tout & bon

le sens du service

Événements d'Entreprise & Plateaux Repas

CARTE 2024
AUTOMNE-HIVER

LE TRAITEUR AU SENS DU SERVICE

Chez Tout&Bon, au statu quo des plateaux monotones, nous préférons une harmonie de saveurs fraîchement orchestrée. Un festin au bureau, sans pépin. Depuis nos débuts, notre service traiteur suit la même liste d'ingrédients: vous offrir une cuisine de qualité et savoureuse, guidée par nos engagements, livrée en un clin d'œil (et en dernière minute).
Pour 2 ou 1000 personnes, nos équipes passionnées vous offrent un service d'une fiabilité à toute épreuve. Chez Tout&Bon, on ne vous raconte pas de salade, on fait du "bien manger" notre priorité.

BON POUR VOUS.
BON POUR VOS ÉQUIPES.
BON POUR LA PLANÈTE.

COLLECTION
100 % DE SAISON
AUTOMNE/HIVER

3H

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H

OFFRE ADAPTABLE
POUR TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT

FRAIS, LOCAL
FAIT SUR PLACE

* Valable pour nos gammes plateaux repas (p.5) et sur le pouce (p.19).

SOMMAIRE

02 **PETIT DÉJEUNER**

04 **PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX**

10 **PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES**

18 **PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE :** sandwichs, salades, plats chauds et desserts

22 **PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES**

45 **BOISSONS** individuelles et à partager

46 **BUFFET FROID :** planches, grandes salades et desserts à partager

54 **ALLERGÈNES**

POUR TOUS CEUX QUI VEULENT ÊTRE CHOUX-CHOUTÉS :

- Végétalien Vegan
- Végétarien Veggie
- Sans gluten
- Sans lait
- BIO — Issu de l'agriculture biologique
- Poulet français
- Porc français
- Boeuf français
- Canard français

PETIT DÉJEUNER

BON POUR LE RÉVEIL

BON POUR VOS ÉQUIPES

À COMMANDER
24H À L'AVANCE

Frais de livraison ?
Contactez-nous !

NOTRE CAFÉ,
NOTRE CHOCOLAT
ET NOS THÉS
SONT BIO

FORMULES POUR 10 PERSONNES

Formule

LA P'TITE VIENNE

Pour 10 personnes :

- 20 mini viennoiseries
- 2 bouteilles de jus de fruits BIO (1 jus d'orange blonde de Sicile et 1 jus de pomme pulpée)
- 1 thermos de café ou thé BIO

Besoin d'un thermos de boisson chaude supplémentaire ?
+ 9,90 € HT

6,20 € HT / personne
Soit 6,82 € TTC / pers

8,50 € HT / personne
Soit 9,35 € TTC / pers

Formule

LA PAUSE GOURMANDE

Pour 10 personnes :

- 30 brochettes de fruits *coupés à la main*
- 20 chouquettes
- 10 parts de brownie au chocolat et noix de pécan
- 2 bouteilles de jus de fruits BIO (1 jus de pomme pulpée et 1 jus de saison)
- 1 thermos de café ou thé BIO

Besoin d'un thermos de boisson chaude supplémentaire ? **+ 9,90 € HT**

À LA CARTE :

COFFRET DE MINI VIENNOISERIES - 28,90 € HT
30 pièces - Soit 31,79 € TTC - 0,96 € 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
Pains au chocolat • Pains aux raisins • Croissants • Chouquettes • Mini muffins • Brownie au chocolat et noix de pécan • Mini brochettes de fruits de saison *(Existe en 42 pièces)*

LA BOX YAOURT GREC - 65,90 € HT
Idéale pour 20 personnes (3 100 g) - Soit 72,49 € TTC - 3,30 € HT / portion
Yaourt grec • Muesli chocolat noisettes • Brownie au chocolat et noix de pécan • Caramel au beurre salé • Fruits de saison coupés à la main

LA BRIOCHE BABKA - 19,90 € HT
10 parts (500 g) - Soit 21,89 € TTC

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS À partir de **30,90 € HT**
Soit 33,99 € TTC
100% de saison selon arrivage.
Disponible en 2 et 4 kg

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 purée de fruits rouges

NOTRE CARTE DES BOISSONS :

THERMOS DE CAFÉ 1L - 14,50 € HT
Soit 15,95 € TTC
Café BIO 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 issu du commerce équitable

JUS DE FRUITS COQ TOQUÉ 75 CL -
À partir de **6,75 € HT**
Jus d'orange blonde de Sicile BIO • Jus de pomme pulpée BIO • Jus de poire Williams BIO • Jus de pomme aux épices d'hiver BIO • Jus d'ananas pain de sucre BIO

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

PLATEAUX REPAS
LES ORIGINAUX

COFFRET REPAS
ZÉRO
PLASTIQUE

RECETTES 100%
DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS
sont composés de :

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

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

0% PLASTIQUE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES

Dernière minute

Disponible au poulet (+1€)

15,90 € HT
Soit 17,49 € TTC

Végétarien

LE MINDO

· **Entrée :** Salade d'endives rouges et pomme granny, bleu d'Auvergne AOP, noix et cranberries, assaisonnée d'une vinaigrette moutarde au miel et persil

· **Plat à réchauffer par vos soins :** Orecchiette à la crème de champignons, champignons de Paris rôtis à l'ail et au thym, parmesan râpé AOP, noisettes et persil

· **Petit pain**

· **Dessert** gourmand du jour

16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC

Végétalien
Vegan

LE LUANG

· **Entrée :** Salade de chou rouge, mâche et graines de courge, assaisonnée d'une vinaigrette thaï*

· **Plat :** Bowl vegan composé de falafels, d'un taboulé de semoule aux épices Colombo**, carottes rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, raisins et abricots secs, amandes, zestes de citron et mâche, assaisonné au jus de citron et aux herbes aromatiques. Accompagné d'un houmous à la menthe

· **Petit pain**

· **Dessert** végétalien du jour

* Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.
** Mélange traditionnel d'épices de la cuisine des Antilles, saveurs proches du curry.

PLATEAUX REPAS
LES ORIGINAUX

16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC

Sans gluten sur demande

LE ZERMATT

· **Entrée :** Salade de lentilles et patates douces rôties à l'ail et au thym, betterave rouge, pomme granny, oignon rouge, menthe et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

· **Plat à réchauffer par vos soins :** Le traditionnel duo : saucisse de Morteau IGP et sa purée de pommes de terre maison, pommes rôties au miel, pickles de moutarde BIO et cerfeuil

· **Petit pain** (sans gluten sur demande)

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

t&b Dernière minute

17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC

Sans lait sur demande

LE MESTIA

· **Entrée :** Trio de quinoa au curcuma et cumin, carottes rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, jus de citron, persil et coriandre

· **Plat :** Salade de penne assaisonnées à l'huile d'olive, patates douces rôties à l'ail et au thym, persil et oignon rouge, poulet rôti, pousses d'épinard, tartinable de butternut et pignons de pin

· **Petit pain**

· **Dessert** du jour (sans lait sur demande)

t&b Dernière minute

LE MATERA

· **Entrée :** Salade de pommes de terre rôties à l'ail et au thym, oignon rouge et cornichons, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, persil et aneth

· **Plat :** Salade façon César composée de mâche et de penne, assaisonnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet pané, oeuf dur, copeaux de parmesan AOP, pomme granny et endives rouges. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel

· **Petit pain**

· **Dessert** gourmand du jour

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

PLATEAUX REPAS
LES ORIGINAUX

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

Sans gluten sur demande

LE GÖREME

· **Entrée :** Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, feta AOP, graines de courge, persil et menthe

· **Plat à réchauffer par vos soins :** Effiloché de canard et pommes de terres rôties à l'ail et au thym, parmesan râpé AOP, épices Colombo*, thym et persil

· **Petit pain** (sans gluten sur demande)

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

Dernière minute

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

Sans lait sur demande

LE BOVEC

· **Entrée :** Salade de champignons de Paris rôtis à l'ail et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge et graines de sésame, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

· **Plat :** Poke bowl de saumon fumé et de riz assaisonné d'une sauce soja sucrée, chou rouge, ananas, noix de cajou, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thaï**

· **Petit pain**

· **Dessert** du jour (sans lait sur demande)

* Mélange traditionnel d'épices de la cuisine des Antilles, saveurs proches du curry.
** Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

NOS PACKAGINGS ÉCO-RESPONSABLES

UN TRAITEUR ENGAGÉ POUR L'ÉCOLOGIE JUSQU'AUX EMBALLAGES !

Nos couverts et assiettes sont conçus à partir de matériaux biosourcés et sont biodégradables ; ce sourcing nous permet de réduire, chaque jour, le plastique de nos emballages.

