



& tout & bon

le sens du service

Plateaux Repas
& événements
d'entreprise

—
CARTE 2024
Printemps-Été

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
PRINTEMPS / ÉTÉ**



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



OFFRE ADAPTABLE
**POUR TOUT TYPE
D'ÉVÈNEMENT**



DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H



FRAIS, LOCAL
FAIT SUR PLACE

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

SOMMAIRE

- 02 **PETIT DÉJEUNER**
- 04 **PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX**
- 08 **PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES**
- 15 **BOISSONS** individuelles et à partager
- 16 **PLATEAUX REPAS LES AUTHENTIQUES**
- 20 **SUR LE POUCE:** sandwichs, salades, plats chauds et desserts
- 24 **PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES**
- 48 **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



PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX

COFFRET REPAS SANS PLASTIQUE

RECETTES 100%
DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS sont composés de :

- Une entrée
- Un plat / Une grande salade
- Un dessert
- Un petit pain
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette



Dernière minute

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

0% PLASTIQUE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES



16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC



LE VOLOS

• **Entrée** : Duo de courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive et au thym sur un lit de sauce Labneh*, duo de graines de sésame et menthe

• **Plat** : Salade de fusilli, tomates cerises, poivrons marinés, oignons rouges, ciboulette et basilic, assaisonnée d'une vinaigrette citronnée et accompagnée d'un tartinable d'artichauts au parmesan AOP, artichauts marinés, feta AOP et ciboulette

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC



LE RAYAK

• **Entrée** : Sur un lit de roquette : légumes du soleil rôtis façon caponata**, olive noire et persil

• **Plat** : Bowl vegan composé de falafels, d'un taboulé de semoule au curcuma, carottes râpées, petits pois, oignons rouges, graines de courge, assaisonné à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques, pickles d'oignons rouges, radis rose, accompagné d'un houmous parfumé à la menthe et de toasts de pain suédois, coulis de fruits rouges, menthe et coriandre

• **Petit pain**

• **Dessert** végétalien du jour

* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre. ** Spécialité culinaire à base d'aubergines, tomates et oignons rouges assaisonnés d'huile olive, piment d'Espelette, concentré de tomates, pulpe de tomates, basilic et thym.

PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX

t&b
Dernière minute



LE BRESCIA

• **Entrée:** Trio de quinoa **bio**, radis roses, concombre, oignons rouges, menthe et aneth, assaisonnés d'une vinaigrette citronnée et de concentré d'agrumes, piment d'Espelette et cerfeuil

• **Plat:** Rigatoni au pesto vert, poulet pané **■ ■ ■**, agrémentés d'une préparation bruschetta*, tomates cerises et tomates confites, feta AOP, pignons de pin et roquette

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



Disponible au
jambon de Bayonne

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

LE ROMA

• **Entrée:** Salade de pois chiches verts, mozzarella di Bufala AOP, concombre, oignons rouges et poivrons marinés, assaisonnée d'un mélange d'épices et d'huile d'olive, thym et menthe

• **Plat:** Salade façon César : trio de quinoa **bio** et roquette, assaisonnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti **■ ■ ■**, avocat, oeuf dur **■ ■ ■**, copeaux de parmesan AOP, noix de pécan, piment d'Espelette, duo de graines de sésame, jus de citron, persil et cerfeuil. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel

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

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



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

t&b
Dernière minute



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



Sans lait

LE HILO

• **Entrée:** Salade de pommes de terre, thon et oignons rouges, agrémentée d'une sauce mayonnaise et moutarde à l'ancienne, oeuf dur **■ ■ ■**, oignons nouveaux et ciboulette

• **Plat:** Poke bowl de saumon fumé et de riz noir **bio** croquant assaisonné d'une sauce soja sucrée, mangue, concombre, fèves, duo de graines de sésame, baies roses, oignons nouveaux et ciboulette. Accompagné d'une sauce Tahini**

• **Petit pain**

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

* Préparation à base de tomates, ail, basilic, origan et huile de tournesol.
** Sauce à base de purée de sésame, sauce soja sucrée et jus de citron vert.

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

t&b
Dernière minute

LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES



t&b
Dernière minute



Disponible au saumon fumé

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



LE SAINT-AGNAN

• **Entrée** : Duo de tomates cerises sur un lit de roquette, pesto vert, pignons de pin et basilic

• **Plat** : Fusilli à la crème et moutarde de Dijon, au vinaigre balsamique et au jus de citron, poulet rôti, petits pois, radis roses, velours de vinaigre balsamique, pickles de moutarde **BIO** et ciboulette

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



Sans gluten
sur demande



Végétalien
Vegan

LE YUNGA

• **Entrée** : Trio de quinoa **BIO**, radis roses, concombre, oignons rouges, menthe et aneth, assaisonnés d'une vinaigrette citronnée et de concentré d'agrumes, piment d'Espelette et cerfeuil

• **Plat** : Riz noir **BIO** croquant agrémenté de légumes du soleil rôtis façon caponata*, purée d'ail, falafels, roquette, tomates cerises, concombre, pickles d'oignons rouges **BIO**, noix de cajou, mélange d'épices piri-piri et cerfeuil

• **Crudités et houmous** du jour

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

• **Dessert végétalien** du jour

* Spécialité culinaire à base d'aubergines, tomates et oignons rouges assaisonnés d'huile olive, piment d'Espelette, concentré de tomates, pulpe de tomates, basilic et thym.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



Disponible au poulet (+1€)

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC



Végétarien

LE RAO

• **Entrée**: Taboulé de semoule au curcuma, carottes râpées, petits pois, oignons rouges, graines de courge, menthe, coriandre, persil, et sa sauce Labneh*

• **Plat**: Rigatoni assaisonnés d'une préparation bruschetta**, de basilic et d'un mélange d'épices piri-piri, aubergines marinées, rubans de courgette, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, perles de vinaigre balsamique et basilic

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC



Sans gluten
sur demande

LE MILOS

• **Entrée**: Tomates d'antan, feta AOP, vinaigrette citronnée, perles de vinaigre balsamique, roquette, basilic et persil

• **Plat**: Salade de pommes de terre, concombre et oignons rouges, assaisonnée d'une crème à l'aneth citronnée, saumon fumé, tomates cerises, citron jaune, baies roses et aneth

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

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



L'AURILLAC

• **Entrée**: Sur un lit de mesclun: trio de wraps garnis d'un houmous parfumé à la menthe, falafel, carotte, concombre, mesclun, menthe et coriandre

• **Plat**: Salade de lentilles et trio de quinoa **bio**, betterave rouge et menthe, assaisonnée d'une vinaigrette vin rouge et pointe d'échalotes, oeuf poché **bio**, betterave chioggia, fèves, pickles d'oignons rouges **bio**, coulis de fruits rouges et menthe

• **Fromage** et son petit pain (ou crudités et houmous du jour sur demande)

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



Végétarien



Sans lait
sur demande

Disponible au saumon fumé (+1€)

21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC

* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre.

