

& 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.
• Livraison à l'heure
• Suivi en temps réel
• Packaging soigné et éco-responsable.



NOUS ADAPTONS NOS RECETTES À VOS RÉGIMES ALIMENTAIRES


Végétalien
Vegan


Végétarien
Veggie

BIO
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 FROID: planches, grandes salades et desserts à partager
- 31** BOISSONS individuelles et à partager
- 32** PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES
- 52** 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



109,00 € HT
Soit 10,90 € HT / pers
119,90 € 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**)



129,00 € HT
Soit 8,60 € HT / pers
141,90 € 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 nature
- 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 :

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 2 KG - 39,90 € HT
4 KG - 68,90 € HT

Soit 2 kg - 43,89 € TTC - Soit 4 kg - 75,79 € TTC
100 % de saison selon arrivage.
En 2 kg (env. 8-10 pers.) ou 4 kg (env. 15-20 pers.)



PAUSE DOUCEUR
À LA CARTE

LE CAKE FINANCIER CITRON - 32,90 € HT
15 parts (1 kg) - Soit 36,19 € TTC

LE BANANA BREAD - 34,90 € HT
10 parts (600 g) - Soit 38,39 € TTC
Cake à la banane, pépites de chocolat noir, cranberries, graines de courge et de tournesol

LE COFFRET DE MINI DÉLICES - 41,90 € HT
40 pièces (616 g) - Soit 46,09 € TTC - 1,05 € HT la pièce
Mini financiers • Madeleines natures • Mini moelleux à la noisette • Mini brownies au chocolat et noix de pécan

LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT - 24,90 € HT
12 pièces servies en petite box (720 g) - Soit 27,39 € TTC - 2,08 € HT la pièce
Boules de pain au cacao et pépites de chocolat

LA BOX MADELEINES - 34,90 € HT
30 pièces servies en petite box (540 g) - Soit 38,39 € TTC - 1,16 € HT la pièce
Madeleines natures



Le Coffret de Mini Délices



La Planche Brunch Salé

GAMME BRUNCH
À PARTAGER

Trois planches généreuses pour composer un brunch à la carte :

LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉ - 58,90 € HT

Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (soit 3 pièces par personne) + 500 g de tartinables

Soit 64,79 € TTC - 5,89 € 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 - 57,90 € HT

Idéale pour 10 personnes - Soit par portion : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage + 70 g de pain

Soit 63,69 € TTC - 5,79 € 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 beurrés demi-sel



La Planche Brunch Sucré

Complétez votre brunch ou pause gourmande avec notre sélection de pièces cocktail sucrées. Retrouvez toute notre gamme en page 44.

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 - 26,50 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 29,15 € TTC

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

THERMOS DE THÉ 1,4 L - 22,50 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 24,75 € TTC

Sélection de thés 100% BïO Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L - 24,90 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 27,39 € 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.

CAFÉ JOYEUX
SERVI AVEC LE CŒUR



NOTRE CARTE DES
BOISSONS FROIDES

JUS DE POMME DE FRANCE BïO
75 CL - 8,30 € HT

Soit 8,76 € TTC

JUS D'ORANGE DE GRÈCE BïO
75 CL - 8,50 € HT

Soit 8,97 € TTC

JUS D'ANANAS DU TOGO BïO
75 CL - 8,50 € HT

Soit 8,97 € TTC

MAISON
VITAMONT
le goût par nature



Les Boules de Pain Chocolat

PAUSE DÉJEUNER /
SUR LE POUCE

BIEN MANGER
AU BUREAU,
À PRIX MALIN

LIVRÉS DANS DES EMBALLAGES
100 % RECYCLABLES



NOS MENUS SUR LE POUCE

Chaque formule est livrée en sachet individuel.

