

# & tout & bon

le sens du service

Événements  
d'Entreprise Festifs

—  
**CARTE FESTIVE  
2024**



# TOUT&BON POUR FÊTER ÇA

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.**



## LES BLINIS FESTIFS DE LA MER

24 pièces

- Mousse de saumon fumé, oeufs de saumon, zestes de citron et aneth

- Chair de crabe\* à la mayonnaise et au wasabi, mangue et coriandre



## LES CORNETS SALÉS

36 pièces

- Mousse et crème de marrons, éclats de noisettes et marrons, persil

- Mousse de saumon fumé, oeufs de saumon et aneth

\* Cancer Pagurus.

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



## LA GRANDE BOX DE NOËL

Idéale pour 10 personnes  
1150 g + 355 g de pain + 30 g de sauce  
Box apéritive à partager :

- Burrata à la tartufata\*\* sur son lit de pousses d'épinard

- Charcuteries : Coppa ■ ■ ■, Mortadelle de Bologne IGP et Chorizo ■ ■ ■

- Sélection de fromages AOP : Morbier et Comté

- Focaccia toastée et pains aux fruits secs, confit d'oignons, noix et cerfeuil

Livrée avec couteau et pinces de service

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



## LE MIXTE MER

36 pièces

- Toast de pain aux fruits secs, chair de crabe\* à la mayonnaise et au wasabi, piment d'Espelette, graines de sésame et ciboulette

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



Sans gluten

## LES COUPELLES DE LA MER

12 pièces

- Tartare de Saint-Jacques\*\* à la vanille et au citron vert, pomme granny, tartare de mangue\*\*\* et coriandre



## LES FOCACCIA FESTIVES

20 pièces

Focaccia garnie de :

- Mousse thym/citron, saumon fumé et oeufs de saumon, zestes de citron et ciboulette

- Crème de parmesan à la tartufata\*\*\*\*, mortadelle de Bologne IGP, perles de vinaigre balsamique et persil

\* Cancer Pagurus.

\*\* Zygochlamys patagonica. \*\*\* 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.

## LES SUCETTES FESTIVES

25 pièces

• Morbier AOP, pâte de coing et pousses d'épinard

• Pain d'épices, foie gras de canard ■■■, éclats de pistaches et velours de vinaigre balsamique



## LES P'TITS SABLÉS FESTIFS

24 pièces

• Sablé au parmesan, confit de cidre à la pomme et au calvados, sphère de foie gras de canard ■■■ et piment d'Espelette

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



## LA FARANDOLE DE BRIOCHETTES

35 pièces

• Foie gras de canard ■■■, confit d'oignons, baies roses et persil

• Crème de parmesan à la tartufata\*, poire et ciboulette

• Mousse de saumon fumé, wasabi, radis noir, oeufs de saumon et aneth

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



## LES COUPELLES FESTIVES

12 pièces

- Risotto parfumé à la tartufata\*, copeaux de parmesan AOP, chips de coppa ■ ■ et ciboulette

- Purée de patates douces rôties à l'ail et au thym, chips de chorizo ■ ■, piment d'Espelette, perles de vinaigre balsamique, noix de cajou et cerfeuil



Sans gluten



## LES CANAPÉS FESTIFS

28 pièces

Sur une base de pain de mie malté :

- Bleu d'Auvergne AOP, poire, miel, perles de vinaigre balsamique et thym 

- Foie gras de canard ■ ■, pomme granny, perles de figues, poivre et persil



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

## LES TARTELETTES FESTIVES

28 pièces

- Confit de cidre à la pomme et au calvados, mousse de foie gras de canard ■ ■, magret de canard ■ ■ et cerfeuil

- Tataki de boeuf ■ ■ à la sauce soja sucrée et tartare de mangue\*\*, cébette et graines de sésame

- Crème de parmesan à la tartufata\*, coppa ■ ■, ciboulette et cerfeuil

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

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



### LES P'TITS ROCHERS

24 pièces

- Rocher coco, mousse coco, mangue et menthe



Sans gluten

### LE MIXTE SUCRÉ

44 pièces

- Mini coque en chocolat garnie d'une mousse pistache, grenade et éclats de pistaches
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse passion, fruit de la passion et coulis mangue/passion
- Tartelette garnie d'une mousse chocolat blanc, orange, zestes de citron et menthe



Grosses pièces

### LES CRAQUELINS DES FÊTES

24 pièces

Choux craquelin garnis de :

- Mousse praliné, pomme granny et praliné
- Mousse et brisures de marrons



### LES P'TITES FESTIVES

24 pièces

- Mini tartelette façon baba au rhum
- Mini tartelette, mousse gianduja\* et brisures de cookies