ENGAGEMENT ZÉRO PLASTIQUE

avec notre gamme de plateaux repas les Originaux

NOS MATIÈRES SONT BIOSOURCÉES

BOLS EN BAGASSE*

100% compostables

**pulpe de cellulose naturelle extraite de fibres de canne à sucre.*

COFFRETS EN CARTON 100% FRANÇAIS

Fabriqués à partir de carton recyclé et 100% recyclable.

COUVERTS EN BAMBOU

100% biodégradables
100% compostables

ENGAGEMENT ZÉRO DÉCHET D'ICI 2025 AVEC UNE TOUTE NOUVELLE GAMME EN RÉEMPLOI

PLATEAUX REPAS
LES INCONTOURNABLES

DES PLATEAUX AUSSI BEAUX QUE BONS

RECETTES 100%
DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS
sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage et un petit beurre
- Un dessert
- Un petit pain
- Une mignonnette de vinaigrette BIO
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES

Dernière minute

Disponible au saumon fumé

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

LE NIL

· **Entrée :** Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, feta AOP, graines de courge, persil et menthe

· **Plat :** Penne à l'huile d'olive et poulet rôti, champignons de Paris, parmesan râpé AOP, noisettes, pickles de moutarde BIO et persil. Accompagné d'une moutarde au miel

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

Disponible au saumon fumé

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

Sans gluten sur demande

Végétarien

LE SEPIK

· **Entrée :** Coleslaw de chou blanc et rouge, mayonnaise, graines de sésame et ciboulette

· **Plat :** Trio de quinoa au curcuma et cumin, carottes rôties à l'ail et au thym, falafels, pois chiches, oignon rouge, jus de citron, noisettes, persil et coriandre. Assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et accompagné d'un tartinable de yaourt grec à la feta AOP et pistaches*

· **Fromage** et son petit pain (sans gluten sur demande)

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

* Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées.

PLATEAUX REPAS
LES INCONTOURNABLES

Dernière minute

LE MACKENZIE

· **Entrée :** Salade d'endives rouges et pomme granny, bleu d'Auvergne AOP, noix et cranberries, assaisonnée d'une vinaigrette moutarde au miel et persil

· **Plat :** Pommes de terre rôties à l'ail et au thym, poulet pané 🇫🇷, oignon rouge et oignons frits, cornichons et ciboulette. Accompagné d'une sauce barbecue

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC

LE DANUBE

· **Entrée :** Sur un lit de pousses d'épinard : trio de mini burritos au tzatzíki de radis noir*, pomme granny et persil

· **Plat :** Orecchiette au pesto d'épinards, saumon fumé, crème de mozzarella di Bufala AOP, parmesan râpé AOP, oignon rouge, zestes de citron, pousses d'épinard et ciboulette

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

Dernière minute

Disponible au saumon fumé

21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC

Sans gluten sur demande

Végétalien Vegan

LE MÉKONG

· **Entrée :** Salade de pommes de terre rôties à l'ail et au thym, oignon rouge et cornichons, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, persil et aneth

· **Plat :** Salade de lentilles et patates douces rôties à l'ail et au thym, betterave rouge, pomme granny, oignon rouge, menthe et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, accompagné de falafels, cébette, noix de pécan et d'un tartinable de butternut

· **Crudités et houmous** du jour

· **Petit pain** (sans gluten sur demande)

· **Dessert** végétalien du jour

* Composition de notre tzatzíki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

PLATEAUX REPAS
LES INCONTOURNABLES

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

LE COLORADO

· **Entrée :** Carpaccio de betterave rouge et de betterave chioggia, suprêmes d'orange et cerfeuil, assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

· **Plat :** Bun feuilleté au saumon fumé et à l'avocat, fromage frais ail et fines herbes, oignon rouge, mâche, aneth et cerfeuil

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC

LE MISSISSIPPI

· **Entrée :** Trio de quinoa au curcuma et cumin, carottes rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, jus de citron, persil et coriandre. Accompagné d'un tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches*

· **Plat :** Sur un lit de mâche : conchiglioni garnis d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon cuit fumé à chaud émietté, pickles d'oignon rouge, zestes de citron, cébette et ciboulette

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

* Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées.

LE RHÔNE

· **Entrée :** Sur un lit de pousses d'épinard : oeuf façon mimosa, chips de jambon de Bayonne IGP, pickles de moutarde BIO, et ciboulette

· **Plat :** Tataki de boeuf et son riz blanc de Camargue assaisonné à la moutarde de Dijon, chou-fleur rôti à l'ail et au thym et pickles de chou-fleur BIO au curcuma sur un lit de pesto d'épinards, noix, ciboulette, persil et cerfeuil

· **Fromage** et son petit pain (sans gluten sur demande)

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

Sans gluten sur demande

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC

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

PLATEAUX REPAS
LES INCONTOURNABLES

t&b Dernière minute

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

Sans gluten sur demande

LE RHIN

· **Entrée :** Feuilles d'endive rouge garnies de fromage frais ail et fines herbes, patates douces rôties à l'ail et au thym, noisettes, persil et cerfeuil

· **Plat :** Purée de pommes de terre maison et son filet de poulet rôti, champignons de Paris crus et rôtis à l'ail et au thym, oeuf poché, oignon rouge, pickles de moutarde BIO, noisettes, noix, piment d'Espelette, thym et cerfeuil. Accompagné d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

· **Fromage** et son petit pain (sans gluten sur demande)

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

28,90 € HT
Soit 31,79 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

LE TARN

· **Entrée :** Sur un lit de pousses d'épinard : tartelette garnie d'une mousse figues et noix, confit d'oignons, crottin de Chavignol AOP, noix, piment d'Espelette et cerfeuil

· **Plat :** Salade façon périgourdine : mâche, magret de canard fumé, toast de foie gras de canard, accompagnée de poire et pommes de terre rôties à l'ail et au thym, betterave chioggia, noisettes, perles de vinaigre balsamique, thym et cerfeuil

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

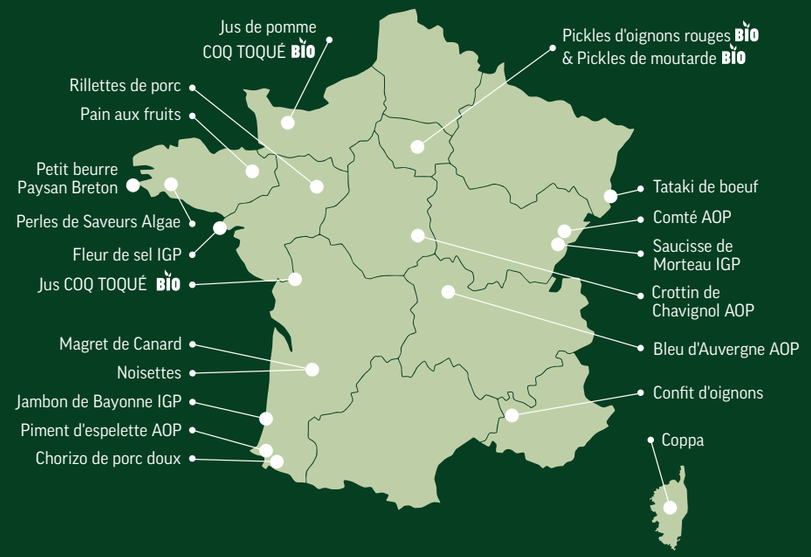
* Nos plateaux repas 100% français sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication française.

POUR LES ENTREPRISES QUI NE TRANSIGENT PAS SUR LE REPAS.

POUR LES PAPILLES EXPERTES QUI VEULENT BIEN MANGER.

Chez Tout&Bon, nos engagements ne comptent pas pour des prunes. Avec une activité directement liée à la terre, le sourcing durable est l'une des clés de notre chaîne de valeur.

DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE



100 % DES VIANDES SONT FRANÇAISES*

* Hors mortadelle de Bologne IGP (Italie)

TOUS NOS FROMAGES À LA COUPE SONT AOP OU IGP

FRUITS & LÉGUMES 100 % DE SAISON 100% FRAIS
+
APPROVISIONNEMENTS MAJORITAIREMENT FRANÇAIS
+
COUPÉS À LA MAIN AVEC SOIN

44 %* DE NOS RECETTES SONT VEGGIE/VEGAN

* Hors gamme Petit déjeuner

TOUT&BON SOUTIENT UNE AGRICULTURE DURABLE ET BAS CARBONE AU NIVEAU LOCAL

Avec AGOTERRA

Nous aidons les agriculteurs à faire le saut vers des pratiques agricoles plus durables en leur apportant notre soutien financier.

