

& tout & bon

le sens du service

TRAITEUR DEPUIS 2009

Déjeuners d'affaires
Grands Événements

**CARTE 2025
AUTOMNE-HIVER**



TOUT&BON : VOTRE SOLUTION TRAITEUR POUR TOUTES LES OCCASIONS PROS

Chez TOUT&BON, nous savons qu'un déjeuner d'équipe ne se commande pas comme une inauguration d'entreprise.



**SOUPLESSE
ET RÉACTIVITÉ**
pour vos réunions du
quotidien,

**PRÉSENTATION
SOIGNÉE**
pour vos rencontres
importantes,

**SERVICES
ÉVÉNEMENTIELS**
pour vos grands temps
forts.



En livraison simple ou avec service,
pour 2 ou 1 000 personnes, TOUT&BON
rend chaque moment professionnel
aussi pratique que savoureux.



Bénéficiez d'un **accompagnement
devis & logistique personnalisé,
par téléphone & mail.**
Vous n'êtes jamais seul dans
l'organisation : un chef de projet dédié
vous conseille, ajuste les formats
à votre budget et votre standing.



Commandez **juste ce qu'il vous faut**
sans superflu. composez vos
événements à la carte.



Un service de livraison sans stress,
même en dernière minute sous 3H*.
• Livraison à 1'heure
• Suivi en temps réel
• Packaging soigné et éco-responsable.



NOUS ADAPTONS NOS RECETTES À VOS RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétalien
Vegan



Végétarien
Veggie



Issu de
l'agriculture
biologique



Sans
gluten



Sans
lait



Poulet
français



Porc
français



Boeuf
français



Canard
français

SOMMAIRE

02	PETIT DÉJEUNER
06	PAUSE DÉJEUNER/SUR LE POUCE: sandwiches, salades, plats à réchauffer et desserts individuels
10	PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX € Entrée / Plat / Dessert
16	PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES €€ Entrée / Plat / Fromage / Dessert
22	BUFFET CHAUD: NOUVEAUTÉ
26	BUFFET FROID: planches, grandes salades et desserts à partager
35	BOISSONS individuelles et à partager
36	PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES
56	NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
62	ALLERGÈNES

* Valable pour nos gammes sur le pouce (p.6) et plateaux repas (p.10).

PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

DES OFFRES PRÊTES À PARTAGER, IDÉALES POUR VOS RÉUNIONS D'ÉQUIPE, PAUSES MATINALES OU GOÛTERS CONVIVIAUX

À COMMANDER LA VEILLE*

Des frais de livraison ? Contactez-nous !

NOTRE CHOCOLAT CHAUD ET NOS THÉS SONT BIO

* Jusqu'à l'heure de fermeture de votre cuisine locale (voir sur notre site internet toutetbon.fr ou directement par téléphone.)



NOS FORMULES PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

Formule LA P'TITE VIENNE Idéale pour vos petits déjeuners d'équipe Formule pour 10 personnes

- 20 mini viennoiseries AOP
- 2 bouteilles de jus de fruits **bio**: 1 jus d'orange et 1 jus de pomme
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **bio** ou chocolat chaud **bio**)

69,00 € HT Soit 6,90 € HT / pers 75,90 € TTC



Formule LA PAUSE GOURMANDE Idéale pour une pause matinale Formule pour 10 personnes

- 30 brochettes de fruits frais
- 20 chouquettes
- 10 parts de cake financier citron
- 2 bouteilles de jus de fruits **bio**: 1 jus de pomme et 1 jus d'ananas
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **bio** ou chocolat chaud **bio**)

85,00 € HT Soit 8,50 € HT / pers 93,50 € TTC



99,00 € HT Soit 6,60 € HT / pers 108,90 € TTC

Formule LA PAUSE CAFÉ Idéale pour une pause de l'après-midi Formule pour 15 personnes (soit 4 pièces sucrées par personne)

- 30 madeleines natures
- 10 mini financiers
- 10 mini brownies au chocolat et noix de pécan
- 10 mini moelleux à la noisette
- 2 bouteilles de jus de fruits **bio** : 1 jus de pomme et 1 jus d'ananas
- 2 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **bio** ou chocolat chaud **bio**)

À COMPLÉTER SELON VOS ENVIES :

LA BOX YAOURT GREC - 74,90 € HT Idéale pour 20 personnes (160 g / portion) - Soit 82,39 € TTC - 3,75 € HT / portion Yaourt grec • Muesli chocolat noisettes • Brownie au chocolat et noix de pécan • Caramel beurre salé • Fruits frais de saison Livrée avec petits bols et cuillères en bois pour votre dégustation.

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 2 KG - 30,90 € HT 4 KG - 59,90 € HT Soit 2 kg - 33,99 € TTC - Soit 4 kg - 65,89 € TTC 100 % de saison selon arrivage. En 2 kg (env. 8-10 pers.) ou 4 kg (env. 15-20 pers.)

LES VERRINES GRAINES DE CHIA - 29,90 € HT 12 pièces - Soit 32,89 € TTC - 2,49 € HT la pièce Graines de chia au lait de coco, mangue, grenade, coulis de fruits exotiques et menthe



PAUSE DOUCEUR
À LA CARTE

LE CAKE FINANCIER CITRON - 24,90 € HT
15 parts (1 kg) - Soit 27,39 € TTC

LE BANANA BREAD - 24,90 € HT
10 parts (600 g) - Soit 27,39 € TTC

Cake à la banane, pépites de chocolat noir,
cranberries, graines de courge et de tournesol

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP - 29,90 € HT
30 pièces (950 g) - Soit 32,89 € TTC - 1,00 € HT la pièce
Pains au chocolat AOP • Croissants AOP •
Pains aux raisins AOP

LE COFFRET DE CHOUQUETTES - 24,90 € HT
30 pièces (420 g) - Soit 27,39 € TTC - 0,83 € HT la pièce

LE COFFRET DE MINI DÉLICES - 34,90 € HT
40 pièces (616 g) - Soit 38,39 € TTC - 0,87 € HT la pièce
Mini financiers • Madeleines natures •
Mini moelleux à la noisette •
Mini brownies au chocolat et noix de pécan

LA BOX DOUCEUR XXL - 59,90 € HT
Idéale pour 15 personnes - 55 pièces (1 406 g) - Soit 65,89 € TTC - 1,09 € HT la pièce
Pains au chocolat AOP • Pains aux raisins AOP •
Croissants AOP • Chouquettes • Mini muffins •
Mini brownies au chocolat et noix de pécan •
Mini brochettes de fruits de saison

LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT - 21,00 € HT
12 pièces servies en petite box (720 g) - Soit 23,10 € TTC - 1,75 € HT la pièce
Boules de pain au cacao et pépites de chocolat

LA BOX MADELEINES - 27,90 € HT
30 pièces servies en petite box (540 g) - Soit 30,69 € TTC - 0,93 € HT la pièce
Madeleines natures



Les Boules de Pain Chocolat



La Planche de Fruits Coupés



La Planche Brunch Salé

GAMME BRUNCH
À PARTAGER

Trois planches généreuses
pour composer un brunch à la carte :

LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉ - 49,90 € HT
Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (soit 3 pièces
par personne) + 500 g de tartinables

Soit 54,89 € TTC - 4,99 € HT / portion

Un assortiment de douceurs sucrées :
Boules de pain au cacao et pépites
de chocolat • Madeleines natures •
Brioches à tête • Pancakes
Accompagnements : Pâte à tartiner
et confiture de myrtilles

LA PLANCHE BRUNCH SALÉ - 54,90 € HT
Idéale pour 10 personnes - Soit par portion : 80 g de
charcuterie + 40 g de fromage + 70 g de pain

Soit 60,39 € TTC - 5,49 € HT / portion

Jambon blanc • coppa, jambon de
Bayonne IGP, fromages AOP : Cantal
et brie de Meaux, abricots secs, noix,
fleurs séchées comestibles et cerfeuil.
Accompagnements : Baguettes natures
élaborées à partir de farine Label
Rouge et petits beurres demi-sel

LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS - 34,90 € HT
Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)

Soit 38,39 € TTC - 3,49 € HT / portion

Fruits frais de saison



La Planche Brunch Sucré

Complétez votre brunch ou pause
gourmande avec notre sélection
de pièces cocktail sucrées.
Retrouvez toute notre gamme
en page 50.

NOTRE CARTE DES
BOISSONS CHAUDES

Servies dans des thermos isothermes -
environ 10 à 12 tasses par thermos.
Nos boissons chaudes sont livrées
avec gobelets en carton, agitateurs,
sucre et lait.

THERMOS DE CAFÉ 1,4 L - 14,50 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 15,95 € TTC

Café Joyeux : Café de spécialité moulu
Origine Brésil/Colombie intensité 4

THERMOS DE THÉ 1,4 L - 10,90 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 11,99 € TTC

Sélection de thés 100% Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L - 15,90 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 17,49 € TTC

Chocolat en poudre Bïo issu du commerce
équitable

UN CAFÉ ENGAGÉ

Nous sommes fiers de
servir le Café Joyeux, un
café de qualité, torréfié
en France, et surtout
porteur de sens.



En choisissant ce café, vous soutenez
l'inclusion de personnes en situation
de handicap mental ou cognitif,
employées en CDI dans les cafés-
restaurants « Café Joyeux »
à travers la France.

Un café généreux, humain et solidaire,
pour démarrer la journée avec encore
plus de sens.



NOTRE CARTE DES
BOISSONS FROIDES

JUS DE POMME DE FRANCE Bïo
75 CL - 6,90 € HT

Soit 7,28 € TTC

JUS D'ORANGE DE GRÈCE Bïo
75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS DU TOGO Bïo
75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

MAISON
VITAMONT
le goût pur nature

BAR À JUS DÉTOX

Livraison d'un distributeur de boissons
fraîches et vitaminées.
L'animation bien-être idéale pour
vos pauses matinales ou vos goûters.

BOISSONS DÉTOX - PRÊTES À L'EMPLOI

Format : 5 litres (environ 20 à 25 verres). Servies avec gobelets
et pailles écologiques. Nos recettes :

EAU VITALITÉ - 42,00 € HT

Soit 46,20 € TTC

Orange, pamplemousse et menthe

EAU DÉTOX - 40,00 € HT

Soit 44,00 € TTC

Jus et rondelles de citron jaune et menthe

INFUSION - 40,00 € HT

Soit 44,00 € TTC

Infusion Bïo Kusmi Tea pomme, hibiscus
et fruits exotiques

PAUSE DÉJEUNER /
SUR LE POUCE

BIEN MANGER
AU BUREAU,
À PRIX MALIN


LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES EMBALLAGES
100 % RECYCLABLES



NOS MENUS SUR LE POUCE

Chaque formule est livrée en sachet individuel.