** Préparation à base de tomates, ail, basilic, origan et huile de tournesol.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES


À commander
la veille


Dernière minute



LE SHENZHEN

- **Entrée**: Tapas à la crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, tomate cerise et basilic
- **Plat**: Riz blanc assaisonné à l'huile d'olive et au jus de citron accompagné d'un tartare de saumon fumé, avocat, concombre, oignons rouges, zestes de citron, sur son lit de roquette et agrémenté d'une sauce soja sucrée, framboise, pickles d'oignons rouges **bio** et duo de graines de sésame. Accompagné d'un pot de sauce soja sucrée
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC

L'ORVIETO

- **Entrée**: Carpaccio d'avocat, mousse de fromage frais et thon, oignons rouges et jus de citron, rubans de concombre, pickles d'oignons rouges **bio**, perles de Yuzu, graines de sésame noir, zestes de citron vert, roquette et ciboulette
- **Plat**: Conchiglioni garnis d'une crème ricotta et de basilic, saumon fumé, brunoise de concombre, petits pois, perles de Yuzu, zestes de citron jaune, jus de citron et menthe
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au jambon de Bayonne ou en version végétarienne

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC



LE CAPRA

- **Entrée**: Sur un lit de roquette: duo de poivrons grillés à l'huile d'olive et aux épices chili, feta AOP, oignons rouges et cerfeuil
- **Plat**: Mezzelune* chèvre et figes assaisonnées à l'huile d'olive et au thym, poulet rôti, tomates cerises, roquette, noisettes, velours de vinaigre balsamique et perles de vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

* Mezzelune: Raviole en forme de demi-lune, farcie aux figes et chèvre frais.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



Disponible au poulet

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC



L'ANKARA

• **Entrée:** Sur un lit de roquette : rubans de concombre assaisonnés d'une vinaigrette citronnée, feta AOP, framboises et pignons de pin

• **Plat:** Purée de pommes de terre maison et son tataki de boeuf ■■, betterave chioggia, rubans de concombre et duo de tomates cerises, noix de cajou et coriandre. Accompagné d'une sauce Tahini*

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC

LE MJØSA

• **Entrée:** Tartelette à la crème de mozzarella di Bufala AOP, duo de tomates cerises, velours de vinaigre balsamique, pickles de moutarde **bio** et basilic

• **Plat:** Pavé de saumon cuit fumé à chaud, riz noir **bio** croquant, pois chiches verts, carottes râpées et framboises, avocat, rubans de concombre, graines de sésame, oignons nouveaux, coulis de fruits rouges, cerfeuil et menthe. Accompagné d'une sauce Labneh**

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour

* Sauce à base de purée de sésame, sauce soja sucrée et jus de citron vert.
** Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre.

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

L'EAU NEUVE 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 :

PULCO CITRONNADE 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 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 ET MENTHE VERTE BIO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS D'ABRICOT DU ROUSSILLON 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.

PLATEAUX REPAS LES AUTHENTIQUES

DES INGRÉDIENTS QUI CHANTENT LE TERROIR

GAMME 100%
MADE IN FRANCE*

NOS PLATEAUX REPAS

sont composés de :

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

100% FRANÇAIS

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES




Disponible au poulet (+1€)

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC



LE CONCORDE

• **Entrée:** Oeuf poché  sur un lit de roquette et d'une mousse thym/citron, tomates cerises, radis roses, framboises, pickles de moutarde **BIO**, coulis de fruits rouges et cerfeuil

• **Plat:** Aubergine rôtie et son riz de Camargue semi-complet **BIO** au pesto de roquette et oignons rouges, crottin de Chavignol AOP, miel et sa salade de roquette, asperges, duo de tomates cerises, pickles d'oignons rouges **BIO**, rubans de concombre, perles de vinaigre balsamique, noisettes, piment d'Espelette et cerfeuil

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

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






À commander
la veille

30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC



LE VENDÔME

• **Entrée:** Tapas au pesto de roquette, coppa , radis roses, noisettes, perles de Yuzu et basilic

• **Plat:** Poulet rôti , pommes de terre rôties façon hasselback au comté AOP, oignons rouges, thym et piment d'Espelette, oeuf poché , haricots verts, mesclun, framboises, noisettes, pickles de moutarde **BIO**, piment d'Espelette et cerfeuil. Accompagné d'une crème citronnée aux oignons rouges et ciboulette

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour

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

PLATEAUX REPAS LES AUTHENTIQUES




À commander
la veille

LE GARNIER

• **Entrée:** Tartellette à la moutarde de Dijon et à la crème de petits pois et menthe, petits pois, pois chiches verts, perles de vinaigre balsamique, roquette et menthe

• **Plat:** Sur un lit de roquette: purée de pommes de terre maison et son tartare de tomates, concombre, oignons rouges et thym, tataki de bœuf, rubans de concombre, tomates cerises, radis roses, perles de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et romarin. Accompagné d'une moutarde à l'ancienne

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC

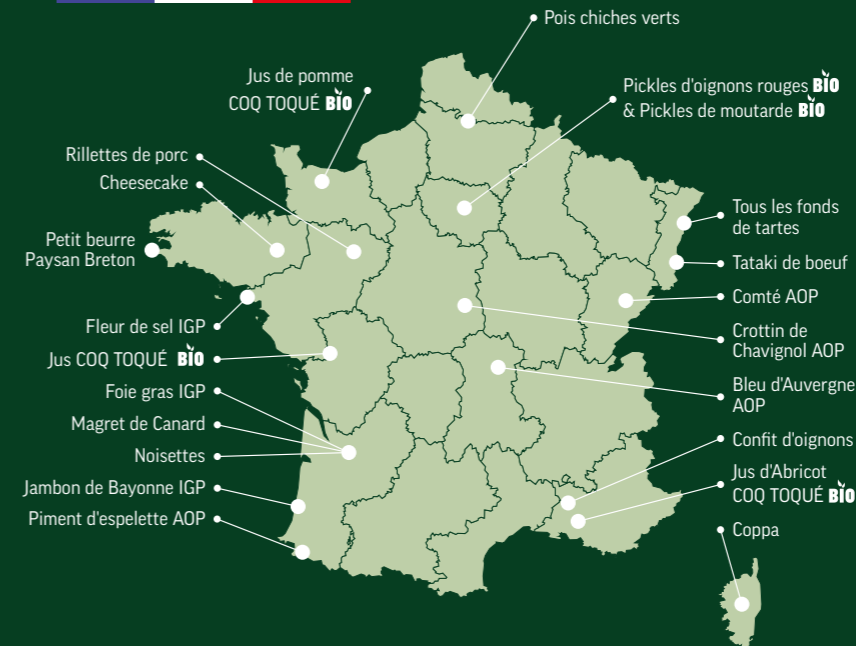
POUR LES ENTREPRISES QUI NE TRANSIGENT PAS SUR LE REPAS. POUR LES PAPILLES EXPERTES QUI VEULENT BIEN MANGER.