MENU SANDWICH

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

14,00 € HT
Soit 15,40 € TTC



17,00 € HT
Soit 18,70 € 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



16,50 € HT
Soit 18,15 € TTC



18,00 € HT
Soit 19,80 € 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 - 3,80 € HT

Soit 4,18 € 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 - 3,80 € HT

Soit 4,18 € 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 - 3,80 € HT

Soit 4,18 € 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 - 13,90 € HT

Soit 15,29 € TTC

Disponible au jambon blanc

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

LE SACHA - 13,90 € HT

Soit 15,29 € TTC

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

LE NOÉ - 13,90 € HT

Soit 15,29 € TTC

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

LE MATHIS - 13,90 € HT

Soit 15,29 € 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 - 13,90 € HT

Soit 15,29 € 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 - 7,00 € HT

Soit 7,70 € 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 - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC

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

LE ÉMILE - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC

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

LE LÉON - 7,90 € HT

Soit 8,69 € 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 - 7,90 € HT

Soit 8,69 € TTC

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

LE BASILE - 7,90 € HT

Soit 8,69 € TTC

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

LE NILS - 7,90 € HT

Soit 8,69 € 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 - 13,00 € HT

Soit 14,30 € 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 - 13,00 € HT

Soit 14,30 € 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 - 13,00 € HT

Soit 14,30 € TTC

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

LA LÉNA - 13,50 € HT

Soit 14,85 € 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 - 14,00 € HT

Soit 15,40 € TTC

Salade de fusilli, poulet rôti, patates
doucees 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 - 14,00 € HT

Soit 15,40 € 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 - 3,00 € HT

Soit 3,30 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat. 70 g

BROWNIE - 3,20 € HT

Soit 3,52 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

COMPOTE DE POMMES - 3,20 € HT

Soit 3,52 € TTC

Compote de pommes, pomme Granny et menthe

MUFFIN - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

YAOURT GREC ET POMMES RÔTIES - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC

Yaourt grec, pommes rôties, crumble
et caramel beurre salé



La Alba



Yaourt grec et pommes rôties

GRAINES DE CHIA À LA COCO - 4,20 € HT

Soit 4,62 € 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 - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

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

TIRAMISÙ - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

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

CHEESECAKE - 4,90 € HT

Soit 5,39 € 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

0% PLASTIQUE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
 100% RECYCLABLES



Disponible au poulet pané (+ 1€ HT)

22,50 € HT
 Soit 24,75 € 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

23,50 € HT
 Soit 25,95 € 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

24,50 € HT
 Soit 26,95 € 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



24,50 € HT
 Soit 26,95 € 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



24,50 € HT
 Soit 26,95 € TTC

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



24,50 € HT
 Soit 26,95 € TTC

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)

* 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.

PLATEAUX REPAS
 LES ORIGINAUX



Disponible au saumon fumé

24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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



24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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)



24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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

24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100 % RECYCLABLES



Disponible au poulet 🇫🇷 (+1 € HT)
ou en version vegan

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC



Végétarien

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 🇫🇷

26,90 € HT
Soit 29,59 € 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

27,90 € HT
 Soit 30,69 € 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

28,90 € HT
 Soit 31,79 € 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.



28,90 € HT
 Soit 31,79 € 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

29,90 € HT
 Soit 32,89 € 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** : Raviolis aux champignons assaisonnés 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



29,90 € HT
 Soit 32,89 € 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



31,90 € HT
 Soit 35,09 € 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.



32,90 € HT
 Soit 36,19 € 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.



33,90 € HT
 Soit 37,29 € TTC

PLATEAU REPAS
 100 % FRANÇAIS**



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 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 desserts 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 - 0,60 € HT/UNITÉ

Soit 0,72 € TTC

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

KIT COUVERTS EN BAMBOU - 0,70 € HT/UNITÉ

Soit 0,84 € 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
48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
4,89 € 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



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € 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



48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
4,89 € 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