Dernière minute

MENU SANDWICH

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

10,50 € HT
Soit 11,55 € TTC



12,50 € HT
Soit 13,75 € TTC



MENU SALADE

- 1 Salade au choix
et un petit pain
Salades hors menu + 1€ HT
- 1 Dessert au choix
Desserts hors menu + 1€ HT
- 1 Boisson 33 cl
ou eau 50 cl

MENU COMPLET

- 1 P'tite salade au choix
Voir les recettes ci-dessous.
- 1 Sandwich au choix
- 1 Dessert au choix
Desserts hors menu + 1€ HT
- 1 Boisson 33 cl
ou eau 50 cl



13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC



13,90 € HT
Soit 15,29 € TTC

MENU PLAT À RÉCHAUFFER

Plat livré froid, à réchauffer par vos soins.

- 1 Plat à réchauffer au choix
et un petit pain
- 1 Dessert au choix
Desserts hors menu + 1€ HT
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl

NOS P'TITES SALADES (Incluses dans le menu complet et/ou disponibles à l'unité)

LA P'TITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 2,00 € HT

Soit 2,20 € TTC
Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, graines de courge et persil

LA P'TITE SALADE DE COLESLAW - 2,00 € HT

Soit 2,20 € TTC
Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette

LA P'TITE SALADE DE COQUILLETES - 2,00 € HT

Soit 2,20 € TTC
Coquillettes au pesto vert, stracciatella*, tomates confites et copeaux de parmesan AOP

* Coeur de burrata



Le Émile

PLATS À RÉCHAUFFER

Plats livrés froids, à réchauffer
Livrés avec un petit pain
(sans gluten sur demande)



AU MENU / PRIX HT :

LE LÉO - 11,50 € HT

Soit 12,65 € TTC

Disponible au jambon blanc

Coquillettes à la crème fraîche
et au Comté AOP, saumon fumé,
oeuf poché et ciboulette

LE SACHA - 11,50 € HT

Soit 12,65 € TTC

Effiloché de canard accompagné
de sa purée de pommes de terre
maison, copeaux de parmesan AOP
et persil

LE NOÉ - 11,50 € HT

Soit 12,65 € TTC

Pommes de terre et champignons
rôtis à l'huile d'olive et au
thym, poulet rôti, crème de
champignons et persil

LE MATHIS - 11,50 € HT

Soit 12,65 € TTC

Dahl de lentilles corail au lait
de coco, pois chiches et potiron,
boulettes de riz thaï panées*,
pousses d'épinard, noix de cajou
et coriandre

LE ALEX - 11,50 € HT

Soit 12,65 € TTC

Ravioles aux champignons
assaisonnées à l'huile de noix,
champignons de Paris, noix et persil



Le Jules



Le Alex

SANDWICHES

Nos baguettes sont élaborées
à partir de farine Label Rouge

AU MENU / PRIX HT :

LE HECTOR - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette aux graines de pavot, poulet
rôti, coleslaw de choux blanc et
rouge et carottes râpées, assaisonné
de mayonnaise et moutarde, sauce soja
sucrée, noix de cajou, mâche et ciboulette

LE MAURICE - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette aux graines de pavot, beurre
tendre, jambon blanc, Comté AOP,
tomates confites et mesclun

LE ÉMILE - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette aux graines de pavot, yaourt
grec aux épices Zaatar**, falafels,
carottes râpées à l'huile d'olive,
mâche et coriandre

LE BASILE - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette nature, sauce barbecue,
poulet pané, carottes râpées,
mesclun et coriandre

LE LÉON - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette aux graines de pavot, mayonnaise
à la moutarde à l'ancienne et persil, poulet
rôti, oeuf dur, tomates confites,
copeaux de parmesan AOP et mesclun

LE JULES - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette nature, tartinable de thon
au fromage frais, oignon rouge et
ciboulette, moutarde à l'ancienne,
tomates confites et mesclun

LE NILS - 6,00 € HT

Soit 6,60 € TTC

Baguette nature, tartinable de fromage
frais à l'aneth, saumon fumé, oignon
rouge et pousses d'épinard



Le Léo

SALADES

Livrées avec un petit pain
(sans gluten sur demande)

AU MENU / PRIX HT :

LA MIA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Bowl vegan composé de falafels,
quinoa au cumin, pois chiches,
carottes rôties à l'huile d'olive et
au thym, pousses d'épinard, oignon
rouge, citron vert et coriandre.
Accompagné d'un houmous au curcuma
et de tortillas croustillantes

LA NINA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Taboulé de semoule au curcuma,
falafels, légumes rôtis aux épices
couscous et pulpe de tomate, huile
d'olive et jus de citron, grenade,
menthe, coriandre et persil.
Accompagné d'un yaourt grec aux
épices Zaatar**

LA ALBA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de fusilli au pesto vert,
poulet rôti, stracciatella***,
tomates confites, copeaux de
parmesan AOP, pignons de pin
et ciboulette

LA LÉNA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade façon César composée de mâche,
poulet pané, oeuf dur, pomme
Granny, endives rouges, avocat,
copeaux de parmesan AOP, croûtons
et ciboulette. Accompagnée d'une
mayonnaise à la moutarde à
l'ancienne et persil

HORS MENU / PRIX HT :

LA ADÈLE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade de fusilli, poulet rôti, patates
douces rôties à l'huile d'olive
et au thym, pousses d'épinard,
oignon rouge, feta AOP, velours de
vinaigre balsamique et ciboulette.
Assaisonnée d'une vinaigrette à
la moutarde et au vinaigre de cidre

LA ZOÉ - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Disponible au poulet pané

Poke bowl de saumon fumé, riz,
coleslaw de choux blanc et
rouge et carottes râpées, assaisonné
de mayonnaise et moutarde, avocat,
citron vert, graines de sésame
et coriandre. Accompagné d'une
vinaigrette thaï****



La Nina



La Zoé

DESSERTS

AU MENU / PRIX HT :

COOKIE - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat. 70 g

BROWNIE - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

COMPOTE DE POMMES - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Compote de pommes, pomme Granny et menthe

MUFFIN - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

YAOURT GREC ET POMMES RÔTIES - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Yaourt grec, pommes rôties, crumble
et caramel beurre salé



La Alba



Yaourt grec et pommes rôties

GRAINES DE CHIA À LA COCO - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Graines de chia au lait de coco,
coulis de fruits exotiques, noix de coco
râpée et menthe

HORS MENU / PRIX HT :

SALADE DE FRUITS - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Salade de fruits frais de
saison, coulis de fruits exotiques,
noix de coco râpée et menthe

TIRAMISÙ - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

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

CHEESECAKE - 4,50 € HT

Soit 4,95 € TTC

Cheesecake au spéculoos. 90 g

* Composition de nos boulettes thaï : riz, poivrons, lait de coco, carottes, oignons, coriandre et citronnelle.
** Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.

*** Cœur de burrata

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

PLATEAUX REPAS
 LES ORIGINAUX €

Entrée / Plat / Dessert

COFFRET REPAS
 ZÉRO
 PLASTIQUE

RECETTES 100%
 DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS
 sont composés de :

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



LIVRAISON DE
 DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

0% PLASTIQUE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
 100% RECYCLABLES



Disponible au poulet pané

17,50 € HT
 Soit 19,25 € TTC



Ce plat peut se réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE BORMIO

- **Entrée :** Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette
- **Plat à consommer froid ou chaud :** Fusilli à la sauce tomate, straciatella*, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

* Coeur de burrata



Disponible en version vegan
 ou en version végétarienne

17,50 € HT
 Soit 19,25 € TTC



LE ZAGORI

- **Entrée :** Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, graines de courge et persil
- **Plat :** Salade de fusilli, poulet rôti, patates douces rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, feta AOP, velours de vinaigre balsamique et ciboulette. Assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

PLATEAUX REPAS
 LES ORIGINAUX



Disponible en version végétarienne

19,00 € HT
 Soit 20,90 € TTC



Ce plat peut se réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE TIZNIT

- **Entrée:** Salade de quinoa au cumin, patates douces rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, noix et persil. Accompagnée d'une crème de feta AOP parfumée à la menthe et au piment d'Espelette
- **Plat à consommer froid ou chaud :** Bowl composé de semoule au curcuma, poulet rôti, légumes rôtis aux épices couscous et pulpe de tomate, pois chiches, raisins secs, persil et coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



19,00 € HT
 Soit 20,90 € TTC



Sans lait



Végétalien
 Vegan

LE JEZZINE

- **Entrée:** Salade de champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, noix et persil, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail
- **Plat:** Bowl vegan composé de falafels, quinoa au cumin, pois chiches, carottes rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, citron vert et coriandre. Accompagné d'un houmous au curcuma et de tortillas croustillantes
- **Petit pain**
- **Dessert** végétalien : salade de fruits frais du jour



19,00 € HT
 Soit 20,90 € TTC



Végétarien



Ce plat peut se réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE MARPHA

- **Entrée:** Sur un lit de yaourt grec aux épices Zaatar* : chou-fleur rôti à l'huile d'olive et au thym, graines de sésame et coriandre
- **Plat à consommer froid ou chaud :** Dahl de lentilles corail au lait de coco, pois chiches et potiron, boulettes de riz thaï panées**, pousses d'épinard, noix de cajou et coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.
 ** Composition de nos boulettes : riz, poivrons, lait de coco, carottes, oignons, coriandre et citronnelle.



19,00 € HT
 Soit 20,90 € TTC



Sans gluten
 sur demande



Sans gluten
 sur demande



Ce plat peut se réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE PÉONE

- **Entrée:** Salade d'endives rouges et pommes Granny, cranberries, feta AOP, graines de courge et persil, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre
- **Plat à consommer froid ou chaud :** Pommes de terre et champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym, poulet rôti, crème de champignons et persil
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)

PLATEAUX REPAS
 LES ORIGINAUX



Disponible au saumon fumé

19,00 € HT
 Soit 20,90 € TTC



Plat à réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE LIVIGNO

- **Entrée:** Dahl de lentilles corail au lait de coco, pois chiches et potiron, noix de cajou et coriandre
- **Plat à consommer chaud :** Coquillettes à la crème fraîche et au Comté AOP, jambon blanc ■■, oeuf poché ■■ et ciboulette
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



20,00 € HT
 Soit 22,00 € TTC



Sans gluten
 sur demande



Plat à réchauffer
 au micro-ondes
 2min30 - 900W

LE DOMME

- **Entrée:** Salade de betterave assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, noix et persil
- **Plat à consommer chaud :** Effiloché de canard ■■ accompagné de sa purée de pommes de terre maison, copeaux de parmesan AOP et persil
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** du jour (sans gluten sur demande)



20,00 € HT
 Soit 22,00 € TTC



LE ASPEN

- **Entrée:** Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil, oignon rouge, cornichons et ciboulette
- **Plat:** Salade façon César composée de mâche, poulet pané ■■■, oeuf dur ■■, pomme Granny, endives rouges, avocat, copeaux de parmesan AOP, croûtons et ciboulette. Accompagnée d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



Disponible au poulet pané ■■

20,00 € HT
 Soit 22,00 € TTC

LE HONOKAA

- **Entrée:** Semoule au curcuma, carottes rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, persil et coriandre. Accompagnée de yaourt grec aux épices Zaatar*
- **Plat:** Poke bowl de saumon fumé, riz, coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, avocat, citron vert, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thaï**
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.
 ** Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

PLATEAUX REPAS
 INCONTOURNABLES €€

Entrée / Plat / Fromage / Dessert

DES PLATEAUX
 AUSSI BEAUX
 QUE BONS

RECETTES 100%
 DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS

sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage à la coupe AOP 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



Disponible au poulet  ou en version vegan

19,50 € HT
 Soit 21,45 € TTC



LE SKADI

- **Entrée** : Salade de betterave assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, noix et persil
- **Plat** : Taboulé de semoule au curcuma, falafels, légumes rôtis aux épices couscous et pulpe de tomate, huile d'olive et jus de citron, grenade, menthe, coriandre et persil. Accompagné d'un yaourt grec aux épices Zaatar*
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.