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.

La preuve ? Nous référençons les fournisseurs qui partagent nos engagements éco-responsables. Nous respectons le savoir-faire local en nous approvisionnant en produits dont les labels sont portés par nos belles régions.



DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE




**100% DES VIANDES
SONT FRANÇAISES***


LA TRUITE ET LES OEUFS AUSSI !

* Hors mortadelle de Bologne IGP (Italie)

**SUR
LE POUCE**

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



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES EMBALLAGES
100% RECYCLABLES



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

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€



12,50 € HT
Soit 13,75 € TTC



13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC



13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC

MENU PLAT CHAUD

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

MENU COMPLET

- 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€

Découvrez notre carte des boissons page 15.

SUR LE POUCE



Le Thomas



Le Julien

PLATS CHAUDS

Plat livré froid, à réchauffer
Livrés avec un petit pain

AU MENU / PRIX HT :

LE RÉMY - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Rigatoni assaisonnés d'une préparation bruschetta*, poulet rôti ■ ■ ■, aubergines marinées, rubans de courgette, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, mélange d'épices piri-piri et basilic

LE GABRIEL - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Risotto à la crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, accompagné de tomates confites, feta AOP, copeaux de parmesan AOP et basilic

HORS MENU / PRIX HT :

LE GABIN - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

Purée de pommes de terre maison accompagnée de courgettes et d'aubergines rôties au thym et à l'huile d'olive, tomate rôtie, saumon cuit fumé à chaud émiétté, pignons de pin et basilic. Accompagné d'une crème parmesan

LE HUGO - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

Mezzelune** chèvre et figues assaisonnées à l'huile d'olive et au thym, roquette, tomates cerises, noisettes et velours de vinaigre balsamique



Le Gabriel



Le Hugo

SANDWICHES

AU MENU / PRIX HT :

LE PIERROT - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

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

LE ROGER - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette aux céréales, poulet ■ ■ ■, oeuf dur ■ ■ ■, tomates, mesclun et mayonnaise

LE JOHNNY - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette aux céréales, thon, oeuf dur ■ ■ ■, tomates, pousses d'épinard et mayonnaise

LE THOMAS - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette aux céréales, houmous parfumé à la menthe, falafels, poivrons marinés, carottes râpées, mesclun, coriandre et menthe

LE LOUIS - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

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

HORS MENU / PRIX HT :

LE BENOÎT - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC

Baguette aux céréales, pesto vert, roquette, courgettes et aubergines rôties au thym et à l'huile d'olive, tomates confites, mozzarella di Bufala AOP et pignons de pin

LE JULIEN - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC

Baguette aux céréales, crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■, tomates cerises et roquette

SALADES

Livrées avec un petit pain

AU MENU / PRIX HT :

LA CINDY - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de fusilli, tomates cerises, poivrons marinés, oignons rouges, ciboulette et basilic, assaisonnée d'une vinaigrette citronnée et accompagnée d'un tartinable d'artichauts au parmesan AOP, artichauts marinés, feta AOP et ciboulette

LA ALICE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de riz assaisonné à la sauce soja sucrée, poulet pané ■ ■ ■, pousses d'épinard, carottes râpées, concombre, oignons nouveaux, noix de cajou, duo de graines de sésame, menthe et coriandre. Accompagnée d'une sauce barbecue

LA PAULINE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Rigatoni au pesto vert agrémentés d'une préparation bruschetta*, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■, tomates cerises et tomates confites, feta AOP, pignons de pin et roquette

LA LOLA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Bowl vegan composé de falafels, d'un taboulé de semoule au curcuma, carottes râpées, petits pois, oignons rouges, graines de courge, assaisonné à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques, pickles d'oignons rouges, radis rose, accompagné d'un houmous parfumé à la menthe et de toasts de pain suédois, coulis de fruits rouges et menthe

HORS MENU / PRIX HT :

LA ROMANE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade façon César : trio de quinoa **bio** et roquette, assaisonnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti ■ ■ ■, avocat, oeuf dur ■ ■ ■, copeaux de parmesan AOP, noix de pécan, piment d'Espelette, duo de graines de sésame, jus de citron, persil et cerfeuil. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel

LA LÉA - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Poke bowl au saumon fumé et riz noir **bio** croquant assaisonné d'une sauce soja sucrée, mangue, concombre, fèves, sauce Tahini***, duo de graines de sésame, baies roses, oignons nouveaux et ciboulette

LA MARINE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade de pommes de terre, concombre et oignons rouges, assaisonnée d'une crème à l'aneth citronnée, saumon fumé, tomates cerises, baies roses, cerfeuil et aneth



La Romane



La Pauline



La Marine



Salade de fruits rouges

DESSERTS

AU MENU / PRIX HT :

COMPOTE DE FRUITS - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Pommes/fraises et menthe

COOKIE - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat. 45g

BROWNIE - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80g

MUFFIN - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130g

HORS MENU / PRIX HT :

SALADE DE FRUITS ROUGES - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

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

TIRAMISÙ CLASSIQUE - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Mousse mascarpone, biscuit cuillère, café, cacao en poudre **bio** et menthe

CHEESECAKE - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Cheesecake aux fruits rouges. 90g

TRIFLE AUX FRAISES - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Mousse mascarpone au coulis de fruits rouges, biscuit cuillère, fraises et basilic

* Préparation à base de tomates, ail, basilic, origan et huile de tournesol. ** Mezzelune: Raviole en forme de demi-lune, farcie aux figues et chèvre frais. *** Sauce à base de purée de sésame, sauce soja sucrée et jus de citron vert.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES

CHEZ NOUS, LE PRODUIT EST UNE FÊTE

À COMMANDER
24H A L'AVANCE

Minimum de commande :
contactez-nous !

