



& 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**



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: sandwiches, 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

8,00 € HT
/ personne
Soit 8,80 € TTC / pers



9,50 € HT
/ personne
Soit 10,45 € 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 - 33,90 € HT

30 pièces - Soit 37,29 € TTC - 1,13 € HT la pièce

Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins

COFFRET DE CHOUQUETTES - 26,90 € HT

30 pièces - Soit 29,59 € TTC - 0,90 € HT la pièce

LA BOX DOUCEUR XXL - 61,90 € HT

Idéale pour 15 personnes - 55 pièces - Soit 68,09 € TTC - 1,13 € 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 - 67,90 € HT

Idéale pour 20 personnes (3 100 g) - Soit 74,69 € TTC - 3,40 € 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 BRICHOE BABKA - 21,90 € HT

10 parts (500 g) - Soit 24,09 € TTC

CORBILLE DE FRUITS FRAIS A partir de 32,90 € HT

Soit 36,19 € TTC

100% de saison selon arrivage. Disponible en 2 et 4 kg



COFFRET DE MINI MUFFINS - 34,90 € HT

20 pièces - Soit 38,39 € TTC - 1,75 € 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 - A 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**

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



t&b
Dernière minute



Disponible au poulet (+1€)

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC



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



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC



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



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC



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



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



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



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC

PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX

t&b
Dernière minute



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC



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)



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC



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)

NOS PACKAGINGS ÉCO-RESPONSABLES

UN TRAITÉUR 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

* 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.

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



f&b
Dernière minute



Disponible au saumon fumé

20,90 € HT
Soit 22,99 € 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

20,90 € HT
Soit 22,99 € 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

f&b
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



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

LE DANUBE

- **Entrée:** Sur un lit de pousses d'épinard: trio de mini burritos au tzatziki 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

Disponible au saumon fumé

23,90 € HT
Soit 26,29 € 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 tzatziki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



24,90 € HT
Soit 27,39 € 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



26,90 € HT
Soit 29,59 € 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)



PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

28,90 € HT
Soit 31,79 € 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



29,90 € HT
Soit 32,89 € 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, oeuף 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)



30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*



LE TARN

• **Entrée**: Sur un lit de pousses d'épinard : tartelette garnie d'une mousse figes 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

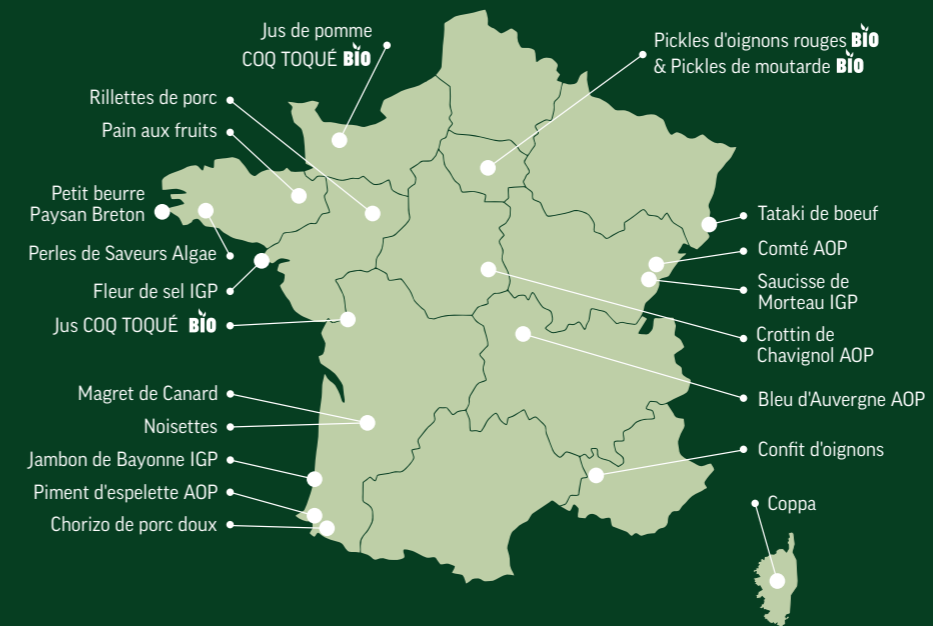
• **Dessert** gourmand du jour

* 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



TOUT&BON SOUTIEN 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.