Disponible au poulet 

21,50 € HT
 Soit 23,65 € TTC

LE THULÉ

- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, graines de courge et persil
- **Plat** : Salade de fusilli assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, huile de noix, saumon fumé, feta AOP, pousses d'épinard, cranberries, noix et persil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour

PLATEAUX REPAS
 LES INCONTOURNABLES



Disponible au jambon de Bayonne IGP

21,50 € HT
 Soit 23,65 € TTC



LE ASGARD

- **Entrée** : Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette
- **Plat** : Poulet rôti, pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, oignon rouge et cébette, pousses d'épinard et persil. Assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et accompagné d'une sauce barbecue
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)



Disponible au poulet

23,00 € HT
 Soit 25,30 € TTC



LE NIVERIA

- **Entrée** : Sur un lit de yaourt grec aux épices Zaatar* : chou-fleur rôti à l'huile d'olive et au thym, graines de sésame et coriandre
- **Plat** : Salade de quinoa assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, saumon fumé, duo de carottes râpées et chou rouge, oignon rouge, pousses d'épinard, amandes, piment d'Espelette et menthe. Accompagnée d'un tartare de mangue**
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.
 ** Composition de notre tartare : mangue, oignon rouge, citron vert, coriandre et wasabi.



23,00 € HT
 Soit 25,30 € TTC



LE SVALBARD

- **Entrée** : Poireaux assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, oignon rouge, noisettes et cerfeuil
- **Plat** : Smashed potatoes*** accompagnées de saumon cuit fumé à chaud et d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, mesclun, oignon rouge, zestes de citron et cerfeuil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)

*** Pommes de terre écrasées rôties au four à l'huile d'olive et au thym.



Disponible en version végétarienne

23,00 € HT
 Soit 25,30 € TTC



LE RUNAVIK

- **Entrée** : Sur un lit de crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge : patates douces rôties à l'huile d'olive et au thym, éclats de noisettes et ciboulette
- **Plat** : Ravioles aux champignons assaisonnées à l'huile de noix, poulet rôti, champignons de Paris, mesclun, noix et persil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour

PLATEAUX REPAS
 LES INCONTOURNABLES



23,00 € HT
 Soit 25,30 € TTC



LE YMIR

- **Entrée:** Burritos de coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette
- **Plat:** Sur un lit de yaourt grec aux épices Zaatar* : falafels, carottes, patates douces et chou-fleur rôtis à l'huile d'olive et au thym, pois chiches, oignon rouge, raisins et abricots secs. Assaisonné de jus de citron, d'aneth et de coriandre et accompagné de tortillas croustillantes
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



25,00 € HT
 Soit 27,50 € TTC



LE ISEN

- **Entrée:** Salade d'endives rouges et pommes Granny, feta AOP, cranberries, graines de courge, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre et persil
- **Plat:** Purée de butternut, poulet rôti, œuf poché, champignons rôtis, noisettes, mesclun et cerfeuil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.



25,00 € HT
 Soit 27,50 € TTC



LE AVALON

- **Entrée:** Tartelette garnie de confit d'oignons, fromage de chèvre frais, crottin de Chavignol AOP, poire et thym
- **Plat:** Poulet rôti accompagné de riz de Camargue IGP aux champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, chou-fleur rôti à l'huile d'olive et au thym, mâche et cerfeuil. Assaisonné d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour

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



25,00 € HT
 Soit 27,50 € TTC



LE GRAAL

- **Entrée:** Sur un lit de pousses d'épinard: œuf façon mimosa, chips de jambon de Bayonne IGP, noisettes et ciboulette
- **Plat:** Tataki de boeuf, pommes de terre et demi-poire garnie de crottin de Chavignol AOP rôtis à l'huile d'olive et au thym, piment d'Espelette, miel, perles de vinaigre balsamique, mesclun et cerfeuil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)

BUFFET CHAUD

LA SOLUTION
DE REPAS CHAUDS :
CONVIVIALE
& PRATIQUE

À COMMANDER
AU MINIMUM
48H À L'AVANCE*

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

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



UN SERVICE CLÉ EN MAIN & UN CONCEPT 100 % RÉUTILISABLE

- 1

Installation par nos équipes
de votre buffet et location du
matériel de maintien au chaud
- 2

Dégustation et partage
- 3

Récupération du matériel



Parce que des
images valent
mieux que 1 000
mots, découvrez
à quoi pourrait
ressembler votre
déjeuner.



COMMENT COMMANDER ?

- 1

**CHOISISSEZ
VOTRE FORMULE**
Parmi les 3 proposées :
• Entrée + Plat
• Plat + Dessert
• Complète : Entrée
+ Plat + Dessert

- 2

**PERSONNALISEZ
VOTRE MENU**
Parmi notre assortiment
d'entrées, de plats
et garnitures, et de
desserts 100 % de
saison. Une sélection de
plats traiteur pour tous
les goûts et régimes
alimentaires.

- 3

**AJOUTEZ VOS OPTIONS
ET SERVICES (OPTIONNEL)**
• Vaisselle
• Décoration
• Mobilier
• Serveur

LES FORMULES BUFFET CHAUD

Pensées comme une offre Brasserie au bureau.



FORMULE
ENTRÉE + PLAT

- par tranche de 10 personnes

• **Entrée:** 1 salade à partager au choix (voir p.33) ou un assortiment de pièces cocktail chaudes (voir p.49)

• **Plat:**recette et garniture au choix (voir p.25)

• **Pain:**1 portion incluse par personne

• **En option gourmande:** Planche de fromages coupés 100% AOP (500 g), pain supplémentaire et salade verte



FORMULE
PLAT + DESSERT

- par tranche de 10 personnes

• **Plat:**recette et garniture au choix (voir p.25)

• **Dessert:** au choix parmi notre gamme de desserts XXL (voir p.34) ou de mignardises sucrées (voir p.52)

• **Pain:**1 portion incluse par personne

• **En option gourmande:** Planche de fromages coupés 100% AOP (500 g), pain supplémentaire et salade verte

Tous nos tarifs buffet chaud sont disponibles sur devis personnalisé :
CONTACTEZ-NOUS !



FORMULE COMPLÈTE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

- par tranche de 10 personnes

• **Entrée:** 1 salade à partager au choix (voir p.33) ou un assortiment de pièces cocktail chaudes (voir p.49)

• **Plat:**recette et garniture au choix (voir p.25)

• **Dessert:** au choix parmi notre gamme de desserts XXL (voir p.34) ou de mignardises sucrées (voir p.52)

• **Pain:**1 portion incluse par personne

• **En option gourmande:** Planche de fromages coupés 100% AOP (500 g), pain supplémentaire et salade verte

NOTRE PACK
SERVICE
COMPREND*

1 La livraison

2 L'installation et la mise en marche du matériel de maintien à température de vos plats

3 Le dressage de votre buffet, la location d'un nappage en tissu et son nettoyage

4 La désinstallation de votre buffet

AJOUTEZ
NOS SERVICES
EN OPTION



MISE À DISPOSITION
DE **PERSONNEL
DE SERVICE**



LOCATION DE
**VAISSELLE
ET VERRERIE**



LOCATION DE
TABLES

1. CHOISISSEZ
VOTRE PLAT

Des recettes généreuses, prêtes à être dégustées en chafing dish**, pour tous les goûts : viande, poisson et végétarien.



D'autres envies ?
Contactez-nous
pour connaître
la liste complète
de nos recettes.

2. COMPLÉTEZ PAR
NOS GARNITURES AU CHOIX

FUSILLI

Fusilli assaisonnées à l'huile d'olive, au jus de citron et au persil

RIZ

Riz, oignon rouge, piment d'Espelette, jus de citron, huile d'olive et persil

POMMES DE TERRE RÔTIES

Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

Purée de pommes de terre maison et thym

SALADE VERTE

Salade verte.
Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360 ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)

COUSCOUS VÉGÉTALIEN

Carottes, courgettes, navets, céleri, pois chiches, poivrons verts et rouges assaisonnés de tomates concassées, mélange d'épices***, coriandre, persil et menthe. Servi avec falafels et semoule assaisonnée à l'huile d'olive, jus de citron et menthe

Accompagnement conseillé : salade verte

LASAGNES SAUMON-ÉPINARDS

Lasagnes au saumon fumé et pousses d'épinard, oignon rouge, crème liquide et béchamel

Accompagnement conseillé : salade verte

POULET SAUCE CHAMPIGNONS

Poulet rôti à la crème de champignons, champignons de Paris rôtis à l'huile d'olive et au thym et persil

Accompagnement au choix : fusilli, riz, purée de pommes de terre maison ou pommes de terre rôties

PARMENTIER DE CANARD

Effiloché de canard accompagné de sa purée de pommes de terre maison, copeaux de parmesan AOP et persil

Accompagnement conseillé : salade verte

COQUILLETES CRÈME-JAMBON

Coquillettes à la crème fraîche et au Comté AOP, jambon blanc et ciboulette

Accompagnement conseillé : salade verte

TARTIFLETTE SAVOYARDE

Tartiflette aux lardons fumés, oignon rouge, crème liquide, Reblochon AOP et piment d'Espelette

Accompagnement conseillé : salade verte

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE

Rigatoni assaisonnées d'une crème à la tartufata****, champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym, oignon rouge, copeaux de parmesan AOP et ciboulette

Accompagnement conseillé : salade verte



ENVIE D'UNE OFFRE COMPLÈTE ?