4
agriculteurs soutenus

1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur

Résultat :
365 tonnes
de CO_2 évitées

Soit l'équivalent de **206** Allers-Retours Paris/New-York

Sources : ADEME : https://impactco2.fr/outils/comparateur
AGOTERRA : https://www.agoterra.com/contributeurs/toutbon-

PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE

MANGER C'EST S'ENGAGER ET CULTIVER LES PRATIQUES DURABLES

Dernière minute

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES EMBALLAGES
100% RECYCLABLES

NOS MENUS SUR LE POUCE

À COMMANDER
PAR 5 FORMULES MINIMUM

MENU SANDWICH

- 1 Sandwich au choix
  Sandwichs hors menu + 1€
- 1 Dessert au choix
  Desserts hors menu + 1€
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl
  Boissons hors menu + 1€

10,50 € HT
Soit 11,55 € TTC

13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC

MENU PLAT CHAUD

Plats livrés froids, à réchauffer

- 1 Plat chaud au choix
  Plats chauds hors menu + 1€
- 1 Dessert au choix
  Desserts hors menu + 1€
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl
  Boissons hors menu + 1€

Découvrez notre carte des boissons page 45.

12,50 € HT
Soit 13,75 € TTC

MENU SALADE

- 1 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 COMPLET

- 1 Petite salade du jour
- 1 Sandwich au choix
  Sandwichs hors menu + 1€
- 1 Dessert au choix
  Desserts hors menu + 1€
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl
  Boissons hors menu + 1€

13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC

SUR LE POUCE

t&b Dernière minute

Le Bertrand

Le Richard

PLATS À RÉCHAUFFER

Plats livrés froids, à réchauffer
Livrés avec un petit pain

2min30 900W

AU MENU / PRIX HT :

LE GEORGES - 9,90 € HT
Soit 10,89 € TTC

Orecchiette à la crème de champignons, champignons de Paris rôtis à l'ail et au thym, parmesan râpé AOP, noisettes et persil

LE GASPARD - 9,90 € HT
Soit 10,89 € TTC

Effiloché de canard ■ ■ et pommes de terres rôties à l'ail et au thym, parmesan râpé AOP, épices Colombo*, thym et persil

HORS MENU / PRIX HT :

LE LUIGI - 10,90 € HT
Soit 11,99 € TTC

Risotto, patates douces rôties à l'ail et au thym, poulet rôti ■ ■, copeaux de parmesan AOP et persil

LE GABIN - 10,90 € HT
Soit 11,99 € TTC

Purée de pommes de terre maison accompagnée de champignons de Paris rôtis à l'ail et au thym, saumon cuit fumé à chaud émietté, cébette et cerfeuil. Accompagné d'une crème à la ciboulette et oignon rouge

Le Gabin

SANDWICHS

AU MENU / PRIX HT :

LE PIERROT - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

Baguette aux céréales, mayonnaise, jambon blanc ■ ■, comté AOP, tomates confites et mesclun

LE ROGER - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

Baguette aux céréales, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti ■ ■, oeuf dur ■ ■, copeaux de parmesan AOP, tomates confites et mesclun

LE JOHNNY - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

Baguette aux céréales, thon, mayonnaise, carottes râpées, cornichons et mâche

LE BERTRAND - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

Baguette aux céréales, sauce barbecue, poulet rôti ■ ■, carottes râpées, chou rouge, mesclun, noix de cajou et coriandre

LE LOUIS - 5,50 € HT
Soit 6,05 € TTC

Baguette aux céréales, mayonnaise, coleslaw de chou blanc et rouge, ciboulette, graines de sésame, moutarde, carottes râpées et persil

HORS MENU / PRIX HT :

LE RICHARD - 6,50 € HT
Soit 7,15 € TTC

Baguette aux céréales, beurre tendre, brie de Meaux AOP, jambon de Bayonne IGP ■ ■, miel, noix et mesclun

LE ANTONIO - 6,50 € HT
Soit 7,15 € TTC

Baguette aux céréales, pesto d'épinards, poulet rôti ■ ■, mesclun, crème de mozzarella di Bufala AOP et tomates confites

Le Georges

* Mélange traditionnel d'épices de la cuisine des Antilles, saveurs proches du curry.

SALADES

Livrées avec un petit pain

AU MENU / PRIX HT :

LA CLÉO - 8,90 € HT
Soit 9,79 € TTC

Salade façon César composée de mâche et de penne, assaisonnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet pané ■ ■, oeuf dur ■ ■, copeaux de parmesan AOP, pomme granny et endives rouges. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel

LA SOFIA - 8,90 € HT
Soit 9,79 € TTC

Bowl vegan composé de falafels, d'un taboulé de semoule aux épices Colombo*, carottes rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, raisins et abricots secs, amandes, zestes de citron et mâche, assaisonné au jus de citron et aux herbes aromatiques. Accompagné d'un houmous à la menthe

LA MARGOT - 8,90 € HT
Soit 9,79 € TTC

Pommes de terre rôties à l'ail et au thym, jambon de Bayonne IGP ■ ■, sauce barbecue, oignon rouge et oignons frits, cornichons et ciboulette

LA OLGA - 8,90 € HT
Soit 9,79 € TTC

Salade de lentilles et patates douces rôties à l'ail et au thym, betterave rouge, pomme granny, oignon rouge, menthe et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, cébette, noix de pécan et accompagnée d'un tartinable de butternut

HORS MENU / PRIX HT :

LA CHARLIE - 9,90 € HT
Soit 10,89 € TTC

Salade de penne assaisonnées à l'huile d'olive et patates douces rôties à l'ail et au thym, persil et oignon rouge, poulet rôti ■ ■, pousses d'épinard, tartinable de butternut et pignons de pin

LA GINA - 9,90 € HT
Soit 10,89 € TTC

Salade d'orecchiette au pesto d'épinards, saumon fumé, crème de mozzarella di Bufala AOP, parmesan râpé AOP, oignon rouge, zestes de citron, pousses d'épinard et ciboulette

LA MATTEA - 10,90 € HT
Soit 11,99 € TTC

Poke bowl de saumon fumé et de riz assaisonné d'une sauce soja sucrée, chou rouge, ananas, noix de cajou, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thaï**

La Sofia

La Charlie

** Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

La Olga

Salade de fruits

DESSERTS

AU MENU / PRIX HT :

COMPOTE DE POMMES - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Compote de pommes, pommes rôties et menthe

COOKIE - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

BROWNIE - 2,90 € HT
Soit 3,19 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

YAOURT À LA GREC - 3,50 € HT
Soit 3,85 € TTC

Yaourt grec, fruits secs caramélisés, pommes rôties, caramel beurre salé et menthe

MUFFIN - 3,50 € HT
Soit 3,85 € TTC

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

HORS MENU / PRIX HT :

SALADE DE FRUITS - 3,90 € HT
Soit 4,29 € TTC

Salade de fruits du moment *coupés à la main* et menthe

CHEESECAKE - 3,90 € HT
Soit 4,29 € TTC

Cheesecake aux spéculoos. 90 g

TIRAMISÙ CLASSIQUE - 3,90 € HT
Soit 4,29 € TTC

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES

CHEZ NOUS, LE PRODUIT EST UNE FÊTE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
ZÉRO PLASTIQUE
100 % CARTON
100 % RECYCLABLES

À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande : contactez-nous !

DEVIS GRATUIT
SOUS 24H

* Sous réserve de disponibilité de nos produits et services événementiels.

UN COCKTAIL À ORGANISER ?

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

		Nombre de pièces par personne
Cocktail Apéritif	**1h**	8-10 pièces
Cocktail Apéritif	**1h30**	12 pièces
Cocktail Déjeunatoire	**1h30**	12-14 pièces
Cocktail Dînatoire	**2h**	16 pièces

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

NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS

Parce que nous savons que votre vie au bureau est déjà bien remplie, quid du personnel de service, de la vaisselle, de la décoration ou d'une animation culinaire ? Pour que "fête" ne rime pas avec "casse-tête", vous choisissez et nous l'organisons pour vous.