Résultat :
365 tonnes
de CO₂ évitées

4
agriculteurs
soutenus

1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur



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€

11,00 € HT
Soit 12,10 € TTC



13,00 € HT
Soit 14,30 € 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€



14,00 € HT
Soit 15,40 € 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€



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€

14,00 € HT
Soit 15,40 € TTC

Découvrez notre carte des boissons page 45.



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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 12,90 € HT

Soit 14,19 € TTC
Risotto, patates douces rôties à l'ail et au thym, poulet rôti, copeaux de parmesan AOP et persil



LE GABIN - 12,90 € HT

Soit 14,19 € 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

SANDWICHES

AU MENU / PRIX HT :

LE PIERROT - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC
Baguette aux céréales, mayonnaise, jambon blanc, comté AOP, tomates confites et mesclun

LE ROGER - 7,00 € HT

Soit 7,70 € 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 - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC
Baguette aux céréales, thon, mayonnaise, carottes râpées, cornichons et mâche



LE BERTRAND - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC
Baguette aux céréales, sauce barbecue, poulet rôti, carottes râpées, chou rouge, mesclun, noix de cajou et coriandre



LE LOUIS - 7,00 € HT

Soit 7,70 € 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 - 7,90 € HT

Soit 8,69 € TTC
Baguette aux céréales, beurre tendre, brie de Meaux AOP, jambon de Bayonne IGP, miel, noix et mesclun

LE ANTONIO - 7,90 € HT

Soit 8,69 € TTC
Baguette aux céréales, pesto d'épinards, poulet rôti, mesclun, crème de mozzarella di Bufala AOP et tomates confites



Le Georges

SALADES

Livrées avec un petit pain

AU MENU / PRIX HT :

LA CLÉO - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 thai**



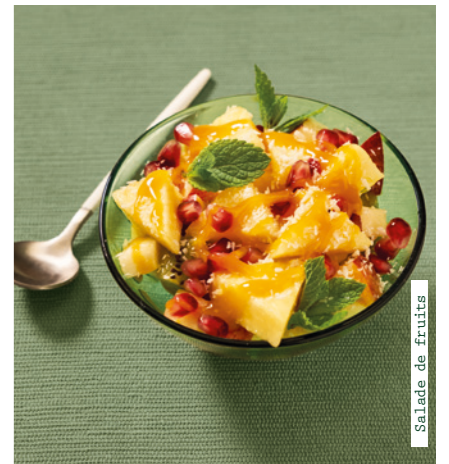
La Sofia



La Olga



La Charlie



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 - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC
Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

BROWNIE - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC
Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

YAOURT À LA GREC - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC
Yaourt grec, fruits secs caramélisés, pommes rôties, caramel beurre salé et menthe



MUFFIN - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC
Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

HORS MENU / PRIX HT :

SALADE DE FRUITS - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC
Salade de fruits du moment coupés à la main et menthe



CHEESECAKE - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC
Cheesecake aux spéculoos. 90 g

TIRAMISÙ CLASSIQUE - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC
Mousse mascarpone, biscuit cuillère, café, cacao en poudre bio et menthe

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

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

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 Dîatoire	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



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,30 € HT la pièce



LES FOCACCIAS

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

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

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



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



LES TAPAS ASSORTIES

28 pièces

Pain aux céréales garni de :

• Chutney de figes, magret de canard, poire, perles de vinaigre balsamique et mâche

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

40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
1,46 € HT la pièce



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,19 € 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

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



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

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

48,90 € HT

Soit 53,79 € TTC
1,22 € HT la pièce

LES MINI BURRITOS

40 pièces

• Tzatziki 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**

23,90 € HT

Soit 26,29 € TTC
1,09 € 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 ■ ■ ■