Pensez à ajouter nos boissons froides et/ou chaudes pour accompagner votre repas :

- Eaux, Jus de fruits **BIO**
- Eaux détox & Infusions froides en bonbonnes (p. 5)
- Thermos (1,4 L) de café, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**

À retrouver dans la rubrique "Carte des Boissons" (p. 35)

* Afin de garantir une prestation sans contrainte, un surcoût (en € HT) peut s'appliquer pour le pack de services (livraison, installation, dressage du buffet et désinstallation), selon le lieu et l'horaire de votre événement.

** Appareil de maintien en température. *** Composition de notre mélange d'épices : Poivre, ail, gingembre, graine de moutarde, cannelle, muscade, piment, paprika et clou de girofle. **** Préparation à base de champignons et truffe d'été Tuber aestivum vittadini 3%, huile d'olive et herbes aromatiques.

BUFFET FROID

POUR DES RASSEMBLEMENTS SANS CHICHI



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

À COMMANDER AU MINIMUM 24H À L'AVANCE*

Minimum de commande : contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE DEMANDE DE DEVIS

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



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID SUR-MESURE

Vous ne savez pas quelle quantité prévoir pour un événement de 10, 15 ou 20 personnes ?

Pour un buffet bien dosé, nos astuces quantités prêtes à l'emploi selon votre nombre de convives :

Produit	10 pers. (jusqu'à 12 personnes)	15 pers. (jusqu'à 17 personnes)	20 pers. (Dès 18 personnes)
Salades (page 33)	2 salades à partager	3 salades à partager	4 salades à partager
Boys et/ou planches (page 28 à 32)	2	3	4
Fromage (page 29)	1 petite planche	1 petite planche	1 grande planche
Pain (page 30)	1 box de pains coupés	1 box de pains entiers	1 box de pains entiers
Salade verte (page 30)	1	2	2
Desserts (page 34 et pages 50 à 54 pour les pièces cocktail sucrées)	1 coffret de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou moelleux au chocolat) ou 1 dessert à partager (mousse au chocolat, tiramisu ou salade de fruits) ou 30 à 40 pièces cocktail sucrées	1 dessert à partager (mousse au chocolat ou tiramisu) ou 45 à 60 pièces cocktail sucrées	2 coffrets de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou moelleux au chocolat) ou 2 dessert à partager (mousse au chocolat, tiramisu ou salade de fruits) ou 60 à 80 pièces cocktail sucrées



BESOIN DE VAISSELLE POUR VOTRE REPAS ? À commander en complément de votre buffet

Option 1 : Vaisselle jetable

Pratique et 100 % éco-conçue.

ASSIETTE EN PULPE DE CANNE - 0,90 € HT/UNITÉ

Soit 1,08 € TTC

Taille 20x20cm. Adaptée pour entrée/plat/dessert.

KIT COUVERTS EN BAMBOU - 0,90 € HT/UNITÉ

Soit 1,08 € TTC

Le kit comprend : couverts (fourchette, couteau et cuillère), sel, poivre et serviette.

Option 2 : Vaisselle réutilisable (à la location)

Vous souhaitez un rendu plus haut de gamme tout en limitant les déchets ? Optez pour notre solution de location de vaisselle (verres, assiettes, couverts...) livrée et reprise sur demande.

Pensez à le préciser au moment de votre commande

BUFFET FROID
PLANCHES À PARTAGER

Végétalien Vegan
Sans lait
34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
3,49 € HT par portion

Pour 10 portions :
Environ 120 g de crudités, toppings
et tortillas croustillantes
+ 50 g de tartinable/ portion

PLANCHE DIPS

Crudités du moment,
noix et cerfeuil
Accompagnements : Trio
de houmous maison et
tortillas croustillantes

L'ACCORD PARFAIT POUR VOS PLANCHES :
DUO DE HOUMOUS MAISON - 9,90 € HT
170 g x 2 - Soit 10,89 € TTC
Duo de houmous du jour



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

Pour 10 portions :
100 g de tarte / portion

TARTE AUX POIREAUX

Tarte aux poireaux,
crottin de Chavignol
AOP et miel
Livrée avec pelle
à tarte et couteau



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

Pour 10 portions :
55 g de fromage
+ 75 g de pain / portion

BRIE AOP FARCI
AUX FRUITS SECS

Brie de Meaux AOP farci d'une préparation
mascarpone, poire, abricots secs, éclats
de pistaches et thym. Décoré de fleurs
séchées comestibles, miel et cerfeuil
Accompagné de tranches de pain au levain
Livré avec un couteau à fromage



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
3,29 € HT par portion
Végétarien Sans gluten
Existe en 20 portions

PLANCHE DE FROMAGES COUPÉS AOP

Fromages 100 % AOP : Tomme des Bauges, Comté,
Tête de Moine, crottin de Chavignol, bleu
d'Auvergne et Livarot, mâche, poire, noix et
fleurs séchées comestibles
Accompagnement : confiture de figues
Livrée avec un couteau à fromage
Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)

PLANCHE DE FROMAGES ENTIERS AOP
Fromages 100 % AOP à partager et à couper par vos soins
selon la saison et arrivage, mâche, abricots secs,
noisettes et cerfeuil
Accompagnement : confiture de figues
Livrée avec un couteau à fromage
Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)
Végétarien Sans gluten

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :
BOX DE PAINS COUPÉS - 19,90 € HT
1 100 g - Idéale pour 10 personnes : 110 g / portion - Soit 21,89 € TTC
Baguettes nature et aux graines de pavot
élaborées à partir de farine Label Rouge
BOX DE PAINS ENTIERS - 24,90 € HT
1 400 g - Idéale pour 20 personnes : 70 g / portion - Soit 27,39 € TTC
Pavés de campagne, baguettes nature et
aux graines de pavot élaborées à partir de
farine Label Rouge
SALADE VERTE - 11,90 € HT
Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 13,09 € TTC
Salade verte. Livrée avec une bouteille
de vinaigrette légère 360ml (vin rouge,
échalotes et pointe d'oignons)

BUFFET FROID
PLANCHES À PARTAGER

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
4,29 € HT par portion

Pour 10 portions :
125 g de viande froide / portion

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et poulet pané, tomates confites, cornichons, copeaux de parmesan AOP, persil et mâche

Accompagnement : mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil



54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
5,49 € HT par portion

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

PLANCHE MIXTE

Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP, fromages AOP : Cantal et brie de Meaux, abricots secs, noix, fleurs séchées comestibles et cerfeuil

Accompagnements : baguettes nature élaborées à partir de farine Label Rouge et petits beurrés demi-sel

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
4,29 € HT par portion

Pour 10 portions :
100 g de charcuterie / portion

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon de Bayonne IGP, jambon blanc, chorizo, mortadelle de Bologne IGP, olives vertes et ciboulette

Sans gluten Sans lait

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES - 8,90 € HT
170 g x 3 - Soit 9,79 € TTC
Mayonnaise, moutarde et crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

BOX DE PAINS COUPÉS - 19,90 € HT
1 100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 21,89 € TTC
Baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS - 24,90 € HT
1 400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 27,39 € TTC
Pavés de campagne, baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

SALADE VERTE - 11,90 € HT
Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 13,09 € TTC
Salade verte. Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)

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

49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
4,99 € HT par portion

Pour 10 portions :
100 g de poisson / portion
(l'équivalent de 2 tranches de saumon fumé et 40 g de tartinable)

PLANCHE DE LA MER

Tranches de saumon fumé et tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, quartiers et zestes de citron, aneth et ciboulette

Accompagnement : mini blinis

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, quartiers et zestes de citron, aneth

Accompagnement : crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

BUFFET FROID
BOXS DIPS À PARTAGER

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

Pour 10 portions :
35 g de charcuterie
+ 30 g de fromage
+ 20 g de légumes
+ 40 g de focaccia/ portion

LA BOX ITALIENNE

Mortadelle de Bologne IGP, chorizo, focaccia, stracciatella* et burrata crémeuse, tomates confites, olives vertes, mesclun, fleurs séchées comestibles et cerfeuil



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

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

LA BOX VEGGIE

Falafels, feta AOP, betterave chioggia et carotte, fleurs séchées comestibles et cerfeuil

Accompagnements : Yaourt grec aux épices Zaatar** et crème de feta AOP à la menthe et au piment d'Espelette



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

Pour 10 portions :
90 g de houmous
et 40 g de pain pita / portion

LA BOX LIBANAISE

Houmous à partager, pains pitas, pois chiches, feta AOP, zestes de citron, graines de sésame, menthe et coriandre



* Coeur de burrata.
** Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.

BUFFET FROID
SALADES À PARTAGER



16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC
1,69 € HT par portion

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

COLESLAW DE CHOUX ET CAROTTES

Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette



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 6,12 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT

360 ml - Soit 6,12 € TTC
MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,53 € TTC



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



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

SALADE DE FUSILLI-PATATES DOUCES

Salade de fusilli, patates douces rôties à l'huile d'olive et au thym, pousses d'épinard, oignon rouge, feta AOP, velours de vinaigre balsamique et ciboulette. Assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

TABOULÉ DE LÉGUMES RÔTIS

Taboulé de semoule au curcuma, légumes rôtis aux épices couscous et pulpe de tomate, huile d'olive et jus de citron, grenade, menthe, coriandre et persil. Accompagné d'un yaourt grec aux épices Zaatar**



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

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC
1,99 € HT par portion



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 14,90 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 16,39 € TTC - 1,49 € HT par portion

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, graines de courge et persil



SALADE D'ENDIVES - 24,90 € HT

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

Soit 27,39 € TTC - 2,49 € HT par portion

Salade d'endives rouges et pommes Granny, feta AOP, cranberries, graines de courge, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre et persil



SALADE DE POMMES DE TERRE - 14,90 € HT

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

Soit 16,39 € TTC - 1,49 € HT par portion

Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, persil, oignon rouge, cornichons et ciboulette



SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT - 21,90 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

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

Salade de fusilli au pesto vert, stracciatella*, tomates confites, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et ciboulette



BUFFET FROID
DESSERTS À PARTAGER

ASTUCE :
PENSEZ À COMPLÉTER VOTRE BUFFET AVEC NOTRE
OFFRE DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES. **PAGE 50**



SALADE DE FRUITS FRAIS
Fruits de saison
selon arrivage

1 300 g
Recommandée pour 10
portions 130 g / portion

32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
3,29 € HT par portion



LES SABLÉS POMME CARAMEL

Sablé breton pur beurre,
mousse mascarpone,
pommes rôties, caramel
beurre salé et noix

12 portions

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



**MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET FRUITS DU MOMENT - 39,90 € HT**
12 portions
Soit 43,89 € TTC - 3,33 € HT par portion

CHEESECAKES DU JOUR - 42,90 € HT
12 portions
Soit 47,19 € TTC - 3,58 € HT par portion
Planche de cheesecakes individuels

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 42,90 € HT
1 400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)
Soit 47,19 € TTC - 2,86 € HT par portion



BOISSONS

INDIVIDUELLES

- 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

À PARTAGER

- EVIAN OU EAU LOCALE 1 L - 3,90 € HT**
Soit 4,11 € TTC
- BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,20 € HT**
Soit 4,43 € TTC
- COCA COLA 1,25 L - 5,80 € HT**
Soit 6,12 € TTC
- JUS DE POMME DE FRANCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 6,90 € HT**
Soit 7,28 € TTC
- JUS D'ORANGE DE GRÈCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**
Soit 7,60 € TTC
- JUS D'ANANAS DU TOGO BIO MAISON VITAMONT 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.