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :
BOX DE PAINS COUPÉS - 22,90 € HT
1 100 g - Idéale pour 10 personnes : 110 g / portion - Soit 25,19 € TTC
Baguettes nature et aux graines de pavot
élaborées à partir de farine Label Rouge
BOX DE PAINS ENTIERS - 26,90 € HT
1 400 g - Idéale pour 20 personnes : 70 g / portion - Soit 29,59 € TTC
Pavés de campagne, baguettes nature et
aux graines de pavot élaborées à partir de
farine Label Rouge
SALADE VERTE - 12,90 € HT
Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 14,19 € TTC
Salade verte. Livrée avec une bouteille
de vinaigrette légère 360ml (vin rouge,
échalotes et pointe d'oignons)

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
4,49 € HT par portion
Pour 10 portions :
50 g de fromage / portion
Existe en 20 portions
Végétarien Sans gluten

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 boîtes de pains)

BUFFET FROID
PLANCHES À PARTAGER

54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
5,49 € 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 et persil



57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
5,79 € 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

52,90 € HT
Soit 58,19 € TTC
5,29 € 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 - 9,90 € HT
170 g x 3 - Soit 10,89 € TTC
Mayonnaise, moutarde et crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

BOX DE PAINS COUPÉS - 22,90 € HT
1 100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS - 26,90 € HT
1 400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 29,59 € TTC
Pavés de campagne, baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

SALADE VERTE - 12,90 € HT
Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 14,19 € 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.

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
5,69 € 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



79,90 € HT
Soit 87,89 € TTC
7,99 € 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

Sans gluten

BUFFET FROID
BOXS DIPS À PARTAGER

69,90 € HT
Soit 76,89 € TTC
6,99 € 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



47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
4,79 € 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



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
4,99 € 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



23,00 € HT
Soit 25,30 € TTC
2,30 € 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 - 0,60 € HT
Soit 0,66 € TTC

VINAIGRETTE AUX 3 VINAIGRES ET POINTE D'ORANGE - 5,90 € HT
360 ml - Soit 6,22 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,90 € HT

360 ml - Soit 6,22 € TTC
MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,53 € TTC



30,00 € HT
Soit 33,00 € TTC
3,00 € 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)

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



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 21,00 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 23,10 € TTC - 2,10 € HT par portion
Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, graines de courge et persil



SALADE D'ENDIVES - 27,00 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 29,70 € TTC - 2,70 € 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 - 21,00 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 23,10 € TTC - 2,10 € 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 - 29,00 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 31,90 € TTC - 2,90 € 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 44**



SALADE DE FRUITS FRAIS
Fruits de saison
selon arrivage

1 300 g
Recommandée pour 10
portions 130 g / portion

42,00 € HT
Soit 46,20 € TTC
4,20 € HT par portion



LES SABLÉS POMME CARAMEL

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

12 portions

59,00 € HT
Soit 64,90 € TTC
4,92 € HT par portion



59,00 € HT
Soit 64,90 € TTC
4,92 € HT par portion

12 portions

LES TARTELETTES AU CHOCOLAT
Tartelette
au chocolat,
praliné, noix
de pécan et
fleur de sel



52,00 € HT
Soit 57,20 € TTC
3,47 € HT par portion

1 500 g
Recommandé pour
15 portions 100 g / portion

TIRAMISÙ
Mousse mascarpone,
biscuits cuillères,
café, chocolat en
poudre **Bio** et menthe

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET FRUITS DU MOMENT - 49,00 € HT**
12 portions
Soit 53,90 € TTC - 4,08 € HT par portion

CHEESECAKES DU JOUR - 54,00 € HT
12 portions
Soit 59,40 € TTC - 4,50 € HT par portion
Planche de cheesecakes individuels

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 49,00 € HT
1 400 g - **Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)**
Soit 53,90 € TTC - 3,27 € HT par portion



BOISSONS

INDIVIDUELLES

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL - 2,50 € HT
Soit 2,64 € TTC

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL - 2,60 € HT
Soit 2,74 € TTC