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



60,90 € HT

Soit 66,99 € TTC
1,45 € 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

57,90 € HT

Soit 63,69 € TTC
1,52 € HT la pièce



Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,12 € HT la pièce



LES FLEURS DE BETTERAVE

25 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

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



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

LES MINI BLINIS ASSORTIS

24 pièces

- Mousse figues et noix, coppa et mâche

- Guacamole, tartare de mangue* et coriandre



36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,48 € HT la pièce



LES MINI GRAVLAX

25 pièces

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



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,11 € 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



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



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

- Tzatziki 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 tzatziki : radis noir, yaourt grec, persil, purée d'ail et piment de Cayenne.

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



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,33 € HT la pièce



31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,99 € HT la pièce



LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

- Magret de canard
- Tête de Moine AOP et abricot sec



54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
1,57 € HT la pièce



LES P'TITS BURGERS VEGGIE

35 pièces

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



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



LES TARTELETTES VEGGIE

28 pièces

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

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



LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,33 € 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



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

LES CLUBS SANDWICHES

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

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € HT la pièce



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,37 € 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

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



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



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,53 € 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

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
2,06 € 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

LES CLUBS DE SAISON

18 pièces

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

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
1,38 € 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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,33 € HT la pièce



LE PAIN SURPRISE

32 pièces

Pain suédois garni de :

- Mousse thym/citron et saumon fumé

- Mousse figues et noix, miel et mâche

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € 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.



**& tout
& bon**

le sens du service

Événements
d'Entreprise Festifs

CARTE FESTIVE
2024



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

67,90 € HT
Soit 74,69 € TTC
1,31 € 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

75,90 € HT
Soit 83,49 € TTC
1,31 € 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.



61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
1,51 € 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

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



LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

1150 g + 120 g de tartinables maison (110 g de crudités par portion)

- Crudités du moment coupées à la main

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

54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
0,92 € HT la pièce



LE PANIER SANDWICHES

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



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,45 € 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

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



62,90 € HT
Soit 69,19 € TTC
1,31 € 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



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

LES POCHÉS

24 pièces

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



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

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



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

Découvrez notre carte des boissons page 45.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



38,90 € HT

Soit 42,79 € TTC
1,62 € 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

LES CANNOLI

16 pièces

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



Grosses
pièces

27,90 € HT

Soit 30,69 € TTC
1,74 € HT la pièce



22,90 € HT

Soit 25,19 € TTC
1,15 € 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

24,90 € HT

Soit 27,39 € TTC
1,66 € 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



41,90 € HT

Soit 46,09 € TTC
1,05 € 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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
1,41 € HT la pièce

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



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin



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

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



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



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

LES MACARONS

- En petite box à partager de 40 pièces
- Assortiment de macarons



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

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



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



Petit prix

51,90 € HT
Soit 57,09 € TTC
1,04 € 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

103,90 € HT
Soit 114,29 € TTC
0,90 € 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 1L - 3,90 € HT

Soit 4,11 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1L - 4,20 € HT

Soit 4,43 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 5,80 € HT

Soit 6,12 € TTC

JUS DE POMME PULPÉE BİO 75 CL - 6,75 € HT

Soit 7,12 € TTC

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BİO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS DE POMME AUX ÉPICES D'HIVER BİO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS DE POIRE WILLIAMS BİO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BİO 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