DEVIS GRATUIT
sous **24H**



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!

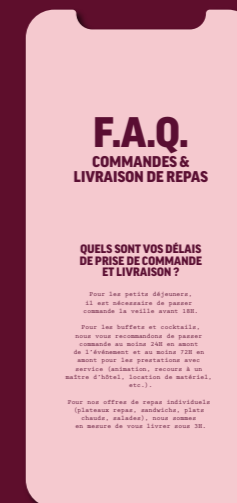


DEMANDEZ UN DEVIS EN QUELQUES CLICS.

Vous organisez un événement
d'entreprise sur-mesure?
Vous avez besoin de conseils?

Nos équipes, les artisans
de la relation client sont
à votre écoute!

On s'adapte à votre budget,
à la durée de votre événement
et à votre niveau de standing.



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	Barbecue, plancha, bar à tapas...
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

LES MINI BURRITOS

20 pièces

• Wrap garni de poulet pané, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, avocat, mesclun, copeaux de parmesan AOP et pickles d'oignons rouges **BIO**

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,20 € HT la pièce



€
Petit prix

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
0,95 € HT la pièce

 
Végétarien Sans gluten

LES TOASTS DE CONCOMBRE

24 pièces

Je suis un légume,
ma taille peut varier

• Concombre, mousse de fromage frais ail et fines herbes, radis rose, graines de courge et roquette

€
Petit prix

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


Sans gluten

LA COURONNE D'ÉTÉ

40 pièces

• Melon du moment, bille de mozzarella di Bufala AOP au piment d'Espelette et jambon de Bayonne IGP

• Tomate cerise, bille de mozzarella di Bufala AOP au pesto de roquette et basilic

€
Petit prix

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

LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces

• Houmous parfumé à la menthe, falafel, mesclun, concombre, carottes râpées, menthe et coriandre

• Mayonnaise, poulet rôti, mesclun, oeuf dur, concombre, radis rose et basilic

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

LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

• Navette à la crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, tomate cerise, pignons de pin et basilic

• Navette au saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth

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


Végétarien

LES VEGGIE TAPAS

35 pièces - Pain aux céréales garni de :

• Crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, tomate cerise, pignons de pin et basilic

• Houmous parfumé à la menthe, pois chiches verts, radis rose, rubans de concombre, perles aromatisées à la framboise et menthe

• Tartinable d'artichauts au parmesan AOP, artichauts marinés, copeaux de parmesan AOP, baies roses, velours de vinaigre balsamique et cerfeuil



PIÈCES COCKTAIL SALÉES



48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
1,16 € HT la pièce



Végétarien

LES FOCACCIAS

42 pièces

Focaccia garnie de :

- Pesto de roquette, bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate confite et perles de vinaigre balsamique
- Caponata*, feta AOP et persil
- Tartinable d'artichauts au parmesan AOP, artichaut mariné, copeaux de parmesan AOP et roquette

LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Brochette de rigatoni garnie d'une mousse de saumon fumé, tomate cerise,ousse d'épinard et piment d'Espelette



Petit prix

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



LES MINI BLINIS VEGGIE

54 pièces

- Crème de petits pois et menthe, petits pois, framboise et menthe
- Guacamole maison, feta AOP, tomate confite, oignons rouges et persil
- Crème ricotta citronnée, betterave chioggia, noix et cerfeuil



Végétarien



Petit prix

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



LE P'TITS LÉGUMES CROQUANTS

26 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Roll de courgette à la mousse thym/citron, ciboulette et perles de Yuzu
- Canapé de carotte croquante, mousse de fromage frais, petits pois, perles de vinaigre balsamique et ciboulette



Végétarien



Sans gluten

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,07 € HT la pièce



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



Petit prix



Végétarien



Sans gluten

LES FLEURS DE BETTERAVE

25 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Betterave chioggia, houmous de betterave, crottin de Chavignol AOP, radis rose et roquette

LES TARTELETTES SALÉES

35 pièces

- Tartinable d'artichauts au parmesan AOP, lanière de courgette, copeaux de parmesan AOP, perles de vinaigre balsamique et ciboulette



Végétarien

- Houmous de betterave, crottin de Chavignol AOP, magret de canard, framboise et persil

49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,643 € HT la pièce



* Spécialité culinaire à base d'aubergines, tomates et oignons rouges assaisonnés d'huile olive, piment d'Espelette, concentré de tomates, pulpe de tomates, basilic et thym.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,34 € HT la pièce



LES TARTELETTES VEGGIE

35 pièces

- Crème de petits pois et menthe, petits pois et pois chiches verts, perles de vinaigre balsamique et menthe

- Crème de mozzarella di Bufala AOP, duo de tomates cerises, pickles de moutarde **bio**, velours de vinaigre balsamique et basilic

LES CANAPÉS DE PAIN NOIR

40 pièces

Pain de mie noir garni de :

- Mousse de fromage frais ail et fines herbes, framboise, éclats d'amandes, miel et ciboulette

- Foie gras de canard **bio**, compotée d'abricots, abricot sec, baies roses et ciboulette

51,90 € HT
Soit 57,09 € TTC
1,30 € HT la pièce

LES VEGGIE SUCETTES

30 pièces

- Brochette de bille de mozzarella di Bufala AOP au velours de vinaigre balsamique, pêche ou melon (selon arrivage), tomate confite et basilic

- Brochette de bille de mozzarella di Bufala AOP, concombre, fruit rouge et coulis de fruits rouges



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



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

LES NAVETTES ASSORTIES

30 pièces

- Navette au poulet rôti **bio** et à la sauce barbecue, carottes râpées, concombre, graines de sésame et coriandre

- Navette à la crème de thon, d'abricots et de romarin, oignons nouveaux et romarin

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

LES MINI BLINIS ASSORTIS

30 pièces

- Mousse de saumon fumé, pomme granny smith, graines de sésame noir, zestes de citron vert et ciboulette

- Saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth, framboise, perles aromatisées à la framboise et aneth

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

LES TAPAS DE LA MER

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, framboises et aneth

- Crème de thon, d'abricots et de romarin, abricot, oignons nouveaux et romarin

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

- Wrap garni de houmous parfumé à la menthe, falafel, carottes râpées, oignons rouges, menthe et coriandre