L'EAU NEUVE 50 CL - 2,60 € HT
Soit 2,74 € TTC

COCA COLA 33 CL - 3,50 € HT
Soit 3,69 € TTC

COCA COLA ZÉRO 33 CL - 3,50 € HT
Soit 3,69 € TTC

VOLVIC CITRON 50 CL - 3,50 € HT
Soit 3,69 € TTC

À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L - 4,70 € HT
Soit 4,96 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,80 € HT
Soit 5,06 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 6,90 € HT
Soit 7,28 € TTC

JUS DE POMME DE FRANCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 8,30 € HT
Soit 8,76 € TTC

JUS D'ORANGE DE GRÈCE BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 8,50 € HT
Soit 8,97 € TTC

JUS D'ANANAS DU TOGO BIO MAISON VITAMONT 75 CL - 8,50 € HT
Soit 8,97 € TTC

VINS & CHAMPAGNES

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

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



45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
1,15 € HT la pièce



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 Bologna 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



53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
1,50 € HT la pièce

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



64,90 € HT
Soit 71,39 € TTC
1,85 € HT la pièce



Végétarien

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 Bologna IGP, éclats de pistaches, piment d'Espelette et fleurs séchées comestibles

33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,70 € 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

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

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

ASTUCE :
COMPLÉTER VOTRE COCKTAIL
AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES.
VOIR À PARTIR DE LA PAGE 24

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
1,60 € 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



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,39 € HT la pièce

LES WRAPS SAUMON

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

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
2,86 € 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



59,90 € HT
Soit 65,89 € TTC
1,76 € 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

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

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



55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
1,64 € 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



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



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,40 € HT la pièce



LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

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

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



31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,33 € 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



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,37 € 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



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

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

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



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
2,18 € HT la pièce



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

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

59,90 € HT
Soit 65,89 € TTC
1,66 € 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

49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,78 € 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



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



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,56 € HT la pièce



LES PITAS

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



Grosses
pièces



Végétarien

46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
2,35 € HT la pièce



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,56 € 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



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

79,90 € HT
Soit 87,89 € TTC
1,54 € 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



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

95,90 € HT
Soit 105,49 € TTC
1,48 € HT la pièce



84,90 € HT
Soit 93,39 € TTC
8,49 € 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 natures élaborées à partir de farine Label Rouge

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
2,69 € HT par portion

Végétalien
Vegan

Sans lait

Sans gluten

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

72,90 € HT
Soit 80,19 € TTC
1,82 € 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, tomate confite et mesclun
- Crudités du moment
- Accompagnée d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

PIÈCES COCKTAIL
SUCRÉES

41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,75 € 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



47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
2,00 € 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



99,90 € HT
Soit 109,89 € TTC
1,51 € 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

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante, crème de citron, grenade et menthe

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



PIÈCES COCKTAIL
SUCRÉES

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

 Végétalien
Vegan

 Sans gluten

 Sans lait

41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,40 € HT la pièce



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,40 € 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

75,90 € HT
Soit 83,49 € TTC
1,58 € 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

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
2,13 € 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



32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
2,19 € 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

€
Petit prix

34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,25 € HT la pièce



41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,75 € HT la pièce

LES POCHÉS
24 pièces

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

LES MACARONS
En box à partager de 40 pièces

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
1,20 € HT la pièce

Sans gluten

- Assortiment de macarons



**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.

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

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.