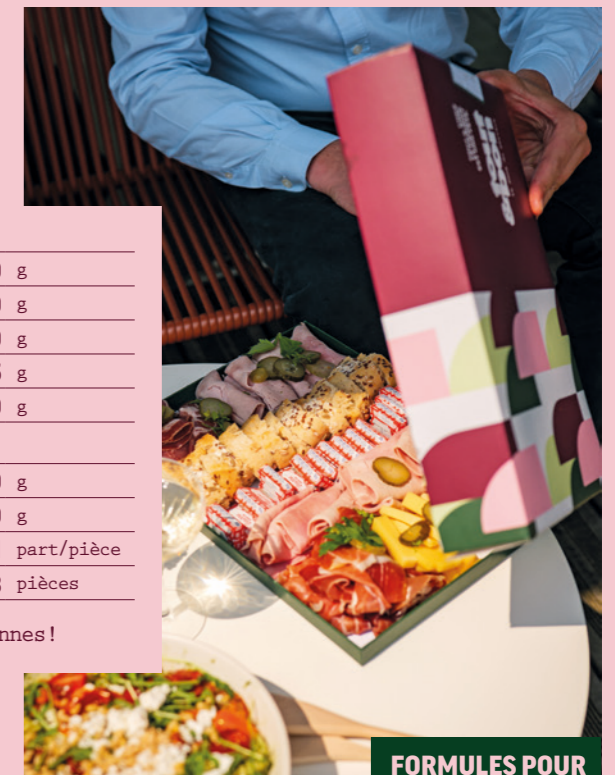
PAR PERSONNE	Grammage	Prix /Portion*
FORMULE TERRE/MER	PLANCHE DUO DE POULET (page 50) Poulet 120 g Pommes de terre rôties 30 g Mâche 10 g	4,29 € HT
	Salades composées (page 51) 240 g	4,00 € HT 2 portions de 100 à 120 g
	Saumon fumé (page 50) 60 g	3,06 € HT 2 tranches de 30 g
	Fromage (page 48) 50 g	2,70 € HT
	Salade verte 25 g	1,09 € HT
	Pain 70 à 100 g	1,89 € HT
	635 g	17,03 € HT

FORMULE COMPLÈTE	PLANCHE DUO DE POULET (page 50) Poulet 120 g Pommes de terre rôties 30 g Mâche 10 g	4,29 € HT
	PLANCHE CAMPAGNARDE (page 49) Charcuterie 80 g Fromage 40 g Pain 70 g	5,79 € HT
	Salades composées (page 51) 240 g	4,00 € HT 2 portions de 100 à 120 g
	Dessert : Tartelette (page 52) 1 pièce	3,72 € HT
	590 g	17,80 € HT

FORMULE VEGGIE	PLANCHE VEGGIE (page 48) 130 g	3,99 € HT
	PLANCHE DIPS (page 48) 125 g	3,89 € HT
	Salade base féculents (page 51) 120 g	2,12 € HT 1 portion
	Fromage (page 48) 50 g	2,70 € HT
	Pain 70 g	1,89 € HT
Dessert : Mousse (page 52) 100 g	2,79 € HT	
595 g	17,38 € HT	

Formules suggérées sans boisson et hors vaisselle.

* Sur la base du prix moyen par portion toutes recettes confondues de notre gamme buffet.



**FORMULES POUR
10 PERSONNES**

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € 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 tzatziki de radis noir*



38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
3,89 € HT par portion



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

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



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)



53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
2,70 € HT par portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

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

Livrée avec un couteau à fromage



PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

Pour 10 portions :
100 g de charcuterie / portion



43,90 € HT
Soit 48,29 € TTC
4,39 € HT par portion



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

PLANCHE CAMPAGNARDE

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

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

Accompagnements :
baguettes aux céréales et petits beures demi-sel



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

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

Découvrez notre carte des boissons page 45.

BUFFET FROID PLANCHES À PARTAGER

85,90 € HT
Soit 94,49 € TTC
8,59 € 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

65,90 € HT
Soit 72,49 € TTC
6,59 € 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

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
4,29 € 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 - 45,90 € HT

Pour 10 portions : 90g de poisson / portion
(l'équivalent de 3 tranches de saumon fumé)

Soit 50,49 € TTC - 4,59 € HT par portion

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

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 63,90 € HT

Pour 20 portions : 50 g de fromage + 70 g de pain / portion

Soit 70,29 € TTC - 3,20 € 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.