Petit prix

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



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



Sans gluten

LES MINI BROCHETTES DE MAGRET

24 pièces

- Brochette de comté AOP, abricot, magret de canard, pousse d'épinard et thym

68,90 € HT
Soit 75,79 € TTC
1,97 € HT la pièce

LA FARANDOLE DE BRIOCHETTES

35 pièces

- Mousse de saumon fumé, coulis de fruits rouges, framboise, zestes de citron vert et cerfeuil
- Foie gras de canard, compotée d'abricots, poivre et ciboulette
- Guacamole maison, tartare de saumon fumé assaisonné à la sauce soja sucrée et au citron, perles de Yuzu et coriandre



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
1,39 € HT la pièce



Végétarien

LES VERRINES VÉGÉTARIENNES

15 pièces

- Taboulé de semoule au curcuma, carottes râpées, petits pois, oignons rouges, graines de courge, assaisonné à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques, sauce Labneh* et coriandre
- Brunoise de crudités de saison : tomate, concombre, radis rose et oignons rouges, assaisonnée de jus de citron vert, piment d'Espelette et cumin, mousse de fromage frais citronnée et basilic

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

LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

- Tartare de concombre et de pomme granny smith assaisonné au jus de citron vert et à l'huile d'olive, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée, mousse de saumon et aneth

* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



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

LES TAPAS ASSORTIS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Crème de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistaches, perles de vinaigre balsamique et basilic
- Guacamole maison, poulet rôti 🇫🇷, poivrons marinés, épices Piri-Piri et coriandre
- Houmous de betterave, crottin de Chavignol AOP, betterave chioggia, noix de pécan et cerfeuil

LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

30 pièces

- Bille de mozzarella di Bufala AOP, saumon fumé, pousse d'épinard, aneth et poivre



Sans gluten

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

LES CORNETS SALÉS

32 pièces

- Tartare de saumon fumé assaisonné à la sauce soja sucrée et au citron, mousse de fromage frais et ciboulette
- Mousse thym/citron, petits pois, zestes de citron et thym



54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
1,72 € HT la pièce



LES BILLES DE FROMAGE

24 pièces roulées à la main

- Bille de fromage frais, coeur fruit rouge du moment et éclats de pignons de pin
- Bille de fromage frais, coeur noix de cajou, menthe et persil ciselés



Sans gluten

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



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

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

- Saumon fumé et tartinable de fromage frais à l'aneth, pousses d'épinard et concombre

30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
1,29 € HT la pièce

LES CLUBS DE SAISON

24 pièces

- Sur base de pain de mie noir, crème de thon, d'abricots et de romarin, mesclun et romarin
- Sur base de pain de mie blanc, poulet rôti 🇫🇷, sauce barbecue et concombre



PIÈCES COCKTAIL SALÉES



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



Petit prix

LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

40 pièces

Pain suédois garni de :

• Crème de thon, d'abricots et de romarin, pousses d'épinard et romarin

• Tartinable d'artichauts au parmesan AOP, poivrons marinés et roquette



et roquette

LES MINI BURGERS VEGGIE

18 pièces

• Mini briochette garnie de sauce barbecue, falafel, oignons rouges, pousse d'épinard et tomate cerise



Végétarien

28,90 € HT
Soit 31,79 € TTC
1,61 € HT la pièce



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



Sans gluten

LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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

LES BROCHETTES XXL

16 pièces

Brochette XXL composée de :

• Wraps au saumon fumé et au tartinable de fromage frais à l'aneth, pousses d'épinard et concombre, pousses d'épinard, framboises et billes de mozzarella di Bufala AOP aux graines de sésame noir



Crosses pièces

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
3,56 € HT la pièce



LES CLUBS SANDWICHS

48 pièces

• Poulet rôti, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, mesclun et avocat

• Fromage frais ail et fines herbes, radis rose, concombre et roquette

• Saumon fumé, pousses d'épinard et tartinable de fromage frais à l'aneth

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
1,19 € HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navette à la crème de thon, d'abricots et de romarin, oignons nouveaux et romarin

- Club sandwich au poulet rôti, sauce barbecue et concombre

- Club sandwich au fromage frais ail et fines herbes, radis rose, concombre et roquette

- Wrap au saumon fumé, crème aneth, pousses d'épinard et concombre

64,90 € HT
Soit 71,39 € TTC
1,25 € HT la pièce

LA BOX NAVETTES

52 pièces

- Navette à la crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties, tomate cerise, pignons de pin et basilic

- Navette au saumon fumé, tartina de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth

- Navette à la crème de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistaches, velours de vinaigre balsamique et basilic

- Navette au fromage frais ail et fines herbes, radis rose et concombre



57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
1,29 € HT la pièce

LA BOX APÉRO

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

- Wrap de houmous parfumé à la menthe, falafel, mesclun, concombre, carottes râpées, menthe et coriandre

- Navette au poulet rôti et à la sauce barbecue, carottes râpées, concombre, graines de sésame noir et coriandre

- Club de pain suédois garni de crème de thon, d'abricots et de romarin, pousses d'épinard et romarin

- Crudités de saison selon arrivage

2 sauces : Houmous du jour et sauce Labneh*

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

 
Végétarien Sans gluten

LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10-12 personnes
1150 g + 100 g de sauces

- Crudités du moment coupées à la main

2 sauces : Houmous du jour et sauce Labneh*

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


Petit prix

LE PANIER SANDWICHES

60 pièces - GRANDE BOX
Baguettes aux céréales garnies de :

- Poulet rôti, mayonnaise, mesclun, tomate et oeuf dur

- Thon mayonnaise, pousses d'épinard, tomate et oeuf dur

- Houmous parfumé à la menthe, falafels, mesclun, carottes râpées, poivrons marinés, coriandre et menthe

(Existe en 30 pièces)

* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

· Fruits frais du moment coupés à la main avec soin



Végétalien



Sans gluten



Petit prix

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



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



Petit prix

LES CACAOÏTÉS

24 pièces

· Feuillantine croustillante au chocolat, mousse de citron, groseille, zestes de citron vert et menthe

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

LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

· Cara crakine*, mousse au chocolat, amande et menthe

· Mousse coco, coulis mangue/passion, mangue, crumble, noix de coco râpée et menthe

· Morceaux de brownie, mousse café et éclats de noisettes



LES CRAQUELINS

35 pièces

Choux craquelins garnis de :

- Mousse pistache, framboise et menthe

- Feuillantine au chocolat, mousse mascarpone, éclats d'amandes et coulis de caramel beurre salé



Grosses pièces

53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
1,54 € HT la pièce



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

LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

· Mousse mascarpone, banane, crumble et coulis de spéculoos

· Panna cotta, coulis de framboises, pêches, framboises, éclats d'amandes et basilic