Location de vaisselle	Verrerie, couverts, plats de service réutilisables
Location de matériel et de mobilier	Installation et débarrassage
Animations culinaires salées	Raclette, bar à focaccias, bar à poke bowls...
Animations culinaires sucrées	Fontaine à chocolat, bar à crêpes, bar à gaufres...
Personnel de service	Serveur, maître d'hôtel, hôtesse d'accueil

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,15 € HT la pièce

Végétarien

LES FOCACCIAS

20 pièces

· Focaccia garnie d'un pesto d'épinards, copeaux de parmesan AOP, tomate confite, pignons de pin et mâche

LES VEGGIE SUCETTES

24 pièces

· Pomme granny, bleu d'Auvergne AOP et persil

· Ruban de carotte, falafel et pousse d'épinard

Accompagnées d'un tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches*

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
1,04 € HT la pièce

Végétarien

Sans gluten

Petit prix

LA COURONNE D'HIVER

Accompagnée de fleurs de Tête de Moine AOP

40 pièces

· Olive verte, comté AOP, mortadelle de Bologne IGP et persil

· Figue séchée, comté AOP et pomme granny

Sans gluten

Petit prix

37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
0,95 € HT la pièce

* Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées.

LES TAPAS ASSORTIES

28 pièces

Pain aux céréales garni de :

· Chutney de figues, magret de canard, poire, perles de vinaigre balsamique et mâche

· Brie de Meaux AOP, poire rôtie, noix, miel et cerfeuil

38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
1,39 € HT la pièce

38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
1,08 € HT la pièce

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

36 pièces

· Saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth et pousse d'épinard

LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

· Rigatoni farcie d'une crème de parmesan à la tartufata**, pignons de pin et pousse d'épinard

Végétarien

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,08 € HT la pièce

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
1,12 € HT la pièce

LES MINI BURRITOS

40 pièces

· Tzatzíki de radis noir*, pomme granny et persil

· Poulet pané 🇫🇷 🇪🇺, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, avocat, mesclun, copeaux de parmesan AOP et pickles d'oignon rouge BIO

Petit prix

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
0,95 € HT la pièce

Sans gluten

LES P'TITES POIRES ET BAYONNE

Accompagnées de fleurs de Tête de Moine AOP

22 pièces

· Brochette de poire, bleu d'Auvergne AOP et jambon de Bayonne IGP 🇫🇷 🇪🇺

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
1,35 € HT la pièce

LE MIXTE SAUMON

42 pièces

· Raviole de radis noir, tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon gravlax, perles de Yuzu et aneth

· Blini de guacamole, saumon fumé, perles de Yuzu et coriandre

· Wrap au saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth et pousse d'épinard

LE MIXTE TERRE

38 pièces

· Brochette de poire, bleu d'Auvergne AOP et jambon de Bayonne IGP 🇫🇷 🇪🇺

· Tartelette à la pomme rôtie, magret de canard 🇫🇷 🇪🇺, poire, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil

· Tapas de brie de Meaux AOP, poire rôtie, noix, miel et cerfeuil

54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
1,44 € HT la pièce

* Composition de notre tzatzíki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Petit prix

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

Végétarien Sans gluten

LES FLEURS DE BETTERAVE

25 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

· Betterave chioggia, mousse thym/citron, perles de Yuzu et menthe

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
1,04 € HT la pièce

Petit prix

LES MINI BLINIS ASSORTIS

24 pièces

· Mousse figues et noix, coppa et mâche

· Guacamole, tartare de mangue* et coriandre

33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,21 € HT la pièce

Végétarien

LES VEGGIE TAPAS

28 pièces

Pain aux céréales garni de :

· Tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches**, duo d'olives, zestes de citron et graines de courge

· Tzatzíki de radis noir***, betterave chioggia et radis noir, perles de Yuzu et ciboulette

* Composition de notre tartare : mangue, oignon rouge, citron vert, coriandre et piment de Cayenne. ** Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées. *** Composition de notre tzatzíki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,36 € HT la pièce

Sans gluten

LES MINI GRAVLAX

25 pièces

· Cube de saumon gravlax, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, zestes de citron et ciboulette

Petit prix

35,90 € HT
Soit 39,49 € TTC
1,00 € HT la pièce

LES WRAPS ASSORTIS

36 pièces

· Fromage frais ail et fines herbes, carottes râpées, moutarde, mâche et ciboulette

· Thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée, endive rouge, pousse d'épinard et coriandre

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LES P'TITES ENDIVES

18 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Feuille d'endive rouge garnie de fromage frais ail et fines herbes, cubes de patate douce rôtie, éclats de noisettes et persil

Végétarien · Sans gluten

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC
1,11 € HT la pièce

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,87 € HT la pièce

Sans gluten

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

- Magret de canard 🇫🇷, Tête de Moine AOP et abricot sec

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

Végétarien

LES P'TITS BURGERS VEGGIE

35 pièces

- Mini briochette garnie de sauce barbecue, falafel, oignon rouge, pousse d'épinard et tomate confite

Découvrez notre carte des boissons page 45.

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,32 € HT la pièce

Végétarien

LES TARTELETTES VEGGIE

28 pièces

- Confit d'oignons, mousse figues et noix et cerfeuil
- Tartinable de butternut, patate douce rôtie et coriandre

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
1,05 € HT la pièce

Petit prix

Végétalien
Vegan

LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

- Houmous parfumé à la menthe, falafel, carottes râpées, oignon rouge, menthe et coriandre

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,23 € HT la pièce

LES NAVETTES TRADITION

En petite box à partager de 30 pièces

- Sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti 🇫🇷, copeaux de parmesan AOP, pousses d'épinard et oignons frits
- Coleslaw de chou blanc et rouge, graines de sésame et ciboulette

LES VERRINES VEGGIE

15 pièces

- Tartinable de butternut, patate douce rôtie, noix de cajou et persil
- Tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches*, trio de quinoa au curcuma et cumin, carottes râpées rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, jus de citron, persil et coriandre

Végétarien · Sans gluten

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC
1,33€ HT la pièce

LES CLUBS SANDWICHS

32 pièces

- Poulet rôti 🇫🇷, mayonnaise, mesclun et oignon rouge
- Saumon fumé, pousses d'épinard et tartinable de fromage frais ail et fines herbes
- Fromage frais, tartare de mangue**, avocat et coriandre

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,25 € HT la pièce

Végétarien

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

LES SABLÉS PARMESAN

24 pièces

- Mini sablé parmesan, crème de parmesan à la tartufata***, copeaux de parmesan AOP, piment d'Espelette et cerfeuil

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,43 € HT la pièce

LES TARTELETTES SALÉES

28 pièces

- Pomme rôtie, magret de canard 🇫🇷, poire, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil
- Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, perles de Yuzu et ciboulette

LES RAVIOLES DE RADIS NOIR

20 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Raviole de radis noir, tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon gravlax, perles de Yuzu et aneth

Sans gluten

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,15 € HT la pièce

* Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées.

** Composition de notre tartare : mangue, oignon rouge, citron vert, coriandre et piment de Cayenne.
*** Préparation a base de champignons et truffe d'été Tuber aestivum vittadini 3%, huile d'olive et herbes aromatiques.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

Sans gluten

LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

- Tartare de saumon gravlax, pamplemousse et oignon rouge, tartinable de fromage frais à l'aneth, graines de courge et aneth

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

LES NAVETTES DE LA MER

En petite box à partager de 30 pièces

- Thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée, mesclun
- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes et mâche

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,27 € HT la pièce

LES CLUBS DE SAISON

18 pièces

- Thon à la mayonnaise et au wasabi, radis noir et pousse d'épinard

Découvrez notre carte des boissons page 45.

LE PAIN SURPRISE

32 pièces

Pain suédois garni de :

- Mousse thym/citron et saumon fumé
- Mousse figues et noix, miel et mâche

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,25 € HT la pièce

TOUT EST BON POUR FÊTER ÇA !

Découvrez notre carte des fêtes
dès le 4 novembre,
avec notre gamme de plateaux repas et pièces cocktail.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

63,90 € HT
Soit 70,29 € TTC
1,23 € HT la pièce

LA BOX NAVETTES

52 pièces

- Brie de Meaux AOP, miel, noix, poire et persil
- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes et mâche
- Sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti 🇫🇷, copeaux de parmesan AOP, pousse d'épinard et oignons frits
- Coleslaw de chou blanc et rouge, graines de sésame et ciboulette

71,90 € HT
Soit 79,09 € TTC
1,24 € HT la pièce

LA BOX DÉJEUNATOIRE

58 pièces

- Navettes au thon à la mayonnaise et à la sauce soja sucrée et mesclun
- Wraps au saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth et pousse d'épinard
- Clubs de pain suédois au fromage frais, tartare de mangue*, avocat et mâche
- Clubs de pain suédois au poulet rôti 🇫🇷, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, copeaux de parmesan AOP et mâche

* Composition de notre tartare : mangue, oignon rouge, citron vert, coriandre et piment de Cayenne.

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
1,41 € HT la pièce

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.