Carte des boissons chaudes : rendez-vous en page 5.

TOUTE NOTRE SÉLECTION
DE BOISSONS DISPONIBLES
SUR NOTRE SITE INTERNET



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

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES ET SUCRÉES

POUR VOS
ÉVÉNEMENTS AU
FORMAT DEBOUT,
AVEC OU SANS
SERVICE



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

À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE **DEVIS**

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



CONSEIL TRAITEUR

Combien de pièces prévoir ?

Nos conseils pour bien calibrer vos cocktails selon le format
et la durée de votre événement.

Format de l'événement	Durée	Nb. de pièces / pers.	Boissons conseillées & Conseils d'expert
Cocktail apéritif (avant déjeuner ou dîner)	45 min - 1h	8 à 10 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail apéritif	1h30	12 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail déjeunatoire	1h30 - 2h	12 à 14 pièces consistantes	Softs / vin et/ou bière / eau / café
Cocktail dînatoire	2h et +	16 à 18 pièces (salées et sucrées)	+ de variété / animations culinaires (p.58) pour animer la soirée

Bon à savoir :
Pour les boissons ?
Prévoir 1 bouteille
pour 5 personnes !



Vous hésitez ?
Nos chefs de projet vous
accompagnent pour calibrer
votre commande selon :

- Le type d'événement
- Le profil des invités
- Votre budget

Demandez votre devis personnalisé
ou appelez notre équipe conseil.



UNE OFFRE MODULABLE

Que ce soit un pot de départ, un afterwork décontracté
ou un cocktail haut de gamme pour 1 000 personnes.
Composez l'événement qui vous
ressemble : avec ou sans personnel, décoration,
installation ou mobilier. (voir page 56)

MISE À DISPOSITION
DE **PERSONNEL
DE SERVICE**

INSTALLATION
ET DRESSAGE
DE VOTRE BUFFET

LOCATION DE
MATÉRIEL

LOCATION DE
**VAISSELLE
ET VERRERIE**

DÉCORATION

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES



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

€
Petit prix



Sans gluten

LA COURONNE APÉRITIVE

40 pièces

• Bleu d'Auvergne AOP, jambon de Bayonne IGP et poire

• Olive verte, bille de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne IGP et persil

LES MINI BURRITOS

40 pièces

• Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette

• Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, pomme Granny, piment d'Espelette et persil



26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,08 € HT la pièce



Sans gluten



Végétarien

LES FLEURS DE BETTERAVE

25 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

• Betterave chioggia, fromage frais, zestes de citron, perles de Yuzu, thym et cerfeuil



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

Vegetarian

LES P'TITS BURGERS VEGGIE

35 pièces

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

* Coeur de burrata



LES FOCACCIAS

20 pièces

• Stracciatella*, pesto vert, mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistaches, piment d'Espelette et fleurs séchées comestibles

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,35 € HT la pièce



LES SUCETTES DE SAUMON

24 pièces

• Bille de mozzarella di Bufala AOP, saumon fumé, graines de sésame et pousse d'épinard



Sans gluten

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,33 € HT la pièce

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

ASTUCE :
COMPLÉTER VOTRE COCKTAIL
AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES.
VOIR À PARTIR DE LA PAGE 29

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

LES NAVETTES
DE LA MER

- 30 pièces servies en petite box
- Crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon fumé, graines de courge et pousse d'épinard
 - Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et graines de sésame



43,90 € HT
Soit 48,29 € TTC
1,22 € HT la pièce

LES WRAPS SAUMON

- 36 pièces
- Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge et pousse d'épinard



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



LES SABLÉS D'HIVER

- 24 pièces
- Mini sablé au parmesan garni de :
- Mousse de parmesan AOP, copeaux de parmesan AOP et cerfeuil

LES VEGGIE TAPAS

- 36 pièces
- Baguette aux graines de pavot garnie de :
- Fromage de chèvre frais, poire, miel, noisettes et ciboulette
 - Brie de Meaux AOP, noix, pomme rôtie, miel et cerfeuil



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,11 € HT la pièce



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
2,33 € HT la pièce

LES BRIOCHETTES
DE FOIE GRAS

- 15 pièces
- Mini briochette garnie d'une confiture de figues, foie gras de canard IGP et piment d'Espelette

LES P'TITES ENDIVES

- 25 pièces
- Je suis un légume, ma taille peut varier
- Endive garnie d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, graines de courge, perles de Yuzu, ciboulette et fleurs séchées comestibles



Sans gluten



Végétarien



Petit prix

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



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

LE MIXTE VEGGIE

34 pièces

- Mini sablé au parmesan garni de mousse de parmesan AOP, copeaux de parmesan AOP et cerfeuil
- Rigatoni farcie de fromage de chèvre frais, thym et zestes de citron, tomate confite et persil
- Fleur de betterave chioggia garnie de fromage frais, zestes de citron, perles de Yuzu, thym et cerfeuil



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,38 € HT la pièce



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,47 € HT la pièce

LE MIXTE SAUMON

34 pièces

- Wrap de saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge et pousse d'épinard
- Tartelette garnie de tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth
- Verrine de tartare de mangue* et tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée et citron, graines de sésame et coriandre



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



LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

- Houmous parfumé au curcuma, falafel, tomate confite, oignon rouge et mesclun



37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
1,05 € HT la pièce

LES WRAPS ASSORTIS

36 pièces

- Fromage de chèvre frais, carottes rapées, mâche, noix, thym et miel
- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, oeuf dur, tomate confite et mesclun



26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,12 € HT la pièce

LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Rigatoni farcie de fromage de chèvre frais, thym et zestes de citron, tomate confite et persil



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

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES



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

LES BLINIS DE LA MER

- 24 pièces
- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, graines de sésame et zestes de citron
 - Tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth



LES VERRINES
DE SAUMON

- 15 pièces
- Tartare de mangue* et tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée et citron, graines de sésame et coriandre

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,86 € HT la pièce



Sans lait

LES FLEURS
DE FROMAGE

- 16 pièces
- Fleur de Tête de Moine AOP, magret de canard et abricot sec



Sans gluten

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



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



44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
1,25 € HT la pièce

LES TAPAS DE SAISON

- 36 pièces
- Baguette nature garnie de :
- Fromage frais, jambon de Bayonne IGP, tomate confite, feta AOP, velours de vinaigre balsamique et persil
 - Fromage frais, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée et citron, betterave chioggia, graines de sésame et coriandre

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

LES TARTELETTES
SALÉES

- 28 pièces
- Fromage de chèvre frais, pomme rôtie, noisettes et cerfeuil
 - Tartare de tataki de boeuf assaisonné de sauce soja sucrée, oignon rouge, mangue, graines de sésame et coriandre

Découvrez notre carte des boissons page 35.

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

LES NAVETTES VEGGIE

30 pièces servies en petite box

- Fromage de chèvre frais et miel, noix, betterave chioggia, piment d'Espelette et pousse d'épinard
- Oeuf dur  façon mimosa, moutarde, cornichon et persil



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



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

LES CLUBS SANDWICHES

32 pièces

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et pousse d'épinard
- Fromage de chèvre frais, crottin de Chavignol AOP, noix, poire, thym et persil

LES PITAS

20 pièces

- Houmous parfumé au curcuma, falafel, pousse d'épinard, tomate confite et yaourt grec aux épices Zaatar*



Grosses pièces



Végétarien

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,85 € HT la pièce



LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navettes au coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette
- Wraps garnis d'un tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, oeuf dur , tomate confite et mesclun
- Clubs sandwiches au fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et pousse d'épinard
- Clubs sandwiches au fromage de chèvre frais, crottin de Chavignol AOP, noix, poire, thym et persil

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



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

LA BOX NAVETTES

52 pièces

- Crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon fumé, graines de courge et pousse d'épinard
- Poulet rôti , oignon rouge, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil
- Fromage de chèvre frais et miel, noix, betterave chioggia, piment d'Espelette et pousse d'épinard
- Coleslaw de choux blanc et rouge et carottes râpées, assaisonné de mayonnaise et moutarde, graines de sésame et ciboulette



* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

69,90 € HT
Soit 76,89 € TTC
6,99 € HT par portion

LA BOX ÉPICURIENNE

Box XXL idéale pour 10 personnes
1 200 g (120 g par portion)

Charcuteries :

- Mortadelle de Bologne IGP, chorizo et coppa

Fromages AOP :

- Crottin de Chavignol, Comté et Bleu d'Auvergne

Toppings :

- Abricots secs, noix, cerfeuil et fleurs séchées comestibles

Pain :

- Toasts de baguettes nature élaborées à partir de farine Label Rouge

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



LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes
1 150 g + 340 g de tartinables maison
(115 g de crudités par portion)

- Crudités du moment

2 sauces : houmous à la menthe et houmous au curcuma

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
1,45 € HT la pièce

LA BOX APÉRO

Idéale pour 10 personnes
40 pièces + 600 g de crudités + 170 g de sauce

- Navettes au poulet rôti, oignon rouge, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil
- Wraps garnis d'un tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, oeuf dur et tomate confite et mesclun

- Crudités du moment

Accompagnée d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES CHAUDES

LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE - 52,90 € HT
42 pièces

- Soit 58,19 € TTC - 1,26 € HT la pièce
- Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES ROLLS FEUILLETÉS - 52,90 € HT
36 pièces

- Soit 58,19 € TTC - 1,47 € HT la pièce
- Roulé feuilleté au pesto vert et graines de sésame
- Roulé feuilleté au pesto rouge et graines de sésame
- Roulé feuilleté façon pizza à base de concentré de tomates, jambon de Bayonne IGP, Comté AOP, olives vertes, basilic et graines de sésame

LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER - 37,90 € HT
25 pièces

- Soit 41,69 € TTC - 1,52 € HT la pièce
- Tartelette chaude au saumon fumé, pousses d'épinard, crème fraîche et Comté AOP

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES - 34,90 € HT
25 pièces - Tartelette chaude garnie de :

- Soit 38,39 € TTC - 1,40 € HT la pièce
- Tomate confite, thym, crème fraîche et Comté AOP
- Crottin de Chavignol AOP, tomate confite, miel, romarin, crème fraîche et Comté AOP