LES TARTELETTES FRAISES

24 pièces

· Mini tartelette à la crème pâtissière et purée de Yuzu, carpaccio de fraises, éclats de pistaches et menthe

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



* Mélange gourmand à base de chocolat au lait au caramel et de céréales biscuitées et toastées.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,04 € HT la pièce



LES TARTELETTES CHOCO-CAFÉ

48 pièces

• Coque en chocolat garnie de cara crakine*, mousse café, amande et menthe

LES VERRINES DU FRAISIER

15 pièces

• Purée de fraises, tartare de fraises et menthe



Sans gluten



Végétalien
Vegan

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



Sans gluten



Végétalien
Vegan

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

LES PETITES SALADES DE FRUITS

15 pièces

• Mini salade de fruits rouges selon arrivage : fraises, groseilles, myrtilles, mûres, sucre glace, jus de citron et basilic

• Mini salade de fruits jaunes selon arrivage : pêches, abricots, ananas, sucre glace, jus de citron et menthe



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

LE CHOCOCO

24 pièces

• Feuillantine croustillante au chocolat, mousse chocolat, noix de pécan et menthe

• Mini tartelette au chocolat, crème de pistache, ganache chocolat et éclats de pistaches

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



Grosses
pièces

LES CANNOLI

18 pièces

• Crème ricotta, fruits rouges de saison et menthe

• Mousse pistache et éclats de pistaches

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



Grosses
pièces

LES GAUFRETTES

24 pièces

Mini gaufres sucrées garnies de :

• Mousse pistache et éclats de pistaches

• Mousse mascarpone, fruits rouges de saison, coulis de fruits rouges et menthe

• Mousse café, éclats de noisettes et menthe

* Mélange gourmand à base de chocolat au lait au caramel et de céréales biscuitées et toastées.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,41 € HT la pièce

LES MIGNARDISES FRAÎCHEUR

24 pièces

- Mousse mascarpone, coulis de fruits rouges, fruits rouges de saison, brisures de meringues et menthe

- Crème ricotta et menthe, framboises et perles aromatisées à la framboise

L'INCONTOURNABLE

46 pièces

- Mini Paris-Brest

- Mini choux sucrés (vanille - caramel - chocolat blanc violette)

- Mini tartelettes à la crème pâtissière, fruits de saison et zestes de citron vert

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



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

LES MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons



Petit prix



LES CORNETS SUCRÉS

32 pièces

- Crème de pistache, mousse pistache, éclats de pistaches et menthe

- Coulis de spéculoos, mousse spéculoos, brisures de spéculoos et menthe

52,90 € HT
Soit 58,19 € TTC
1,65 € HT la pièce



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
2,19 € HT la pièce

LES COUPELLES SANTOS

15 pièces

- Purée de fraises, crème de coco au Yuzu, fraise, graines de sésame noir et zestes de citron vert

- Cara crakine*, mousse mascarpone, noix de pécan et menthe



Grosses
pièces

LES MINI MUFFINS

20 pièces - Mini muffins :

- Coeur coulant chocolat

- Coeur coulant caramel beurre salé

- Coeur purée de fruits rouges

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



* Mélange gourmand à base de chocolat au lait au caramel et de céréales biscuitées et toastées.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



Petit prix

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

LA BOÎTE À FRIANDISES

115 pièces

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



Petit prix

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

LA PETITE BOX SUCRÉE

50 pièces

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



AVEC NOUS, CONSOMMEZ MIEUX CHAQUE JOUR !

NOTRE MISSION :
CONTRIBUER À LA NEUTRALITÉ CARBONE !



Soutien aux
agriculteurs
français



Reforestation



Lutte quotidienne
contre le gaspillage
alimentaire

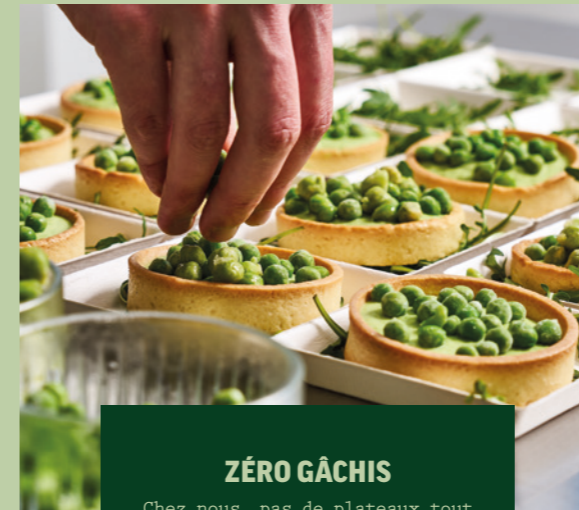


Approvisionnements
éco-responsables



DES PRODUITS FRAIS DRESSÉS 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.



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.



LIVRAISON SELON UN PLAN DE TOURNÉE OPTIMISÉ

Des livraisons limitées à 50km autour de nos cuisines locales pour limiter nos émissions de CO₂.



NOS EMBALLAGES ÉCO-RESPONSABLES

Les emballages ? Des couverts et contenants biosourcés et biodégradables, des coffrets en carton fabriqués en France. Et demain ? Objectif zéro déchet. Chaque geste compte pour choyer notre planète.

BUFFET FROID

FINIS
LES BUFFETS
DÉMODÉS
ON S'EN OCCUPE !

À COMMANDER
24H À L'AVANCE

Minimum de commande :
contactez-nous !



PLANCHE ITALIENNE

Mortadelle de Bologne IGP, coppa ■ ■ ■, focaccia, billes de mozzarella di Bufala AOP, aubergines, artichauts et poivrons marinés, tomates confites, noisettes, copeaux de parmesan AOP et roquette.

Accompagnements : pesto de roquette et crème de feta AOP, yaourt grec et tomates rôties.

8/10 portions
925 g + 200 g de pain
et 200 g de sauces

53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
5,39 € HT par portion



PLANCHE CAMPAGNARDE

Jambon blanc ■ ■ ■, coppa ■ ■ ■, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■, cornichons et persil, comté AOP, cantal AOP, baguettes aux céréales tranchées et petits beurrés demi-sel

10 portions
1180 g + 280 g de pain

53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
5,39 € HT par portion



55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
4,66 € HT par portion

12 portions
1235 g + 490 g de pain

PLANCHE MIXTE

Planche de rillettes de porc ■ ■ ■, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■ et magret de canard ■ ■ ■, comté AOP et crottin de Chavignol AOP, olives vertes, framboises, cornichons, fruits secs et cerfeuil

Accompagnements : Baguettes aux céréales et toasts de pain au muesli et fruits secs



Découvrez notre carte des boissons page 15.