41 pièces

- Navettes à la sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti 🇫🇷, copeaux de parmesan AOP, pousses d'épinard et oignons frits
- Wraps au houmous parfumé à la menthe, falafel, mesclun, carottes râpées et coriandre
- Club de pain suédois au thon à la mayonnaise et au wasabi, radis noir et mesclun
- Crudités du moment coupées à la main

Accompagnée d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge et d'un houmous du jour

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
2,29 € HT par portion

Végétarien

Sans gluten

LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

1 150 g + 120 g de tartinables maison (110 g de crudités par portion)

- Cruditées du moment coupées à la main

2 sauces : Houmous du jour et tartinable de yaourt grec, feta AOP et pistaches**

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

Petit prix

LE PANIER SANDWICHS

60 pièces

Baguettes aux céréales garnies de :

- Thon, mayonnaise, carottes râpées et cornichons
- Pesto d'épinards, poulet rôti 🇫🇷, tomates confites et mesclun
- Brie de Meaux AOP, beurre tendre, poire, noix et miel

(existe en 30 pièces)

** Composition de notre tartinable : yaourt grec, feta AOP, miel, purée d'ail et pistaches hachées.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,37 € HT la pièce

LES MIGNARDISES D'HIVER

24 pièces

- Ganache au chocolat noir, éclats de noix, caramel beurre salé et fleur de sel
- Mousse coco, coulis mangue/passion, crumble, noix de coco râpée et menthe

LE CHOCOCO

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse Gianduja* et menthe
- Mini tartelette au chocolat garnie d'une mousse pistache, grenade et éclats de pistaches

32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,37 € HT la pièce

32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,37 € HT la pièce

LES POCHÉS

24 pièces

- Moelleux citron et bergamote, mousse citron et zestes de citron

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

58,90 € HT
Soit 64,79 € TTC
1,23 € HT la pièce

LES MIGNARDISES DU CHEF

48 pièces

- Crème Gianduja*, feuillantine croustillante au chocolat, mousse café et éclats de noisettes
- Mousse mascarpone, pomme rôtie et noix
- Crème pâtissière, poire et menthe

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse mascarpone, caramel beurre salé et éclats de noisettes
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse et brisures de spéculoos, menthe

Petit prix

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

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

Grosses pièces

LES CRAQUELINS

24 pièces

Choux craquelins garnis de :

- Mousse mascarpone, poire rôtie, caramel beurre salé et noix de pécan
- Mousse mascarpone, fruit de la passion, coulis mangue/passion, éclats d'amandes et menthe

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

Sans gluten

LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

- Mousse mascarpone, poire rôtie, éclats d'amandes et cannelle
- Mousse café et mousse mascarpone façon café liégeois, cacao en poudre et noisettes

LES CANNOLI

16 pièces

- Cannoli, mousse pistache et éclats de pistaches
- Cannoli, mousse spéculoos et brisures de spéculoos

Grosses pièces

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
1,56 € HT la pièce

Petit prix

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
1,05 € HT la pièce

LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces

Crêpes garnies de :

- Mousse spéculoos, poire rôtie et brisures de spéculoos
- Mousse coco, mangue, éclats d'amandes et menthe

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,00 € HT la pièce

Petit prix

Petites pièces

Sans gluten

LES TARTELETTES CHOCO-CAFÉ

40 pièces

- Coque en chocolat garnie de mousse café, amande et menthe

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

L'INCONTOURNABLE

44 pièces

- Mini Paris-Brest
- Mini choux sucrés (chocolat - vanille - caramel beurre salé)
- Mini tartelettes à la mousse citron, zestes de citron et éclats de meringue
- Mini tartelettes à la crème pâtissière, kiwi et noix de coco râpée

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
1,29 € HT la pièce

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment *coupés à la main avec soin*

Sans gluten · Végétalien Vegan

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

Petit prix

LES VERRINES FRUITÉES

15 pièces

- Mini salade de fruits selon arrivage, coulis mangue/passion, amandes et menthe
- Panna cotta, mangue, coulis mangue/passion, noix de coco râpée et menthe

Sans gluten

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,59 € HT la pièce

LES MACARONS

En petite box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons

37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
0,95 € HT la pièce

Petit prix

LES MINI MUFFINS

En petite box à partager de 20 pièces

Mini muffins :

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

Grosses pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

€ Petit prix

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

LA PETITE BOX SUCRÉE

En petite box à partager de 50 pièces

- Macarons
- Brochettes de fruits de saison
- Mini muffins
- Moelleux citron et bergamote

€ Petit prix

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

LA BOÎTE À FRIANDISES

115 pièces

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

BOISSONS

INDIVIDUELLES

AU MENU / PRIX HT :

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL - 2,10 € HT
Soit 2,22 € TTC

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL - 2,20 € HT
Soit 2,32 € TTC

COCA COLA 33 CL - 2,90 € HT
Soit 3,06 € TTC

COCA COLA ZÉRO 33 CL - 2,90 € HT
Soit 3,06 € TTC

VOLVIC CITRON 50 CL - 2,90 € HT
Soit 3,06 € TTC

HORS MENU / PRIX HT :

MINUTE MAID MULTI FRUITS 33 CL - 3,20 € HT
Soit 3,38 € TTC

MINUTE MAID POMME 33 CL - 3,20 € HT
Soit 3,38 € TTC

À PARTAGER

PRIX HT :

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L - 3,90 € HT
Soit 4,11 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,20 € HT
Soit 4,43 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 5,80 € HT
Soit 6,12 € TTC

JUS DE POMME PULPÉE BIO 75 CL - 6,75 € HT
Soit 7,12 € TTC

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS DE POMME AUX ÉPICES D'HIVER BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS DE POIRE WILLIAMS BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BIO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

VINS & CHAMPAGNES

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

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

BUFFET FROID

FINIS LES BUFFETS DÉMODÉS

ON S'EN OCCUPE !

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
ZÉRO PLASTIQUE
100 % CARTON
100 % RECYCLABLES

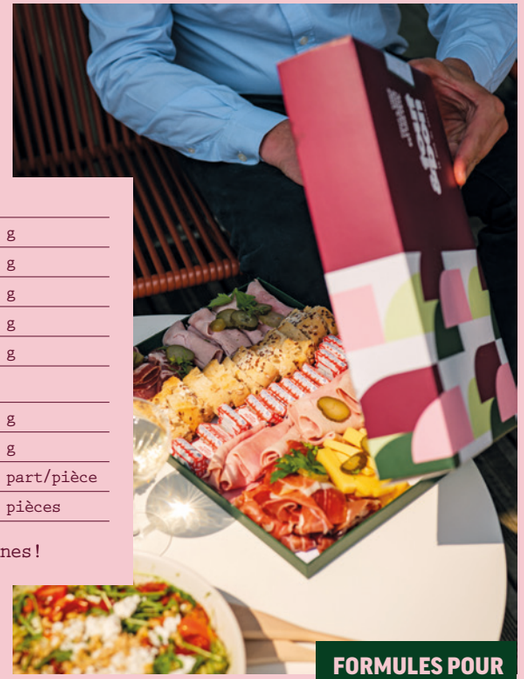
À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande : contactez-nous !

* Sous réserve de disponibilité de nos produits dans ce court délai.

BESOIN D'AIDE POUR COMPOSER VOTRE BUFFET ?

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



PAR PERSONNE		Grammage
SALÉ	Viande et/ou poisson	150 à 200 g
	Accompagnement/Salade(s) composée(s)	200 à 240 g
	Fromage	50 g
	Salade verte	25 g
	Pain	70 à 100 g

PAR PERSONNE : 1 DESSERT AU CHOIX		
SUCRÉ	Salade de fruits	130 g
	Mousse	100 g
	Part de gâteau OU Tartelette	1 part/pièce
	Mignardises (p. 38)	3 pièces

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

DES FORMULES CLÉS EN MAIN

Voici quelques suggestions du chef

FORMULES POUR 10 PERSONNES

PAR PERSONNE		Grammage	Prix /Portion*	
FORMULE TERRE/MER	PLANCHE DUO DE POULET (page 50)		3,99 € HT	
	Poulet	120 g		
	Pommes de terre rôties	30 g		
	Mâche	10 g		
	Salades composées (page 51)	240 g	3,66 € HT	2 portions de 100 à 120 g
	Saumon fumé (page 50)	60 g	2,86 € HT	2 tranches de 30 g
	Fromage (page 48)	50 g	2,35 € HT	
	Salade verte	25 g	1,09 € HT	
	Pain	70 à 100 g	1,89 € HT	
		635 g	15,84 € HT	
FORMULE COMPLÈTE	PLANCHE DUO DE POULET (page 50)		3,99 € HT	
	Poulet	120 g		
	Pommes de terre rôties	30 g		
	Mâche	10 g		
	PLANCHE CAMPAGNARDE (page 49)		5,79 € HT	
	Charcuterie	80 g		
	Fromage	40 g		
	Pain	70 g		
	Salades composées (page 51)	240 g	3,66 € HT	2 portions de 100 à 120 g
	Dessert : Tartelette (page 52)	1 pièce	3,45 € HT	
		590 g	16,89 € HT	
FORMULE VEGGIE	PLANCHE VEGGIE (page 48)	130 g	3,79 € HT	
	PLANCHE DIPS (page 48)	125 g	3,49 € HT	
	Salade base féculents (page 51)	120 g	1,92 € HT	1 portion
	Fromage (page 48)	50 g	2,35 € HT	
	Pain	70 g	1,89 € HT	
	Dessert : Mousse (page 52)	100 g	2,59 € HT	
		595 g	16,03 € HT	

Formules suggérées sans boisson et hors vaisselle.
* Sur la base du prix moyen par portion toutes recettes confondues de notre gamme buffet.

