVRÉS

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

LE ROGER ..... **7€00 HT** *Soit 7€70 TTC*
Baguette aux céréales, poulet, 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, noix, mâche, miel

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

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 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, 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 et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan, cumin et thym

Le Jaya



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, 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, 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, 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 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

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.



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€90HT** *Soit 4€29 TTC*
De saison et préparée avec nos petites mains

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

TIRAMISU ..... **3€90HT** *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 : -

THERMOS 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, oeufs/ 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, oeufs, 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, oeufs, 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

LE OLAF : ENTRÉE: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites/ PLAT: Gluten, lait, oeufs, poissons, sésame/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

LE FJORD : ENTRÉE: Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, lait/ PLAT: Anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, gluten, lait, moutarde/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

LE BOREAL : ENTRÉE: Lait, gluten, sésame/ PLAT: Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

L'ASTANA : ENTRÉE: Gluten, moutarde, céleri/ PLAT: Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

L'ARCTIQUE : ENTRÉE: Gluten, lait, oeufs/ PLAT: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

L'IRLANDAIS : ENTRÉE: Poissons/ PLAT: Gluten, lait, poisson, sésame, moutarde/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

LE VILLANDRY 🇫🇷 : ENTRÉE: Lait, fruits à coques/ PLAT: Moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, lait, céleri/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait. *Pain sans gluten disponible sur demande*

LE CÉVENNES 🇫🇷 : ENTRÉE: Gluten, lait, fruits à coques, sésame/ PLAT: Fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

LE VERDON 🇫🇷 : ENTRÉE: Mollusques/ PLAT: Fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait. *Pain sans gluten disponible sur demande*

LE LASCAUX 🇫🇷 : Entrée: -/ PLAT: Gluten, fruits à coques, oeufs, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame/ FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES :

WRAPS ASSORTIS : Lait, poissons, fruits à coques, gluten

LES MINI BURRITOS : Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

LES TAPAS ASSORTIES : Gluten, sésame, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons

LA BOX NAVETTES : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, moutarde

LA COURONNE FESTIVE : Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES CLUBS SANDWICHS : Lait, gluten, moutarde, oeufs, 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, oeufs, poissons

LE PAIN SURPRISE SUEDOIS : Gluten, lait, oeufs, 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, oeufs

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

LES VERRINES FRAÎCHEUR : Moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, oeufs, 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, oeufs, gluten

LES MINI BLINIS DE LA MER : Lait, poissons, gluten, oeufs

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, oeufs, poissons

LE PANIER SANDWICHS : Gluten, sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, oeufs, 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, oeufs, gluten, poissons, oeufs, 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, oeufs, soja, fruits à coques

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

LES MIGNARDISES FESTIVES : Lait, oeufs, fruits à coques, gluten

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

LES VERRINES FRUITÉES : Lait, oeufs

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

LES PETITS CHOUX : Gluten, lait, oeufs

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

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

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

LES MINI COEUR COULANTS ❄ : Gluten, oeufs, 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, oeufs, soja

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

LES CROQUANTS CACAOTÉS : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques

LE TOUT CHOCO ❄ : Gluten, lait, oeufs, 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 HOUMOUS : Sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

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

LES DESSERTS À PARTAGER :

TARTELETTES FRANGIPANE : Gluten, lait, oeufs, 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 SANDWICHS AU MENU

LE PIERROT : Gluten, lait, moutarde, oeufs, 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 SANDWICHS 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, oeufs, 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 CARAMEL ❄ : Lait, gluten, œufs

MOELLEUX CHOCOLAT ❄ : Fruits à coques, gluten, soja

LES DESSERTS HORS MENU

SALADE DE FRUITS FRAIS : -

CHEESECAKE SPECULOOS ❄ : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques

TIRAMISU : Gluten, lait, oeufs

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutetbon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à 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**

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 (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.
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/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.

CET HIVER, RETROUVEZ AUSSI :

NOTRE CARTE SPÉCIALE FÊTES

Disponible à partir du 6 NOVEMBRE 2023



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

VOTRE TRAITEUR PROCHE DE VOUS



Région Nord / Grand Est

VILLENEUVE D'ASCQ
03 20 07 91 57
vnd@toutetbon.fr
-
41, rue de la Distillerie
59493 VILLENEUVE D'ASCQ

WAMBRECHIES
03 74 09 00 04
wambrechies@toutetbon.fr
-
99 rue de l'Union
59118 WAMBRECHIES

DUNKERQUE
03 74 06 04 00
dunkerque@toutetbon.fr
-
14, place de la Liberté
59430 SAINT-POL-SUR-MER

VALENCIENNES
03 74 01 09 29
valenciennes@toutetbon.fr
-
5, avenue du Sénateur Girard
59300 VALENCIENNES

REIMS
03 26 85 92 89
reims@toutetbon.fr
-
32, rue des Essios
51430 BEZANNES

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

NANCY
03 72 47 23 34
nancy@toutetbon.fr
-
36 rue Jean Mermoz,
54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY

STRASBOURG
03 67 10 96 80
strasbourg@toutetbon.fr
-
4 rue Alfred Kastler
67540 OSTWALD

MULHOUSE
03 67 26 74 50
mulhouse@toutetbon.fr
-
3 avenue de Bruxelles
68350 BRUNSTATT-DIDENHEIM

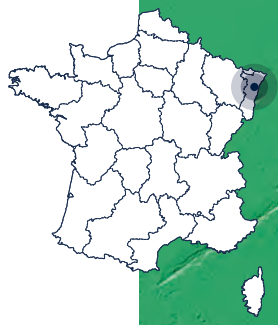
TOUt & BOn



VOTRE PARTENAIRE LOCAL à STRASBOURG

« Chaque jour avec nos équipes, nous faisons notre maximum pour vous proposer les meilleurs produits pour vos plateaux et vos cocktails, en veillant à privilégier les circuits courts et à réduire notre empreinte carbone au travers de nos engagements. Chacune de vos commandes aura un traitement personnalisé et la livraison sera optimisée pour coller au mieux à vos demandes. »

L'équipe Tout & Bon Strasbourg



TOUT & BON STRASBOURG
4 rue Alfred Kastler
67540 Ostwald
03 67 10 96 80
strasbourg@toutetbon.fr



www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :

LA QUALITÉ DE SERVICE & DU GOÛT AVEC TOUt & BOn

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

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

avec TOUt & BOn MANGER c'est S'ENGAGER

MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C014352 FSC www.fsc.org

CATALOGUE

BAC DE TRI

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

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

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

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Crédit photos : KEVIN RAUZY - Retouches/Chromies : CLAIRE MARCHAND - *Photographies non contractuelles*