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



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

10 portions
1595 g
+ 150 g de sauces

Végétalien
Vegan

PLANCHE DIPS

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

Accompagnements : Duo de houmous maison du jour

10 portions
1075 g
+ 150 g de sauces

Végétarien

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

PLANCHE VEGGIE

Falafels, cubes de feta AOP, tomates cerises, lanières de carotte et de concombre, olives vertes, roquette, amandes entières et menthe

Accompagnements : Houmous maison du jour et sauce Labneh*



40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
3,41 € HT par portion

12 portions
1060 g

Sans gluten

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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



10 portions
1075 g

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

Sans gluten Sans lait

PLANCHE DUO DE SAUMON

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

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
3,08 € HT par portion

12 portions
1245 g
120 g de sauces

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti ■■■ et aiguillettes de poulet pané ■■■, salade de pommes de terre aux oignons rouges, cornichons, persil et ciboulette, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge et pointe d'échalotes, tomates cerises et pousses d'épinard

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



OU ENCORE :

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 54,90 € HT

20 portions - 970 g + 280 g de pain et 70 g de confiture

Soit 60,39 € TTC - 2,75 € HT par portion

Tomme des Bauges AOP, Comté AOP, Pont l'Évêque AOP, crottin de Chavignol AOP, bleu d'Auvergne AOP, noix de pécan, groseilles, cornichons, roquette et cerfeuil. Accompagnements: pain aux céréales tranché et confiture de griottes. Livrée avec un couteau à fromage

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ - 40,90 € HT

8 portions - 600 g

Soit 44,99 € TTC - 5,11 € HT par portion

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

TRIO DE HOUMOUS MAISON - 10,90 € HT

170 g x 3

Soit 11,99 € TTC

Houmous nature, houmous betterave et houmous parfumé à la menthe

TRIO DE SAUCES - 7,90 € HT

170 g x 3

Soit 8,69 € TTC

Mayonnaise, moutarde de Dijon et crème ciboulette maison



20 portions
1085 g

Sans gluten

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
2,25 € 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, abricots secs et cerfeuil

Livrée avec un couteau à fromage

* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre.

BUFFET FROID

SALADES À PARTAGER

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

SALADE DE POMMES DE TERRE - 16,90 € HT

12 portions - 1 280 g

Soit 18,59 € TTC - 1,41 € HT par portion

Salade de pommes de terre, oignons rouges, cornichons, persil et ciboulette. Vinaigrette de vin rouge et pointe d'échalotes



SALADE DE CONCOMBRE - 17,90 € HT

12 portions - 1 130 g

Soit 19,69 € TTC - 1,49 € HT par portion

Salade de concombre assaisonnée d'une crème au yaourt grec parfumée à la menthe et à l'ail, oignons rouges, piment d'Espelette et menthe



SALADE DE FUSILLI ET CRÈME ANETH - 20,90 € HT

12 portions - 1 190 g

Soit 22,99 € TTC - 1,74 € HT par portion

Salade de fusilli, concombre et oignons rouges, assaisonnée d'une crème à l'aneth citronnée, tomates cerises, baies roses et aneth



SALADE DE QUINOA - 22,90 € HT

12 portions - 1 260 g

Soit 25,19 € TTC - 1,91 € HT par portion

Trio de quinoa bio, radis roses, concombre, oignons rouges, menthe et aneth, assaisonnés d'une vinaigrette citronnée, de concentré d'agrumes et de piment d'Espelette



SALADE DE LÉGUMES DE SAISON - 23,90 € HT

12 portions - 1 120 g

Soit 26,29 € TTC - 1,99 € HT par portion

Brunoise de crudités de saison : tomates, concombres, radis roses, oignons rouges et mesclun, assaisonnée de jus de citron vert, piment d'Espelette, cumin, menthe, persil, coriandre et basilic



SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE - 27,90 € HT

12 portions - 1 200 g

Soit 30,69 € TTC - 2,33 € HT par portion

Riz blanc, œufs durs, thon, tomates cerises, roquette, olives noires, oignons rouges, petits pois et ciboulette. Vinaigrette de vin rouge et pointe d'échalotes



SALADE DE RIGATONI ET BRUSCHETTA - 29,90 € HT

12 portions - 1 000 g

Soit 32,89 € TTC - 2,49 € HT par portion

Rigatoni assaisonnés d'une préparation bruschetta**, de basilic et d'un mélange d'épices piri-piri, aubergines marinées, rubans de courgette, tomates cerises et basilic



SALADE DE FUSILLI ET ARTICHAUX - 30,90 € HT

12 portions - 1 330 g

Soit 33,99 € TTC - 2,58 € HT par portion

Salade de fusilli, tomates cerises, poivrons marinés, oignons rouges, ciboulette et basilic, assaisonnée d'une vinaigrette citronnée et accompagnée d'un tartinaible d'artichauts au parmesan AOP, artichauts marinés, feta AOP et ciboulette



TABOULÉ AU CURCUMA

Taboulé de semoule au curcuma, carottes râpées, petits pois, oignons rouges, graines de courge, assaisonné à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques.

Accompagné d'une sauce Labneh*

12 portions
1 290 g



27,90 € HT

Soit 30,69 € TTC
2,33 € HT par portion



31,90 € HT

Soit 35,09 € TTC
2,66 € HT par portion



12 portions
1 080 g

SALADE DE TOMATES CERISES

Trio de tomates cerises, feta AOP, framboises, assaisonné d'une vinaigrette citronnée, coulis de fruits rouges et basilic

23,90 € HT

Soit 26,29 € TTC
1,99 € HT par portion



Végétarien

12 portions
1 180 g

SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT

Fusilli au pesto vert, tomates cerises et tomates confites, feta AOP, pignons de pin et roquette



BUFFET FROID

DESSERTS À PARTAGER

48,90 € HT

Soit 53,79 € TTC
4,08 € HT par portion

12 portions

TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES

Tartelettes à la crème pâtissière et aux fruits rouges de saison



TARTELETTES AU CITRON

Tartelettes à la crème de citron, zestes de citron vert et jaune et brisures de meringues

47,90 € HT

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

12 portions

39,90 € HT

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

12 portions

CHEESECAKES DU JOUR

Planche de cheesecakes individuels



48,90 € HT

Soit 53,79 € TTC
3,26 € HT par portion

15 portions

1 500 g



TRIFLE AUX FRUITS ROUGES

Mousse pistache, biscuits cuillères, fruits rouges du moment, éclats de pistaches et menthe

OU ENCORE :

TARTELETTES À LA FRANGIPANE - 44,90 € HT

15 portions

Soit 49,39 € TTC - 2,99 € HT par portion

Tartelettes à la frangipane, framboises, noix de pécan et menthe

SALADE DE FRUITS FRAIS - 36,90 € HT

12 portions - 1 300 g

Soit 40,59 € TTC - 3,08 € HT par portion

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



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 36,90 € HT

15 portions - 1 400 g

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT - 35,90 € HT

12 portions

Soit 39,49 € TTC - 2,99 € HT par portion



* Composition de notre sauce Labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune, oignons rouges et concombre. ** Préparation à base de tomates, ail, basilic, origan et huile de tournesol.