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
3,49 € HT par portion

Végétalien
Vegan

Pour 10 portions :
Environ 125 g de crudités, fruits secs et pain suédois
+ 30 g de houmous / portion

PLANCHE DIPS

Crudités du moment coupées à la main, fruits secs et toasts de pain suédois

Accompagnements : Duo de houmous maison du jour

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS - 18,90 € HT
1 060 g - Pour 10 portions : 100 g environ / portion - Soit 20,79 € TTC
Baguettes aux céréales et pains aux fruits secs tranchés

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT
2 000 g - Pour 20 portions : 100 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Pavés de campagne, baguettes aux céréales et pains aux fruits secs

SALADE VERTE - 10,90 € HT
Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 11,99 € TTC
Salade verte et lanières de carottes.
Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)

Pour 10 portions :
130 g / portion
dont 80 g de falafels (l'équivalent de 5 pièces)
+ 30 g de sauces / portion

37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
3,79 € HT par portion

PLANCHE VEGGIE

Falafels, feta AOP, tomates confites, lanières de carottes et betterave chioggia, olives vertes, amandes, mâche et menthe

Accompagnements : Houmous maison du jour et tzatzíki de radis noir*

Végétarien

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

DUO DE HOUMOUS MAISON - 8,90 € HT
170 g x 2 - Soit 9,79 € TTC
Houmous parfumé à la menthe et houmous betterave

46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
2,35 € HT par portion

Pour 20 portions :
50 g de fromage / portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

Fromages 100% AOP à partager et à couper par vos soins selon la saison et arrivage, noisettes, figues séchées et cerfeuil

Livrée avec un couteau à fromage

Sans gluten

Végétarien

* Composition de notre tzatzíki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

Pour 10 portions :
100 g de charcuterie / portion

Sans gluten

40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
4,09 € HT par portion

59,90 € HT
Soit 65,89 € TTC
5,99 € HT par portion

Pour 10 portions :
220 g / portion
Soit 100 g de charcuterie
+ 50 g de fromage + 70 g de pain

PLANCHE MIXTE

Planche de rillettes de porc ■ ■, jambon de Bayonne IGP ■ ■ et magret de canard ■ ■, fromages AOP : Pont-l'Évêque et Brie de Meaux, olives vertes, cornichons, fruits secs et noix

Accompagnements : Baguettes aux céréales et pains aux fruits secs

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
5,79 € HT par portion

Pour 10 portions :
190 g / portion
Soit 80 g de charcuterie
+ 40 g de fromage
+ 70 g de pain

PLANCHE CAMPAGNARDE

Jambon blanc ■ ■, coppa ■ ■, jambon de Bayonne IGP ■ ■, fromages AOP : Comté et Cantal, cornichons et persil

Accompagnements : baguettes aux céréales et petits beurres demi-sel

Découvrez notre carte des boissons page 45.

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

80,90 € HT
Soit 88,99 € TTC
8,09 € HT par portion

Pour 10 portions :
50 g de foie gras
+ 70 g de pain + 20 g
de chutney / portion

PLANCHE DE FOIE GRAS

Foie gras de canard 🇫🇷 🇪🇺, mâche, abricots secs, noisettes, piment d'Espelette et persil

Accompagnements : pain aux céréales et pain aux fruits secs, chutney de figues et d'oignons

Sans gluten Sans lait

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

Pour 10 portions :
90 g de poisson / portion
(l'équivalent de 2 tranches
de saumon fumé et
1/3 de pavé de saumon cuit)

PLANCHE DUO DE SAUMON

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, pousses d'épinard, citron jaune, baies roses, zestes de citron et aneth

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € HT par portion

Pour 10 portions :
160 g / portion dont
120 g de viande froide

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti 🇫🇷 🇪🇺 et aiguillettes de poulet pané 🇫🇷 🇪🇺, pommes de terre rôties à l'ail et au thym, cornichons, oignon rouge, mâche et tomates confites

Accompagnements : sauce barbecue et sauce salade moutarde à l'ancienne et miel

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES - 7,90 € HT
170 g x 3 - Soit 8,69 € TTC
Mayonnaise, moutarde de Dijon et crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge *maison*

PETIT PAIN INDIVIDUEL - 0,55 € HT
Soit 0,61 € TTC

VINAIGRETTE AUX 3 VINAIGRES ET POINTE D'ORANGE - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,55 € TTC

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

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ - 42,90 € HT
Pour 10 portions : 90g de poisson / portion
(l'équivalent de 3 tranches de saumon fumé)
Soit 47,19 € TTC - 4,29 € HT par portion
Tranches de saumon fumé, pousses d'épinard, quartiers et zestes de citron, baies roses et aneth

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 55,90 € HT
Pour 20 portions : 50 g de fromage + 70 g de pain / portion
Soit 61,49 € TTC - 2,80 € HT par portion
Fromages 100% AOP : Tomme de Savoie, Comté, Tête de Moine, crottin de Chavignol, bleu d'Auvergne, fruits secs et persil
Accompagnements: baguettes aux céréales et chutney de figues. *Livrée avec un couteau à fromage*

BUFFET FROID

SALADES À PARTAGER

Nous vous recommandons de prévoir 2 variétés de salades par personne. Soit 2 portions de 100 ou 120 g chacune.

21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC
2,19 € HT par portion

Végétarien

1 200 g
Recommandée pour 10 portions
120 g / portion

SALADE D'ORECCHIETTE AU PESTO D'ÉPINARDS

Salade d'orecchiette, pesto d'épinards, crème de mozzarella di Bufala AOP, parmesan râpé AOP, oignon rouge, zestes de citron, pousses d'épinard et ciboulette

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
2,49 € HT par portion

Sans gluten Végétarien

1 200 g
Recommandée
pour 10 portions
120 g / portion

SALADE D'ENDIVES ROUGES

Salade d'endives rouges et pomme granny, bleu d'Auvergne AOP et cranberries, assaisonnée d'une vinaigrette moutarde au miel et persil

COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAIN INDIVIDUEL - 0,55 € HT
Soit 0,61 € TTC

VINAIGRETTE AUX 3 VINAIGRES ET POINTE D'ORANGE - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,55 € TTC

* Mélange traditionnel d'épices de la cuisine des Antilles, saveurs proches du curry.

1 200 g
Recommandée pour 10 portions
120 g / portion

Végétalien Vegan

15,90 € HT
Soit 17,49 € TTC
1,59 € HT par portion

TABOULÉ AUX ÉPICES COLOMBO

Taboulé de semoule aux épices Colombo*, carottes rôties à l'ail et au thym, pois chiches, oignon rouge, raisins et abricots secs, amandes, zestes de citron, assaisonné au jus de citron et aux herbes aromatiques

SALADE DE POMMES DE TERRE - 14,90 € HT
1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)
Soit 16,39 € TTC - 1,49 € HT par portion
Salade de pommes de terre, oignon rouge et cornichons, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, persil et aneth

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 13,90 € HT
1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)
Soit 15,29 € TTC - 1,39 € HT par portion
Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, feta AOP, graines de courge, persil et menthe

SALADE DE COLESLAW - 13,90 € HT
1 000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)
Soit 15,29 € TTC - 1,39 € HT par portion
Coleslaw de chou blanc et rouge, mayonnaise, graines de sésame et ciboulette

SALADE DE PENNE CRÈME CIBOULETTE - 19,90 € HT
1 100 g - Recommandée pour 10 portions (110 g / portion)
Soit 21,89 €TTC - 1,99 € HT par portion
Salade de penne, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, pickles d'oignon rouge BIO, zestes de citron, mâche, cébette et ciboulette