LES CANAPÉS FEUILLETÉS - 36,90 € HT
30 pièces

- Soit 40,59 € TTC - 1,23 € HT la pièce
- Canapé feuilleté au Comté AOP, champignons rôtis à l'huile d'olive et au thym
- Canapé feuilleté au crottin de Chavignol AOP, tomate confite, miel et romarin

LES ROULÉS SAUCISSES - 37,90 € HT
30 pièces

- Soit 41,69 € TTC - 1,26 € HT la pièce
- Feuilleté à la saucisse de porc et graines de sésame
- Accompagné de son pot de moutarde

LES MINI CROQUES - 42,90 € HT
28 pièces

- Soit 47,19 € TTC - 1,53 € HT la pièce
- Croque monsieur au jambon blanc et béchamel

LES MINI BURGERS - 44,90 € HT
35 pièces

- Soit 49,39 € TTC - 1,28 € HT la pièce
- Mini cheeseburger à la viande de boeuf et crème cheddar



Les tartelettes chaudes végétariennes



Les tartelettes chaudes de la mer



Les rolls feuilletés



Les mini croques fingers comté & truffe

PIÈCES COCKTAIL
SUCRÉES



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

LES TARTELETTES D'HIVER

- 24 pièces
- Confiture de myrtilles, mousse cheesecake, éclats de pistaches et fleurs séchées comestibles
 - Mousse coco, coulis de fruits exotiques, crumble, noix de coco râpée et menthe

LES CACAOTÉS

- 24 pièces
- Feuillantine croustillante, crème de citron, grenade et menthe



Petit prix

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



LES CRAQUELINS

- 24 pièces
Choux craquelins garnis de :
- Crème pâtissière à la pistache, pâte de pistache et éclats de pistaches
 - Mousse mascarpone, fruit de la passion, coulis de fruits exotiques, éclats d'amandes et menthe

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,54 € HT la pièce



LES MACARONS D'HIVER

- 18 pièces
Sur une coque de macaron vanille :
- Crème pâtissière à la pistache, pomme Granny et éclats de pistaches



Sans gluten

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



84,90 € HT
Soit 93,39 € TTC
1,29 € HT la pièce

LE MIXTE CHOCO

- 66 pièces
- Feuillantine croustillante, mousse cheesecake, caramel beurre salé et éclats de noisettes
 - Brownie au chocolat et noix de pécan, mousse café, pralin et menthe
 - Tartelette chocolat à la crème pâtissière à la pistache, grenade et éclats de pistaches



PIÈCES COCKTAIL
SUCRÉES

LES MINI BROCHETTES
DE FRUITS
30 pièces
• Fruits frais de saison


Végétalien
Vegan


Sans gluten


Sans lait

€
Petit prix

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



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

LES BURRITOS SUCRÉS
20 pièces
Crêpes garnies de :

- Confiture de myrtilles, mousse mascarpone, crumble et menthe
- Mousse spéculoos et éclats de spéculoos

62,90 € HT
Soit 69,19 € TTC
1,31 € HT la pièce

LES MIGNARDISES DU CHEF
48 pièces
Tartelettes garnies de :

- Crème Gianduja*, feuellantine croustillante au chocolat, mousse café et éclats de noisettes
- Mousse cheesecake, pommes rôties et noix
- Crème pâtissière, poire et menthe




Sans gluten

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

LES VERRINES
EN MOUSSE
15 pièces

- Yaourt grec, pommes rôties, caramel beurre salé et noix de pécan
- Mousse café et mousse mascarpone façon café liégeois, cacao en poudre **bio** et noisettes



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


Sans gluten

LES VERRINES
FRUITÉES
15 pièces
• Mini salade de fruits de saison selon arrivage accompagnée d'un coulis de fruits exotiques

• Panna cotta, mangue, coulis de fruits exotiques, noix de coco râpée et menthe

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

PIÈCES COCKTAIL
SUCRÉES

LES MINI CHOUX
28 pièces
Mini choux sucrés

- Chocolat et éclats de pistaches
- Caramel beurre salé et pralin
- Vanille et fleurs séchées comestibles

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,07 € HT la pièce



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

LES POCHÉS
24 pièces

- Mini moelleux à la noisette, mousse Gianduja* et éclats de noisettes

€
Petit prix

LES MACARONS
En box à partager de 40 pièces Sans gluten

38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
0,97 € HT la pièce

- Assortiment de macarons



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

**VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT FESTIF
OU DE PLUS GRANDE ENVERGURE ?**
Découvrez notre Carte des Fêtes,
disponible dès le 17 novembre !

Des créations exclusives,
des pièces encore plus généreuses
et un esprit de fête à partager.

Scannez le QR code pour
accéder dès maintenant
à la version web
ou demandez
le catalogue à
nos équipes.



**TOUTES NOS
MIGNARDISES
SONT PRÉPARÉES
AVEC SOIN DANS
NOS CUISINES
LOCALES,**
par nos équipes expertes,
à la main et chaque jour.
Du fait maison, tout près
de chez vous.

NOS SERVICES

Deux offres de standing déco à votre disposition

Des prestations à votre image. Du simple buffet à l'événement premium, nous vous accompagnons de la conception à la réalisation. Un chef de projet dédié vous conseille selon vos contraintes (budget, lieu, nombre de convives, formats...).

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

Pour obtenir votre offre personnalisée, **CONTACTEZ-NOUS.**



LOCATION DE
VAISSELLE ET VERRERIE



MISE À DISPOSITION DE
PERSONNEL DE SERVICE



INSTALLATION ET DRESSAGE
DE VOTRE BUFFET



LOCATION DE
MATÉRIEL



DÉCORATION



LA SAVOUREUSE★

Pour un événement économique, pratique et éco-responsable.

AVEC OU SANS MAÎTRE D'HÔTEL DÉDIÉ pour toute la durée de votre événement :

Gestion complète du buffet, installation et dressage, service (en option) et désinstallation à la fin de l'événement.

Nous recommandons 1 maître d'hôtel pour 40 personnes maximum. Au-delà, prévoir des serveurs supplémentaires.

DRESSAGE DU BUFFET :

- **Nappage en tissu de qualité :** installation et nettoyage inclus.
- **Mise en place de la décoration :** jeu de hauteurs sur le buffet grâce à un assortiment de boîtes en bois soigneusement sélectionnées.
- **Fleurs séchées** 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 : arrangements floraux soigneusement sélectionnés pour ajouter une touche naturelle et élégante. Fleurs fraîches en option (*demandez votre devis !*).

DÉSINSTALLATION :

Démontage du buffet, récupération des éléments décoratifs et nettoyage.



LA CHOUX-CHOUTÉE★★★

Pour une mise en scène élégante et raffinée, qui comblera autant les yeux que les papilles de vos convives.

1 MAÎTRE D'HÔTEL DÉDIÉ pour toute la durée de votre événement :

Gestion complète du buffet, installation et dressage, service et désinstallation à la fin de l'événement.

Pour un effectif supérieur à 40 personnes, un renfort est recommandé afin d'assurer un service optimal.

LOCATION ET MISE EN PLACE DE 3 TABLES

En fonction de votre besoin, nous pouvons nous adapter à votre mobilier sur place.

DRESSAGE DU BUFFET :

- **Nappage en tissu de qualité :** installation et nettoyage inclus.

• Location du kit de décoration personnalisé "La Choux-Choutée" :

Arches en bois fabriquées sur-mesure et plateaux en métal sophistiqués. Une fabrication artisanale 100 % Made in France 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 pour une décoration sublimée et un effet "Wahou" sur votre buffet !

• Fleurs fraîches

Chaque bouquet est soigneusement sélectionné, composé exclusivement de fleurs de saison, cultivées en France 🇫🇷 🇬🇧 🇮🇹 par des producteurs locaux.

DÉSINSTALLATION :

Démontage du buffet, récupération des éléments décoratifs et nettoyage.



NOS ANIMATIONS CULINAIRES



Nos stands culinaires sont proposés clés en main : installation et dressage du stand, location du matériel, produits et contenants inclus.

Et pour nos animations Live Show*, profitez d'un animateur dédié tout au long de l'atelier.



POUR LES PAPILLES SALÉES :



ANIMATION RACLETTE - avec location du matériel

Comprend : installation et dressage de votre buffet. L'animateur/serveur est en option : demandez-nous !

Notre animation comprend (par tranche de 10 personnes) :

- Planche de charcuterie
- Fromage à raclette fondant et généreux
- Pommes de terre rôties
- Salade verte assaisonnée
- Cornichons pour une touche d'acidité parfaite
- Location d'un appareil à raclette (à meule ou classique, selon disponibilité)
- Toute la vaisselle jetable incluse : assiettes, couverts et serviettes. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)
- Livraison, installation et récupération de l'appareil à raclette signé.

Prix sur demande



BAR À TAPAS

Comprend : installation du buffet et dressage des tapas assurés par notre chef.

Notre offre comprend :

- Un chef dédié pour préparer et sublimer vos tapas en live
- Une sélection de tapas salées pour toutes les papilles (tartinables et condiments variés, protéines et légumes de saison au choix)
- Toute la vaisselle jetable incluse : assiettes, couverts et serviettes. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Composition par personne idéale : 4 à 5 pièces de tapas variées, préparées à la minute.

Prix sur demande selon nombre de pièces et recettes



BAR À GAULETTES SALEÉS - avec location du matériel

Comprend : installation du buffet et préparation/dressage des galettes en direct par notre chef.

Notre offre comprend :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les galettes en live
- La location d'un appareil à crêpes professionnel
- 2 galettes gourmandes par personne, garnies à la demande (et selon la recette de votre choix)
- Toute la vaisselle jetable incluse : assiettes, couverts et serviettes. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)

Livraison, installation et désinstallation du stand
Prix sur demande



BAR À FOCACCIAS

Comprend : installation du buffet et focaccias préparées et dressées en direct par notre chef.

Notre animation comprend :

- Un animateur dédié pour accompagner et conseiller vos invités
- Des parts de focaccias moelleuses et savoureuses à garnir selon les envies (sauces, protéines, légumes et toppings)
- Toute la vaisselle jetable incluse : assiettes, couverts et serviettes. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Composition par personne idéale :

- 2 à 3 parts par personne, préparées à la minute.

Prix sur demande selon nombre de parts et recettes

ET POUR LES PAPILLES SUCRÉES :



FONTAINE À CHOCOLAT - avec location du matériel

Comprend : installation et dressage de votre buffet.

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

- La location de l'appareil pour une fontaine de chocolat fluide et gourmande
- Un déluge de chocolat, accompagné de sucreries, toppings et fruits de saison
- Tout le matériel inclus : pics à brochettes, fourchettes, assiettes et serviettes
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Prix sur demande



BAR À BOISSONS - EAUX DÉTOX ET INFUSIONS GLACÉES

Notre offre comprend :

- La livraison de distributeurs de boissons rafraîchissantes directement sur le lieu de votre événement
- Gobelets et pailles biodégradables inclus. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Prix sur demande



BAR À CRÊPES SUCRÉES - avec location du matériel

Comprend : installation du buffet et préparation/dressage des crêpes en direct par notre chef.