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

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
2,39 € HT par portion

Végétarien

1200 g
Recommandée pour 10 portions
120 g / portion



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
2,59 € HT par portion

Sans gluten Végétarien

1200 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



1200 g
Recommandée pour 10 portions
120 g / portion

Végétalien
Vegan

17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC
1,79 € 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 - 16,90 € HT

1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 18,59 € TTC - 1,69 € HT la 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 - 15,90 € HT

1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 17,49 € TTC - 1,59 € HT la 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 - 15,90 € HT

1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 17,49 € TTC - 1,59 € HT la portion

Coleslaw de chou blanc et rouge,
mayonnaise, graines de sésame et ciboulette

**SALADE DE PENNE
CRÈME CIBOULETTE - 21,90 € HT**

1100 g - Recommandée pour 10 portions (110 g / portion)

Soit 24,09 € TTC - 2,19 € HT la portion

Salade de penne, crème citronnée à la
ciboulette et oignon rouge, pickles d'oignon
rouge, zestes de citron, mâche, cébette
et ciboulette

SALADE DE LENTILLES - 21,90 € HT

1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 24,09 € TTC - 2,19 € HT la 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 tartina de butternut

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

BUFFET FROID DESSERTS À PARTAGER

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
3,99 € HT par portion

12 portions

TARTELETTES AUX POMMES

Tartelettes aux
pommes rôties
et crues, crème
pâtisnière



1300 g
Recommandée
pour 10 portions
130 g / portion



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

SALADE DE FRUITS FRAIS

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



CHEESECAKES DU JOUR

Planche de
cheesecakes
individuels

12 portions

43,90 € HT
Soit 48,29 € TTC
3,66 € HT par portion



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
2,86 € HT par portion

1500 g
Recommandé pour 15 portions
100 g / portion

TIRAMISÙ

Mousse mascarpone,
biscuits cuillère,
café, chocolat en
poudre **bio** et amandes



TARTELETTES À LA FRANGIPANE - 46,90 € HT

12 portions

Soit 51,59 € TTC - 3,91€ HT par portion

Tartelettes à la frangipane, ananas et coco

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 40,90 € HT

1400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)

Soit 44,99 € TTC - 2,73 € HT par portion



MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT - 39,90 € HT

12 portions

Soit 43,89 € TTC - 3,33 € 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 CO₂.

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 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

Photos de la carte non contractuelles.

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.