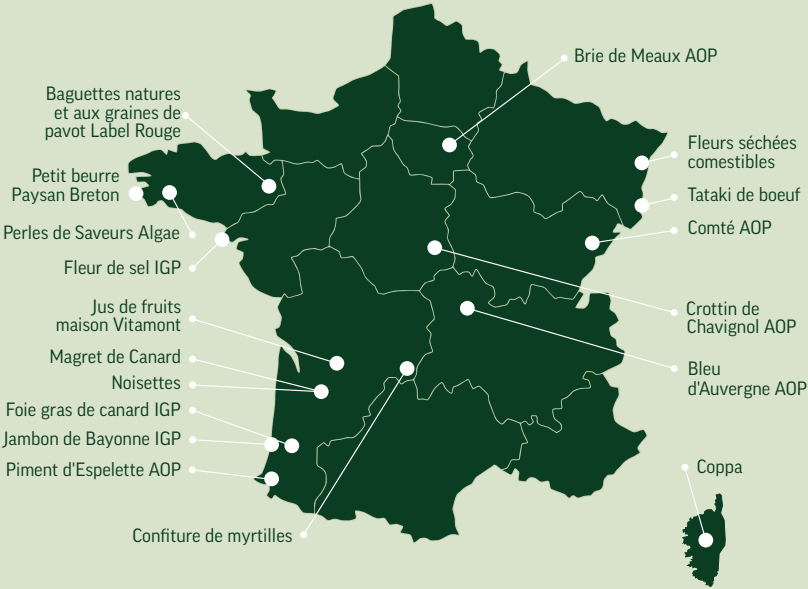
UN TRAITEUR ENGAGÉ

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 PAUSE GOURMANDE"	X		X			X	X	X				X		
FORMULE "LA PAUSE CAFÉ"	X		X			X	X	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 DÉLICES ❄️	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				X		
PAUSE DEJEUNER														
LA PTITE SALADE DE CAROTTES RAPÉES												X		
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	X			
LA ALBA	X		X				X	X						
LA LÉNA	X		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 NOÉ							X							
LE MATHIS	X		X				X	X		X				
LE ALEX	X		X				X	X						
YAOURT GREC ET POMMES RÔTIES	X						X					X		
GRAINES DE CHIA À LA COCO ❄️							X							
COMPOTE DE POMMES												X		
COOKIE ❄️	X		X			X	X							
BROWNIE ❄️	X		X			X	X	X						
MUFFIN ❄️	X		X			X	X	X						
SALADE DE FRUITS												X		
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		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	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 THULE	X			X			X	X		X		X		
LE THULE - 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						

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, moutarde, lait, fruits à coques, 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
LE ISEN			X					X	X		X		X		
LE AVALON	X		X		X			X			X		X		
LE GRAAL			X					X	X		X		X		
COCKTAIL SALÉ															
LA COURONNE APÉRITIVE								X	X						
LES SUCETTES DE SAUMON					X			X				X			
LES BROCHETTES DE RIGATONI	X							X							
LES FLEURS DE FROMAGE								X					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 SABLÉS 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 PTITS 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 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						
BUFFET FROID															
SALADE DE CAROTTES RAPÉES													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						X		
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄️				X			X	X							
LES TARTELETTES AU CHOCOLAT	X			X			X	X	X						
LES SABLÉS 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						

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.

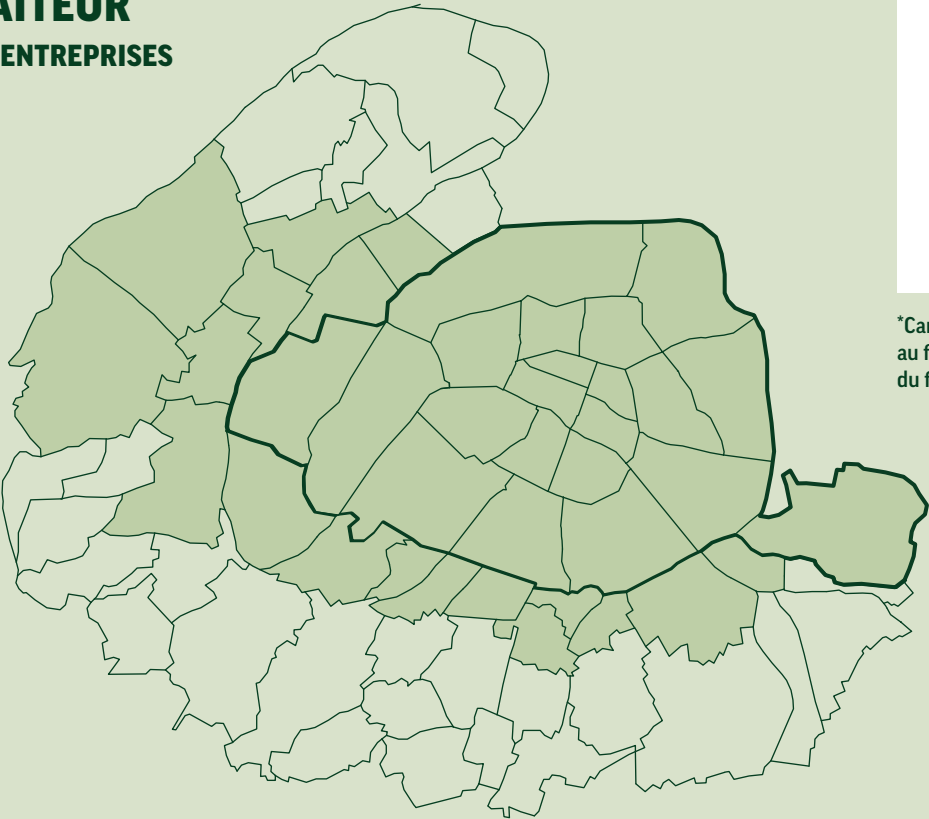
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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