SALADE DE LENTILLES - 20,90 € HT
1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)
Soit 22,99 € TTC - 2,09 HT par portion
Salade de lentilles et patates douces rôties à l'ail et au thym, betterave rouge, pomme granny, oignon rouge, menthe et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et accompagnée d'un tartinable de butternut

BUFFET FROID

DESSERTS À PARTAGER

45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
3,83 € HT par portion

12 portions

TARTELETTES AUX POMMES

Tartelettes aux pommes rôties et crues, crème pâtissière

1 300 g
Recommandée pour 10 portions
130 g / portion

Végétalien Vegan

Sans gluten

30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
3,09 € HT par portion

SALADE DE FRUITS FRAIS

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

40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
2,73 € HT par portion

1 500 g
Recommandé pour 15 portions
100 g / portion

CHEESECAKES DU JOUR

Planche de cheesecakes individuels

12 portions

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,33 € HT par portion

TIRAMISÙ

Mousse mascarpone, biscuits cuillère, café, chocolat en poudre BIO et amandes

TARTELETTES À LA FRANGIPANE - 44,90 € HT

12 portions

Soit 49,39 € TTC - 3,74 € HT par portion

Tartelettes à la frangipane, ananas et coco

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 36,90 € HT

1 400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)

Soit 40,59 € TTC - 2,46 € HT par portion

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT - 34,90 € HT

12 portions

Soit 38,39 € TTC - 2,91 € HT par portion

AVEC NOUS, CONSOMMEZ MIEUX CHAQUE JOUR !

NOTRE MISSION : CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ CARBONE !

DES PRODUITS FRAIS, DRESSÉS SUR PLACE À LA MAIN

Au plus près de vous, nous mettons chaque jour la main à la pâte dans nos 34 cuisines locales pour préparer nos recettes, aux petits oignons. Pas de grosses machines mais nos petites mains pour couper les fruits et légumes.

LIVRAISON SELON UN PLAN DE TOURNÉE OPTIMISÉ

Des livraisons limitées à 50km autour de nos cuisines locales pour limiter nos émissions de CO_2.

NOS ENGAGEMENTS

Soutien aux agriculteurs français

Reforestation

Approvisionnements éco-responsables

Lutte quotidienne contre le gaspillage alimentaire

ZÉRO GÂCHIS

Chez nous, pas de plateaux tout faits mais une production à la commande ; pas de gaspillage mais des stocks de matières premières fraîches en flux tendu.

LES ALLERGÈNES

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER														
LA P'TITE VIENNE	x		x			x	x							
LA PAUSE GOURMANDE	x		x			x	x	x						
COFFRET DE MINI VIENNOISERIES	x		x			x	x							
COFFRET DE CHOUQUETTES	x		x				x							
LA BOX DOUCEUR XXL	x		x			x	x	x						
LA BOX DOUCEUR S	x		x			x	x	x						
LA BOX YAOURT GREC	x		x			x	x	x				x		
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS														
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS														
LA BRIOCHE BABKA	x		x				x	x						
COFFRET DE MINI MUFFINS ❄	x		x			x	x	x						
LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS								x						
THERMOS DE THÉ														
THERMOS DE CAFÉ														
THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD							x							
JUS DE FRUITS BIO COQ TOQUÉ														
PLATEAUX LES ORIGINAUX														
LE MINDO	x						x	x		x		x		
LE MINDO - POULET	x						x	x		x		x		
LE LUANG	x					x		x		x	x	x		
LE ZERMATT							x			x		x		
LE MESTIA	x										x	x		
LE MATERA	x		x				x			x		x		
LE GÖREME							x			x		x		
LE BOVEC	x			x		x		x			x	x		
PLATEAUX LES INCONTOURNABLES														
LE NIL	x						x	x		x		x		
LE NIL - SAUMON	x			x			x	x		x		x		
LE SEPIK			x				x	x		x	x	x		
LE SEPIK - SAUMON			x	x			x	x		x	x	x		
LE MACKENZIE	x						x	x		x		x		
LE DANUBE	x			x			x	x						
LE MÉKONG								x		x	x	x		
LE MÉKONG - SAUMON				x				x		x	x	x		
LE COLORADO	x		x	x			x					x		
LE MISSISSIPPI	x			x			x			x		x		
LE RHÔNE			x					x		x		x		
LE RHIN			x				x	x		x		x		
LE TARN	x		x				x	x				x		
SUR LE POUCE														
LE PIERROT	x		x				x			x	x			
LE ROGER	x		x				x			x	x			
LE JOHNNY	x		x	x						x	x			
LE BERTRAND	x							x			x			
LE LOUIS	x		x							x	x			
LE RICHARD	x						x	x			x			
LE ANTONIO	x						x				x			
LA CLEO	x		x				x			x		x		
LA SOFIA	x							x		x	x	x		
LA MARGOT	x											x		
LA OLGA								x			x	x		
LA CHARLIE	x										X			
LA GINA	x			x			x	x						
LA MATTEA	x			x		x		x			x			
LE GEORGES	x						x	x				x		
LE GASPARD							x			x		x		
LE LUIGI							x					x		
LE GABIN				x			x			x		x		
COMPOTE DE POMMES														
YAOURT À LA GREC							x	x						
BROWNIE ❄	x		x			x		x						
COOKIE ❄	x		x			x	x	x						
MUFFIN ❄	x		x			x	x							
SALADE DE FRUITS														
CHEESECAKES DU JOUR ❄	x						x							
TIRAMISU CLASSIQUE	x		x				x							
COCKTAIL SALÉ														
LES SABLÉS PARMESAN	x						x							
LE MIXTE SAUMON	x		x	x			x							
LE MIXTE TERRE	x						x				x	x		
LE P'TITES POIRES ET BAYONNE							x							
LES VEGGIE SUCETTES							x	x						
LA COURONNE D'HIVER							x							
LES BROCHETTES DE RIGATONI	x						x							
LES MINI GRAVLAX				x			x							

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LES FLEURS DE FROMAGE AOP							x							
LES FLEURS DE BETTERAVE							x							
LES P'TITES ENDIVES							x	x						
LES RAVIOLES DE RADIS NOIR				x			x							
LES MINI BURRITOS	x						x			x				
LES BURRITOS DE SAISON	x													
LES TAPAS ASSSORTIES	x						x	x			x	x		
LES VEGGIE TAPAS	x						x				x			
LES P'TITS BURGERS VEGGIE	x		x				x							
LES FOCACCIAS	x						x	x						
LES MINI BLINIS ASSORTIS	x		x				x	x						
LES WRAPS ASSORTIS	x		x	x		x	x			x	x			
LES WRAPS SAUMON FUMÉ	x			x			x							
LES CLUBS SANDWICHS	x		x	x			x			x				
LES CLUBS DE SAISON	x		x	x			x			x				
LE PAIN SURPRISE	x			x			x	x						
LES TARTELETTES SALÉES	x			x			x					x		
LES VERRINES VEGGIE							x	x			x			
LES VERRINES DE LA MER				x			x							
LES TARTELETTES VEGGIE	x						x	x			x			
LES NAVETTES TRADITION	x		x				x			x	x			
LES NAVETTES DE LA MER	x		x	x		x	x			x	x			
LA BOX NAVETTES	x		x	x			x	x		x	x			
LA BOX DÉJEUNATOIRE	x		x	x		x	x			x	x			
LE PANIER SANDWICHS	x		x	x				x		x	x			
LA BOX APÉRO	x		x	x			x			x	x	x		
LA BOX JARDINIÈRE							x	x			x	x		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MACARONS ❄			x				x	x						
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS														
LES TARTELETTES CHOCO-CAFÉ			x			x	x	x						
LES MIGRARDISES DU CHEF	x		x			x	x	x				x		
LES MIGNARDISES D'HIVER	x		x			x	x	x						
L'INCONTOURNABLE	x		x			x	x	x						
LES CACAOTÉS	x		x			x	x	x				x		
LE CHOCOCO	x		x			x	x	x						
LES VERRINES FRUITÉES							x	x						
LES VERRINES EN MOUSSE			x			x	x	x						
LES MINI MUFFINS ❄	x		x			x	x	x						
LES CRAQUELINS	x		x			x	x	x				x		
LES CANNOLI	x		x			x	x	x						
LES BURRITOS SUCRÉS	x		x			x	x	x						
LES POCHÉS ❄	x		x				x							
LA PETITE BOX SUCRÉE ❄	x		x			x	x	x						
LA BOÎTE À FRIANDISES ❄	x		x			x	x	x						
BUFFET FROID														
SALADE DE POMMES DE TERRE												x		
SALADE DE CAROTTES RAPÉES							x					x		
SALADE D'ENDIVES ROUGES							x	x		x		x		
SALADE DE COLESLAW			x							x	x			
SALADE D'ORECCHIETTE AU PESTO D'ÉPINARDS	x						x	x						
TABOULÉ AUX ÉPICES COLOMBO	x							x		x	x	x		
SALADE DE LENTILLES											x	x		
SALADE DE PENNE CRÈME CIBOULETTE	x						x							
PLANCHE DIPS	x							x			x	x		
PLANCHE VEGGIE	x						x	x			x	x		
PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							x	x				x		
PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS	x						x	x		x	x	x		
BOX DE PAINS COUPÉS	x										x			
BOX DE PAINS ENTIERS	x										x			
SALADE VERTE												x		
PLANCHE DE CHARCUTERIE														
PLANCHE MIXTE	x						x	x		x	x	x		
PLANCHE CAMPAGNARDE	x						x			x	x	x		
PLANCHE DUO DE POULET	x		x							x	x	x		
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				x										
PLANCHE DUO DE SAUMON				x						x				
PLANCHE DE FOIE GRAS	x							x						
DUO DE HOUMOUS											x	x		
TRIO DE SAUCES			x				x			x		x		
TARTELETTES FRANGIPANE	x		x				x							
TARTELETTES AUX POMMES	x		x				x							
SALADE DE FRUITS FRAIS														
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄			x			x	x							
TIRAMISÙ CLASSIQUE	x		x				x	x						
CHEESECAKES DU JOUR ❄	x		x				x	x						
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT	x		x			x	x							