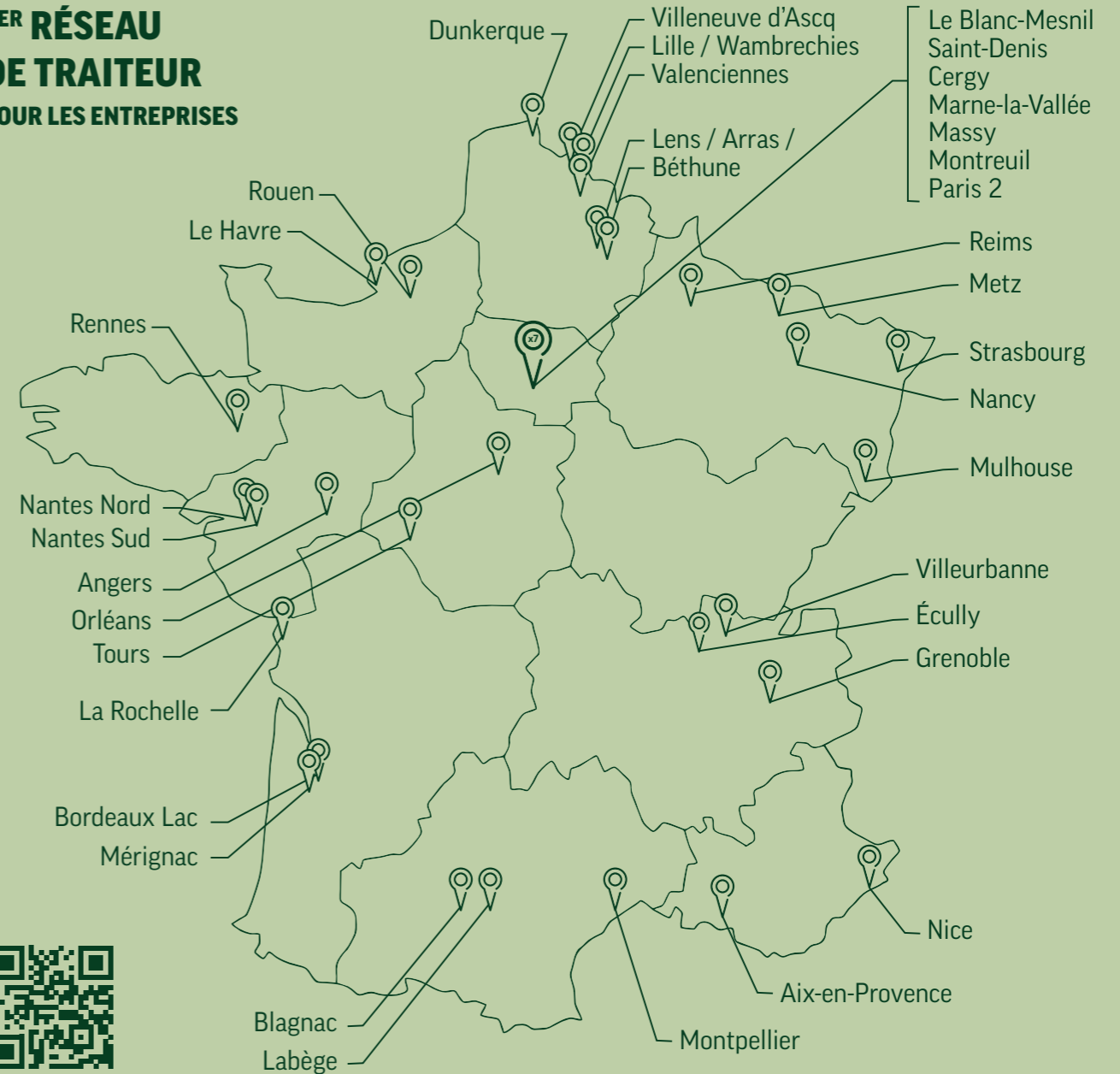
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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>.

1^{ER} RÉSEAU DE TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES



RÉGION SUD EST

VILLEURBANNE

04 28 29 15 39
villeurbanne@toutetbon.fr
-
12, rue de la digue
69100 VILLEURBANNE

ÉCULLY

04 72 59 83 31
ecully@toutetbon.fr
-
20, chemin Louis Chirpaz
69130 ÉCULLY

GRENOBLE

04 58 00 11 35
grenoble@toutetbon.fr
-
209, rue des Sources
38920 CROLLES

MONTPELLIER

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

AIX-EN-PROVENCE

04 42 65 04 77
aix@toutetbon.fr
-
760/800, Avenue Mayor de
Montricher
13100 AIX-EN-PROVENCE

NICE

04 22 47 09 67
nice@toutetbon.fr
-
1890, chemin Saint-Bernard
Sophia-Antipolis
06220 VALLAURIS

Et bien d'autres ateliers qui ouvriront leurs portes...
Restez informé sur <https://toutetbon.fr/traiteurs-locaux>



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






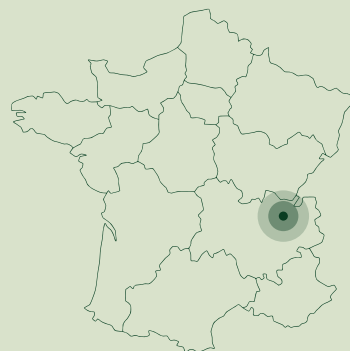
OFFRE ADAPTABLE
**À TOUT TYPE
D'ÉVÉNEMENT**



FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :   



VILLEDORÉE
12, rue de la Digue
69100 Villedorée
04 28 29 15 39
villedoree@toutetbon.fr

Minimum de commande : 50€
Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H

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

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.