Notre animation comprend :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les crêpes
- La location d'un appareil à crêpes professionnel
- 2 crêpes gourmandes par personne, garnies à la demande
- Toute la vaisselle jetable incluse : assiettes, couverts et serviettes. (Location de vaisselle en dur disponible sur demande)

Livraison, installation et désinstallation du stand

Prix sur demande

* Live Show : expérience immersive en direct. Nos animations "Live Show" comprenant un animateur sont: Le bar à crêpes, le bar à galettes salées, le bar à focaccias, le bar à tapas, l'animation barbecue et plancha et le bar à poke bowls.

NOS ENGAGEMENTS AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS

FABRICATION MAISON & DE SAISON

Chaque recette est cuisinée à partir de produits de saison issus de circuits courts (origine France), chaque fois que possible.

Nos cuisines sont implantées au plus près de vos bureaux, pour garantir fraîcheur, réactivité et goût.



UNE LIVRAISON SANS STRESS

Livrer vite, bien et toujours avec le sourire. Nos livreurs salariés et engagés prennent soin de vos commandes du départ jusqu'à vos bureaux.

Des tournées optimisées pour allier réactivité et respect de l'environnement : fraîcheur garantie, empreinte carbone réduite.



... & des contenants pratiques et élégants, pensés pour mettre en valeur vos repas.

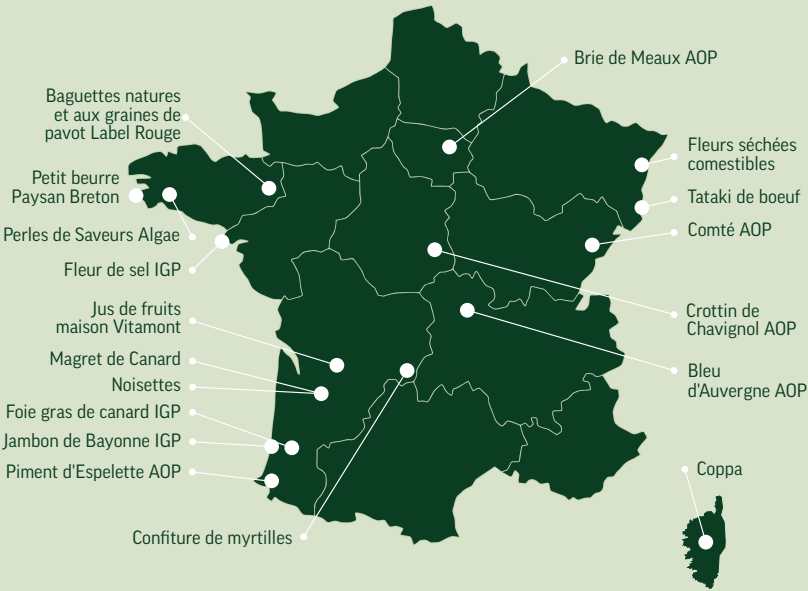
UN TRAITEUR ENGAGÉ

DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE

100% DE NOS VIANDES
SONT FRANÇAISES*

ET LES OEUFS AUSSI !

* Hors mortadelle de Bologne IGP (Italie)



UNE OFFRE ÉCO-RESPONSABLE

Nos emballages ? Des couverts et contenants (assiettes et bols) biosourcés* et biodégradables.

Des coffrets en carton fabriqués en France à partir de matière recyclée et 100% recyclable.



ET UN ENGAGEMENT CONCRET POUR UNE AGRICULTURE BAS CARBONE

Avec **Agoterra**

déjà 4 projets soutenus aux 4 coins de la France et **356 tonnes de CO₂ évités**, l'équivalent de :

40,9 tours de la Terre en voiture
10 328 820 km de covoiturage électrique (2 passagers)**



* Matériau entièrement ou partiellement fabriqué à partir de matières d'origine biologique.
** Source : Comparateur Impact CO₂ - <https://impactco2.fr/outils/comparateur>.

LES ALLERGÈNES

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER														
FORMULE "LA P'TITE VIENNE"	X		X			X	X							
FORMULE "LA PAUSE GOURMANDE"	X		X			X	X	X						
FORMULE "LA PAUSE CAFÉ"	X		X			X	X	X						
LA BOX YAOURT GREC	X		X			X	X	X						
LES VERRINES GRAINES DE CHIA ❄️							X							
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS														
LE CAKE FINANCIER CITRON ❄️	X		X				X	X						
LE BANANA BREAD ❄️	X		X				X	X	X					
LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP	X		X			X	X							
LE COFFRET DE CHOUQUETTES	X		X				X							
LE COFFRET DE MINI DÉLICES ❄️	X		X			X	X	X						
LA BOX DOUCEUR XXL	X		X			X	X	X						
LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT ❄️	X					X								
LA BOX MADELEINES ❄️	X		X				X							
LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉ ❄️	X		X			X	X	X						
LA PLANCHE BRUNCH SALÉ	X						X	X						
LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS														
PAUSE DEJEUNER														
LA PTITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES														
LA PTITE SALADE DE COLESLAW			X							X	X	X		
LA PTITE SALADE DE COQUILLETTES	X		X				X	X						
LE HECTOR	X		X			X		X		X	X	X		
LE MAURICE	X						X							
LE ÉMILE	X						X				X			
LE LÉON	X		X				X			X		X		
LE JULES	X			X			X			X				
LE BASILE	X													
LE NILS	X			X			X							
LA MIA	X													
LA NINA	X						X			X				
LA ALBA	X		X				X	X						
LA LÉNA	X		X				X						X	
LA ADÈLE	X						X			X			X	
LA ZOË - SAUMON	X		X	X		X				X	X	X		
LA ZOË - POULET	X		X			X				X	X	X		
LE LÉO - SAUMON	X		X	X			X							
LE LÉO - JAMBON	X		X				X							
LE SACHA							X							
LE NOË							X							
LE MATHIS	X		X				X	X		X				
LE ALEX	X		X				X	X						
YAOURT GREC ET POMMES RÔTIES	X						X							
GRAINES DE CHIA À LA COCO ❄️							X							
COMPOTE DE POMMES														
COOKIE ❄️	X		X			X	X							
BROWNIE ❄️	X		X			X	X	X						
MUFFIN ❄️	X		X			X	X	X						
SALADE DE FRUITS														
TIRAMISU	X		X				X							
CHEESECAKE ❄️	X		X			X	X	X						
PLATEAUX LES ORIGINAUX (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE BORMIO	X		X				X			X	X	X		
LE BORMIO - POULET	X		X				X			X	X	X		
LE ZAGORI	X						X			X		X		
LE ZAGORI - VEGGIE	X						X			X		X		
LE ZAGORI - VEGAN	X									X		X		
LE TIZNIT	X						X	X		X		X		
LE TIZNIT - VEGGIE	X						X	X		X		X		
LE JEZZINE	X							X				X		
LE MARPHA	X		X				X	X		X				
LE PÉONE							X			X		X		
LE LIVIGNO - JAMBON	X		X				X	X		X				
LE LIVIGNO - SAUMON	X		X	X			X	X		X				
LE DOMME							X	X		X			X	
LE ASPEN	X		X				X			X		X		
LE HONOKAA - SAUMON	X		X	X		X	X			X	X	X		
LE HONOKAA - POULET	X		X			X	X			X	X	X		
PLATEAUX INCONTOURNABLES (HORS DESSERT, HORS PAIN)														
LE SKADI	X						X	X		X	X	X		
LE SKADI - POULET	X						X	X		X	X	X		
LE SKADI - VEGAN	X							X		X	X	X		
LE THULÉ	X			X			X	X		X		X		
LE THULÉ - POULET	X						X	X		X		X		
LE ASGARD - POULET			X							X	X	X		
LE ASGARD - JAMBON DE BAYONNE			X							X	X	X		
LE NIVERIA - SAUMON				X			X	X		X	X	X		
LE NIVERIA - POULET							X	X		X	X	X		
LE SVALBARD				X			X	X		X		X		
LE YMIR	X		X				X	X		X	X	X		
LE RUNAVIK - POULET	X		X				X	X						
LE RUNAVIK - VEGGIE	X		X				X	X						
LE ISEN			X				X	X		X		X		
LE AVALON	X		X				X			X		X		
LE GRAAL			X				X	X		X		X		
COCKTAIL SALÉ														
LA COURONNE APERITIVE							X	X						
LES SUCETTES DE SAUMON				X			X							

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutetbon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, crustacés, céleri, arachides, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites) lors de la préparation des recettes dans nos laboratoires. Il est impératif que le consommateur de nos plats puisse procéder à une vérification des ingrédients et allergènes des produits proposés à la carte en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires connues.