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.

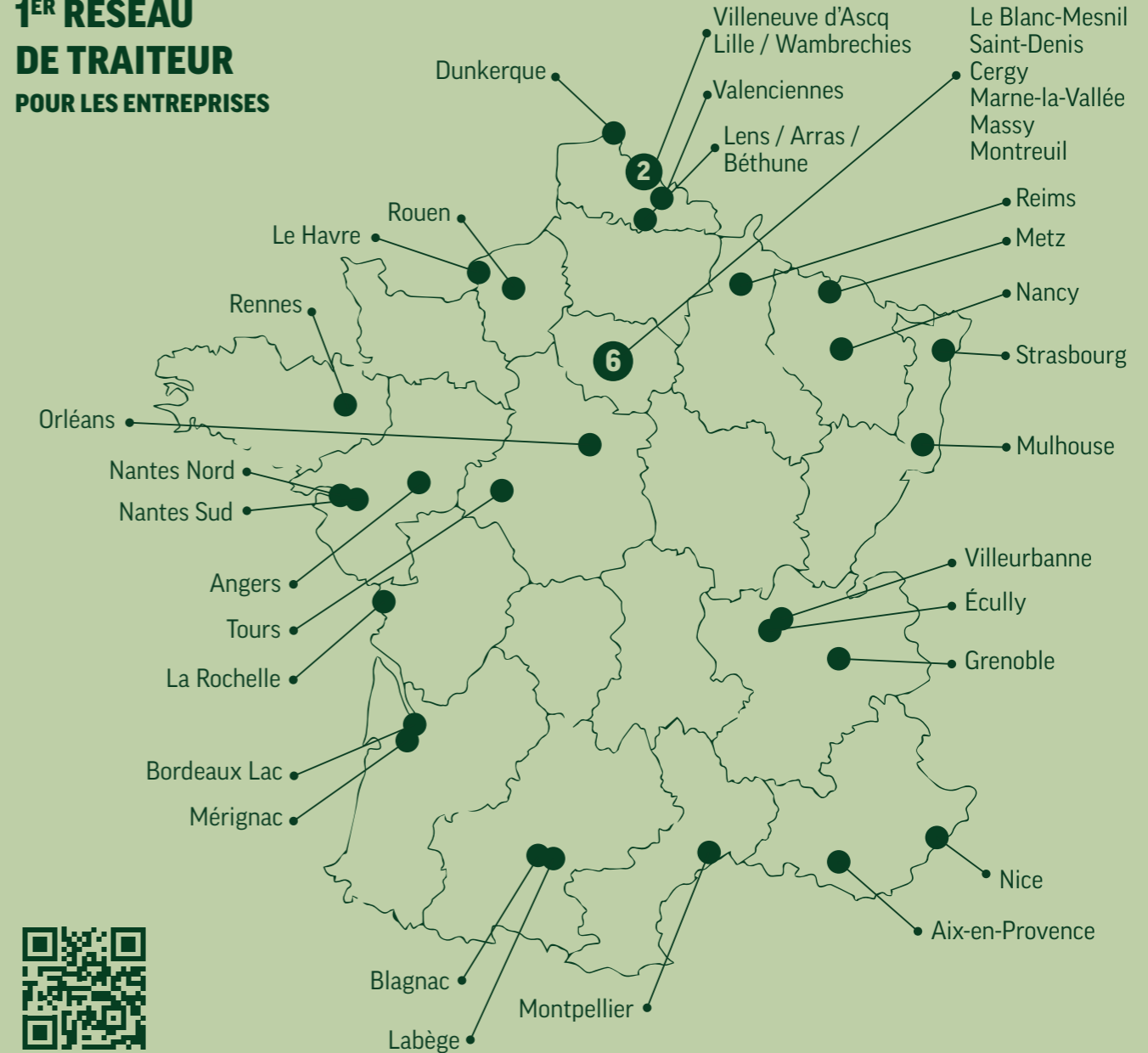
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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 GRAND OUEST

NANTES NORD

09 86 39 01 00
nantes-nord@toutetbon.fr

-
1103, avenue Jacques Cartier
44800 SAINT-HERBLAIN

NANTES SUD

02 85 52 05 01
nantes-sud@toutetbon.fr

-
51, rue de l'Atlantique
44115 BASSE-GOULAINÉ

TOURS

02 47 86 82 73
tours@toutetbon.fr

-
11 avenue Marcel Dassault
37200 TOURS

ANGERS

02 41 34 63 07
angers@toutetbon.fr

-
15, rue du Landreau
49070 BEAUOUZÉ

RENNES

02 23 35 04 96
rennes@toutetbon.fr

-
8, rue des Landelles
35510 CESSON SÉVIGNÉ

ORLÉANS

02 38 42 73 32
orleans@toutetbon.fr

-
5, rue des entrepreneurs
Parc d'activités des Vallées
45770 SARAN

LA ROCHELLE

05 17 81 13 90
larochelle@toutetbon.fr

-
13 rue Audran
17000 LA ROCHELLE

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






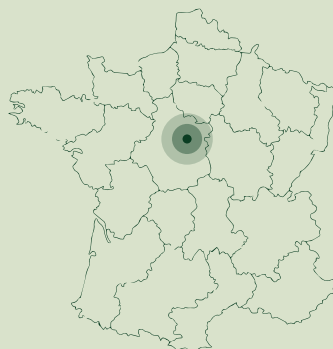
OFFRE ADAPTABLE
**À TOUT TYPE
D'ÉVÉNEMENT**



FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :   



ORLÉANS
5, rue des entrepreneurs
Parc d'activités des Vallées
45770 Saran
02 38 42 73 32
orleans@toutetbon.fr

Minimum de commande : 30€
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.