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 avant 18H 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

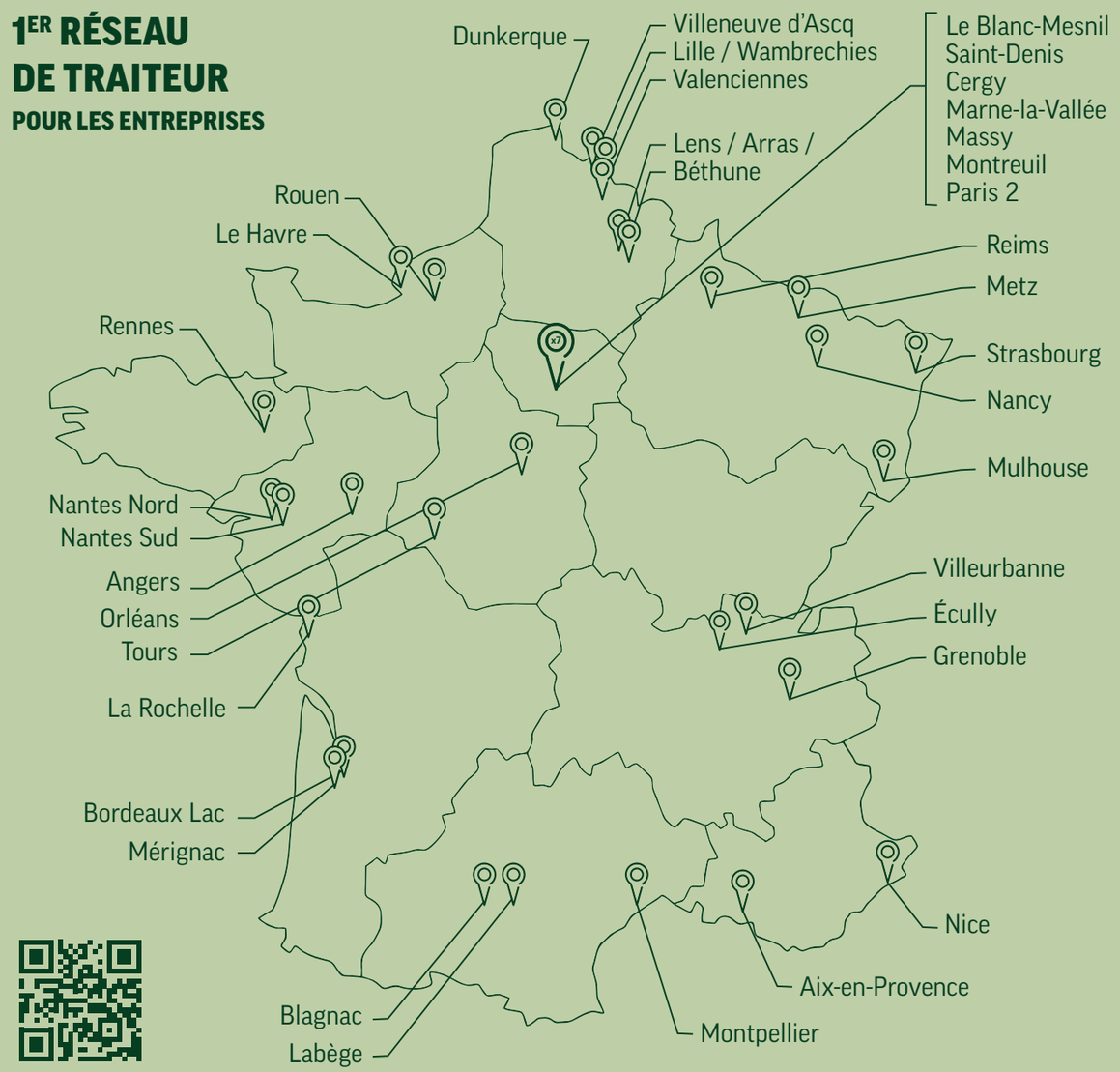
INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

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.

Photos de la carte non contractuelles.

1ER RÉSEAU DE TRAITEUR

POUR LES ENTREPRISES



RÉGION GRAND BASSIN PARISIEN

MARNE-LA-VALLÉE
01 85 42 02 27
mlv@toutetbon.fr
-
20, rue des Campanules
77185 LOGNES

LE BLANC-MESNIL
01 85 10 15 80
lbm@toutetbon.fr
-
19, avenue Albert Einstein
93150 LE BLANC-MESNIL

SAINT-DENIS
01 84 20 06 76
saint-denis@toutetbon.fr
-
60, rue de la Bongarde
92390 VILLENEUVE-LA-GARENNE

CERGY
01 84 24 50 10
cergy@toutetbon.fr
-
7, rue Bernard Palissy
95280 JOUY LE MOUTIER

MASSY
01 85 41 62 30
massy@toutetbon.fr
-
15, rue du Buisson aux fraises
91300 MASSY

MONTREUIL
01 84 21 03 01
montreuil@toutetbon.fr
-
34, Avenue du Président
Salvador Allende
93100 MONTREUIL

PARIS 2
01 83 64 39 46
paris@toutetbon.fr
-
9, rue des colonnes
75002 PARIS

ROUEN
02 35 88 79 82
rouen@toutetbon.fr
-
6, rue de l'ancienne Mare
76140 LE PETIT-QUEVILLY

LE HAVRE
09 72 14 88 12
lehavre@toutetbon.fr
-
5, place Léon Meyer
76600 LE HAVRE

tout&bon

NOS ÉQUIPES, LES ARTISANS DE LA RELATION CLIENT

Chez Tout&Bon, le service premium n'est pas un luxe, mais un standard. Il est notre étendard, et la satisfaction client notre priorité. Un cocktail en quelques heures ? Un conseil sur les quantités ?
Nous sommes là pour vous, réactifs et à l'écoute, prêts à vous satisfaire. D'ailleurs, pour que ce que vous ayez en tête ressemble vraiment à la réalité, nos devis sont taillés sur-mesure, gratuits et envoyés en moins de 24h.

LIVRAISON DE **DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H***

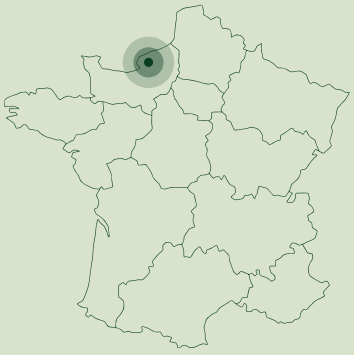
DEVIS SUR-MESURE **EN MOINS DE 24H**

OFFRE ADAPTABLE **À TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT**

FRAIS, LOCAL, **FAIT SUR PLACE**

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :



ROUEN
6, rue de l'ancienne Mare
76140 Le Petit-Quevilly
02 35 88 79 82
rouen@toutetbon.fr

LE HAVRE
5, place Léon Meyer
76600 Le Havre
09 72 14 88 12
lehavre@toutetbon.fr

Minimum de commande Rouen : 30€
Minimum de commande Le Havre : 50€ (il est impératif de commander la veille)
Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H

* Possible pour nos gammes plateaux repas et sur le pouce.

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

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

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

LE TRI FACILE CATALOGUE BAC DE TRI

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