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



## LES VERRINES FESTIVES

15 pièces

- Riz au lait, pain d'épices et cannelle

- Façon Paris-Brest : mousse praliné, chou craquelin et éclats d'amandes



Petites pièces

## LES MINI CROQUANTS GIANDUJA

35 pièces

- Mini croquant chocolat gianduja\* et caramel

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

## LES P'TITES DOUCEURS

48 pièces

- Mini tartelette mousse chocolat blanc, orange, zestes de citron et menthe

- Mini tartelette à la mousse pistache, crème de pistache et éclats de pistaches

- Mini tartelette à la ganache chocolat noir, praliné et pralin



# PLATEAUX REPAS FESTIFS



## LE SAAMI

- **Entrée:** Oeuf poché ■■■ et sa crème champignons, champignons de Paris, croûtons à l'ail et cerfeuil
- **Plat:** Rigatoni farcies d'une crème de parmesan à la tartufata\*, sur un lit de crème de mozzarella di Bufala AOP: petits légumes de saison (navets, betteraves et carottes) rôtis à l'ail et au thym, amandes et noix de cajou, cébette, ciboulette et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand festif



Disponible au tatakï de boeuf



## L'INARI

- **Entrée:** Mousse de foie gras de canard ■■■ agrémentée d'un confit de cidre à la pomme et au calvados, pommes rôties au miel, pain d'épices, oignon rouge et piment d'Espelette AOP
- **Plat:** Filet de poulet rôti ■■■, crème de champignons de Paris, purée de pommes de terre maison à la tartufata\*, chips de magret de canard ■■■, cèpes, champignons de Paris et carottes rôtis à l'ail et au thym, marrons, mâche, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand festif



## LE LUMI

- **Entrée:** Toasts de pain aux fruits secs et saumon gravlax, tartinable de fromage frais à l'aneth, betterave chioggia, perles de Yuzu et aneth
- **Plat:** Roll de saumon fumé garni de chair de crabe\*\* à la mayonnaise et au wasabi, riz assaisonné à l'huile d'olive et au jus de citron vert, avocat, raviolis de betterave garnies d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, mâche, pickles d'oignon rouge bio, noisettes et aneth
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand festif

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

# 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 CACAHUËTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>COCKTAIL SALÉ</b>														
LA GRANDE BOX DE NOËL	x						x	x				x		
LE MIXTE MER	x	x	x	x			x	x		x	x			
LES CORNETS SALÉS	x		x	x		x	x	x			x			
LES BLINIS FESTIFS DE LA MER	x	x	x	x			x			x				
LA FARANDOLE DE BRIOCHETTES	x		x	x			x			x		x		
LES TARTELETTES FESTIVES	x		x			x	x				x			
LES SUCETTÉS FESTIVES	x						x	x				x		
LES CANAPÉS FESTIFS	x						x					x		
LES COUPELLES FESTIVES							x	x				x		
LES COUPELLES DE LA MER		x		x										x
LES P'TITS SABLÉS FESTIFS *	x						x							
LES FOCACCIAS FESTIVES	x			x			x	x				x		
<b>COCKTAIL SUCRÉ</b>														
LES MINI CROQUANTS GIANDUJA *	x		x			x	x	x						
LES VERRINES FESTIVES	x		x			x	x	x						
LE MIXTE SUCRÉ	x		x	x		x	x	x						
LES CRAQUELINS DES FÊTES	x		x			x	x	x						
LES P'TITES DOUCEURS	x		x	x		x	x	x						
LES P'TITES FESTIVES	x		x			x	x	x						
LES P'TITS ROCHERS *			x				x							
<b>PLATEAUX FESTIFS</b>														
LE SAAMI	x		x				x	x				x		
L'INARI	x						x					x		
LE LUMI	x	x	x	x			x	x		x		x		

## POUR SUBLIMER VOTRE ÉVÉNEMENT :

Optez pour l'une de nos animations culinaires !

Mais aussi sur demande :  
bar à huîtres, bar à cidre et vin chaud, bar à chocolat chaud.



### ANIMATION RACLETTE

Une recette de saison pour réchauffer les coeurs

Demi-meule à partager, charcuterie et pommes de terre.



### BAR À FOCACCIAS

Une tradition italienne à partager sans modération

Saumon fumé, mortadelle de Bologne IGP ou encore de légumes rôtis. À garnir selon vos envies.



### FONTAINE À CHOCOLAT

Une fontaine envoûtante pour les plus gourmands

Fruits de saison, guimauves et petites gaufres sucrées.

# VIVEZ AVEC NOUS L'ÉPIPHANIE

Convivialité garantie au bureau avec notre offre de galettes à partager ! Directement livrées sur votre lieu de travail.

AU CHOIX :

**GALETTE AUX POMMES**

**GALETTE FRANGIPANE**

Contactez-nous pour un devis personnalisé



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

# tout&bon

SUIVEZ-NOUS :   

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



**NOS ÉQUIPES VOUS  
ACCOMPAGNENT AUSSI DANS  
L'ANIMATION CULINAIRE  
DE VOS ÉVÉNEMENTS.**

## NOS ÉQUIPES, LES ARTISANS DE LA RELATION CLIENT



DEVIS SUR-MESURE  
EN MOINS DE 24H



FRAIS, LOCAL,  
FAIT SUR PLACE



OFFRE ADAPTABLE  
À TOUT TYPE  
D'ÉVÉNEMENT



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

Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