Zones desservies pour la livraison à vélo

- Paris 1^{er}
- Paris 2^{ème}
- Paris 3^{ème}
- Paris 4^{ème}
- Paris 5^{ème}
- Paris 6^{ème}
- Paris 7^{ème}
- Paris 8^{ème}
- Paris 9^{er}
- Paris 10^{ème}
- Paris 11^{ème}
- Paris 12^{ème}
- Paris 13^{ème}
- Paris 14^{ème}
- Paris 15^{ème}
- Paris 16^{ème}
- Paris 17^{ème}
- Paris 18^{ème}
- Paris 19^{ème}
- Paris 20^{ème}
- Neuilly-sur-Seine (92200)
- Courbevoie (92400)
- Nanterre (92000)
- Puteaux (92800)
- Levallois-Perret (92300)
- Saint-Cloud (92064/92210)
- Rueil-Malmaison (92513/92500)
- Issy-les-Moulineaux (92040/92130)
- Boulogne-Billancourt (92012/92100)
- Montrouge (92120)
- Vanves (92170)
- Arcueil (94110)
- Gentilly (94250)
- Ivry-sur-Seine (94200)
- Le Kremlin-Bicêtre (94270)

Dîtes nous tout sur votre expérience TOUT&BON



RÉGION PARISIENNE

MARNE-LA-VALLÉE

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

LE BLANC-MESNIL

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

SAINT-DENIS

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

CERGY

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

MASSY

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

MONTREUIL

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

PARIS

01 83 64 39 46
paris@toutetbon.fr

ARGENTEUIL

01 30 25 00 91
argenteuil@toutetbon.fr
-
1, rue Jean Carasso
95870 BEZONS



LIVRAISON VERTE
en vélo cargo
sur PARIS*

*Cargo réfrigéré pour le maintien au frais et le respect de la chaîne du froid de vos produits.

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

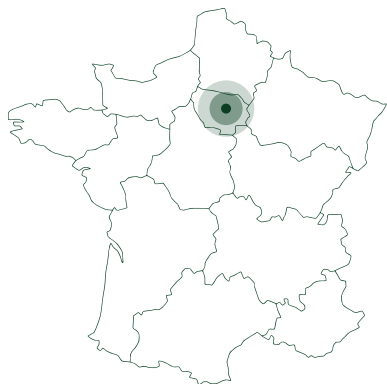


FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

tout&bon

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS:   



PARIS
01 83 64 39 46
paris@toutetbon.fr

Minimum de commande : 50€

* 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



Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Maquette et exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Crédits photos : KEVIN RAUZY - Retouches chromies : CLAIRE MARCHAND - Photographes non contractuelles