Produits contenant des allergènes

Produits contenant des allergènes														
	 CÉRÉALES/ GLUTEN	 CRUSTACÉS	 OEUFS	 POISSONS	 ARACHIDES CACAHUÈTES	 SOJA	 LAIT	 FRUITS À COQUES	 CÉLÉRI	 MOUTARDE	 GRAINES DE SÉSAME	 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	 LUPIN	 MOLLUSQUES
LES BROCHETTES DE RIGATONI	X						X							
LES FLEURS DE FROMAGE							X					X		
LES P'TITES ENDIVES							X							
LES FLEURS DE BETTERAVE							X							
LES MINI BURRITOS	X		X	X			X			X	X	X		
LES BURRITOS DE SAISON	X										X	X		
LES WRAPS ASSORTIS	X		X	X			X	X						
LES WRAPS SAUMON	X			X			X							
LES VEGGIE TAPAS	X						X	X						
LES TAPAS DE SAISON	X			X		X	X				X	X		
LES SABLES D'HIVER	X		X				X							
LES BLINIS DE LA MER	X		X	X			X				X			
LES NAVETTES DE LA MER	X		X	X			X				X			
LES NAVETTES VEGGIE	X		X				X	X		X		X		
LES VERRINES DE SAUMON	X			X		X					X			
LES CLUBS SANDWICHS	X		X	X			X	X						
LES FOCACCIAS	X						X	X						
LES TARTELETTES SALÉES	X		X			X	X	X			X			
LE MIXTE SAUMON	X			X		X	X				X			
LE MIXTE VEGGIE	X		X				X							
LES P'TITS BURGERS VEGGIE	X		X				X							
LES BRIOCHETTES FOIE GRAS	X		X				X							
LES PITAS	X						X				X	X		
LA BOX NAVETTES	X		X	X			X	X		X	X	X		
LA BOX DÉJEUNATOIRE	X		X	X			X	X		X	X	X		
LA BOX APÉRO	X		X	X			X			X		X		
LA BOX ÉPICURIENNE	X						X	X				X		
LA BOX JARDINIÈRE											X	X		
COCKTAIL SALÉ CHAUD														
LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE	X						X							
LES ROLLS FEUILLETÉS	X		X				X	X			X	X		
LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER	X		X	X			X							
LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES	X		X				X							
LES CANAPÉS FEUILLETÉS	X						X							
LES ROULÉS SAUCISSES	X					X	X			X	X	X		
LES MINI CROQUES	X						X			X		X		
LES MINI BURGERS	X		X				X			X	X	X		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MACARONS ❄️			X				X	X						
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS												X		
LES MIGNARDISES DU CHEF	X		X			X	X	X				X		
LES TARTELETTES D'HIVER	X		X			X	X	X						
LES MINI CHOUX ❄️	X		X			X	X	X						
LES CACAOTÉS	X		X			X	X	X				X		
LE MIXTE CHOCO	X		X			X	X	X				X		
LES VERRINES FRUITÉES						X	X	X				X		
LES VERRINES EN MOUSSE			X			X	X	X				X		
LES CRAQUELINS	X		X			X	X	X						
LES BURRITOS SUCRÉS	X		X			X	X							
LES POCHÉS	X		X			X	X	X						
LES MACARONS D'HIVER			X			X	X	X				X		
BUFFET FROID														
SALADE DE CAROTTES RÂPÉES												X		
COLESLAW DE CHOUX ET CAROTTES			X							X	X	X		
SALADE D'ENDIVES							X			X		X		
SALADE DE POMMES DE TERRE			X					X		X				
TABOULÉ DE LÉGUMES RÔTIS	X						X			X	X			
SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT	X		X				X	X						
SALADE DE FUSILLI PATATES DOUCES	X						X			X		X		
PLANCHE DIPS	X							X			X	X		
DUO DE HOUMOUS MAISON											X	X		
TARTE AUX POIREAUX	X		X				X							
PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							X	X				X		
PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS							X	X				X		
BRIE AOP FARCI AUX FRUITS SECS	X						X	X			X	X		
BOX DE PAINS COUPÉS	X													
BOX DE PAINS ENTIERS	X													
SALADE VERTE												X		
PLANCHE DE CHARCUTERIE							X	X						
PLANCHE MIXTE	X						X	X				X		
PLANCHE DUO DE POULET	X		X				X			X		X		
TRIO DE SAUCES			X				X			X		X		
PLANCHE DUO DE SAUMON				X			X			X				
PLANCHE DE LA MER	X		X	X			X							
BOX ITALIENNE	X						X	X						
BOX LIBANAISE	X						X				X	X		
BOX VEGGIE							X	X			X			
TIRAMISU	X		X			X	X							
SALADE DE FRUITS FRAIS												X		
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄️			X			X	X							
LES TARTELETTES AU CHOCOLAT	X		X			X	X	X						
LES SABLES POMME CARAMEL	X		X				X	X				X		
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT ❄️	X		X			X	X					X		
CHEESECAKE AU SPÉCULOOS ❄️	X		X			X	X	X						
BUFFET CHAUD														
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	X								X					
POULET SAUCE CHAMPIGNON							X					X		
PARMENTIER DE CANARD							X							
COQUILLETES CRÈME - JAMBON	X		X				X							
TARTIFLETTE SAVOYARDE							X							
LASAGNES SAUMON - ÉPINARDS	X		X	X			X							
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE	X						X							

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE SERVICE EN BTOB TOUT&BON

Sont susceptibles d’être modifiées en cours d’année.
Se reporter au site www.toutetbon.fr

LES PRODUITS LIVRÉS

TOUT & BON propose un service de livraison de produits alimentaires. À réception des produits par le client, il appartient à celui-ci de prendre les mesures nécessaires pour s’assurer de la bonne conservation des produits, dans le respect de la chaîne du froid.

CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site www.toutetbon.fr ou par e-mail.

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

Des frais de livraison pourront être appliqués en fonction des établissements TOUT & BON et des créneaux horaires de livraison.

Consultez le détail de nos frais de livraison sur : www.toutetbon.fr.

Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

TOUT & BON se réserve le droit de livrer avant l’heure limite programmée, selon le service en cours. Pour les plateaux repas et produits pause déjeuner, nous vous recommandons de passer commande au moins 3 heures avant l’heure de livraison souhaitée. Nous ne pouvons pas nous engager sur des commandes passées après 10H pour le jour-même. Et dans ce cas de figure, les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif et pourront être décalés en fonction du service déjà en cours. Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés. Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux repas, menus pause déjeuner ou box déjeuners), nous vous recommandons de commander la veille. Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H. Pour les buffets et cocktails, nous vous recommandons de passer commande au moins 24 heures (sous réserve de disponibilités de nos produits) en amont de l’événement et au moins 72 heures pour les prestations avec service (animation, recours à un

maître d’hôtel, location de matériel, etc.).

Nous vous conseillons de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur notre site internet www.toutetbon.fr.

Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.) pourra être facturé.

COORDONNÉES DU CLIENT

Lors de la commande, nous vous demandons de fournir votre numéro de téléphone ainsi que l’adresse de livraison, de manière à ce qu’elle soit exacte et complète. Le cas échéant, TOUT & BON n’est en rien responsable d’un éventuel retard de livraison.

ANNULATION DE COMMANDE

Afin d’annuler votre commande, il est nécessaire d’appeler TOUT & BON la veille avant 18H du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait pour nos gammes plateaux repas et pause déjeuner.

Pour des questions d’organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- moins de 48 heures avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d’une valeur inférieure à 1000€ HT;

- moins de 4 jours ouvrés avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d’une valeur supérieure à 1000€ HT.

En cas d’annulation dans le respect de ces délais, les commandes seront facturées à hauteur de 50% de leur valeur totale. À l’inverse, les commandes seront intégralement facturées.

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 25 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.

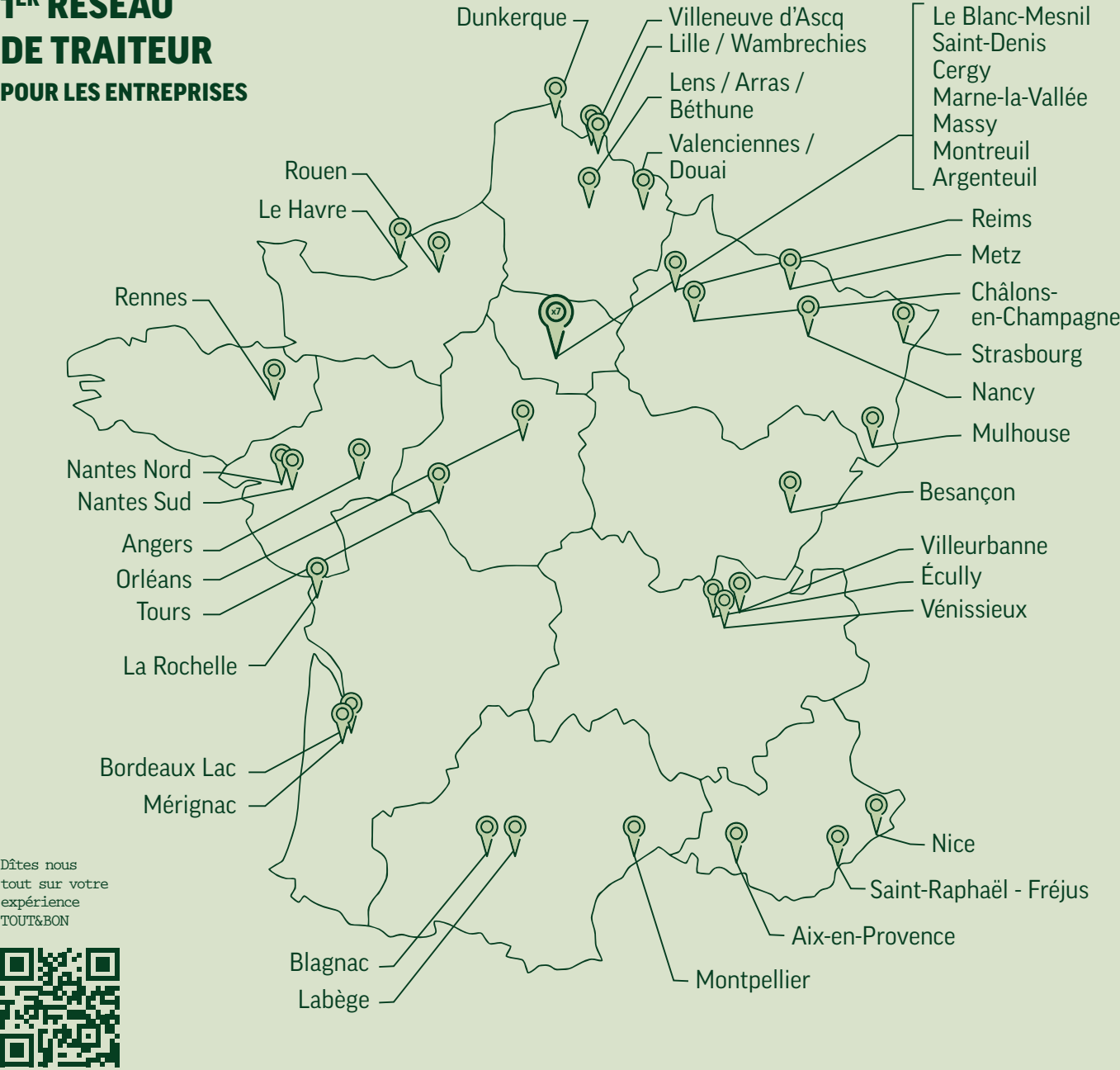
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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



NANTES NORD

09 86 39 01 00
nantes-nord@toutetbon.fr
-
2 bis, rue du Pan Loup
44220 COUËRON

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 BEAUCOUZÉ

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
-
Parc d'Activités des Vallées
Rue des entrepreneurs
Bâtiment H1B
45770 SARAN

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

Photos de la carte non contractuelles.

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

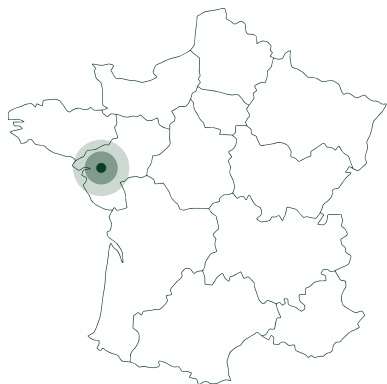


FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

tout&bon

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :   



NANTES NORD

2 bis, rue du Pan Loup
44220 Couëron
09 86 39 01 00
nantes-nord@toutetbon.fr

NANTES SUD

51, rue de l'Atlantique
44115 Basse-Goulaine
02 85 52 05 01
nantes-sud@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.

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



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.