



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 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 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**)



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**)



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

Idéale pour 20 personnes (160 g / 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.

CORBILLE DE FRUITS FRAIS 2 KG 4 KG



100% de saison selon arrivage.
En 2 kg (env. 8-10 pers.) ou 4 kg (env. 15-20 pers.)

LES VERRINES GRAINES DE CHIA

12 pièces



Graines de chia au lait de coco, mangue,
grenade, coulis de fruits exotiques et menthe



Retrouvez notre carte des boissons chaudes et froides sur notre site internet : www.toutetbon.fr/petit-dejeuner

PAUSE DOUCEUR À LA CARTE

LE CAKE FINANCIER CITRON

15 parts (1 kg)

LE BANANA BREAD

10 parts (600 g)

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

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP

30 pièces (950 g)

Pains au chocolat AOP • Croissants AOP • Pains aux raisins AOP

LE COFFRET DE CHOUQUETTES

30 pièces (420 g)

LE COFFRET DE MINI DÉLICES

40 pièces (616 g)

Mini financiers • Madeleines natures • Mini moelleux à la noisette • Mini brownies au chocolat et noix de pécan

LA BOX DOUCEUR XXL

Idéale pour 15 personnes - 55 pièces (1 406 g)

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

12 pièces servies en petite box (720 g)

Boules de pain au cacao et pépites de chocolat

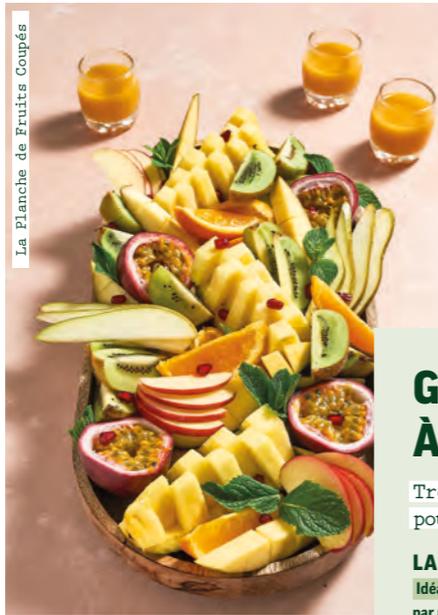
LA BOX MADELEINES - 25,90 € HT

30 pièces servies en petite box (540 g)

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

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

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

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

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

Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)

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

Idéal pour 10 personnes

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

THERMOS DE THÉ 1,4 L

Idéal pour 10 personnes

Sélection de thés 100% **BIO** Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L

Idéal pour 10 personnes

Chocolat en poudre **BIO** 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.



CAFÉ JOYEUX
SERVI AVEC LE CŒUR

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  **BIO**
75 CL

JUS D'ORANGE DE GRÈCE **BIO**
75 CL

MAISON
VITAMONT
le goût par nature

JUS D'ANANAS DU TOGO **BIO**
75 CL

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** : orange, pamplemousse et menthe
- **Eau Détox** : jus et rondelles de citron jaune et menthe
- **Infusion** : infusion **BIO** 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.



MENU SANDWICH

- 1 Sandwich au choix
- 1 Dessert au choix
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl



MENU SALADE

- 1 Salade au choix et un petit pain
- 1 Dessert au choix
- 1 Boisson 33 cl ou eau 50 cl



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
- 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
- 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

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

LA P'TITE SALADE DE COLESLAW

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

LA P'TITE SALADE DE COQUILLETTES

Coquillettes au pesto vert, stracciatella*, tomates confites et copeaux de parmesan AOP

* Coeur de burrata



Le Émile



Le Jules

SANDWICHES

Nos baguettes sont élaborées à partir de farine Label Rouge ■ ■ ■

AU MENU :

LE HECTOR

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

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

LE ÉMILE

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

LE LÉON

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

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

LE BASILE

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

LE NILS

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



Le Léo



Le Alex

PLATS À RÉCHAUFFER

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



2min30
900W

AU MENU :

LE LÉO

Disponible au jambon blanc ■ ■ ■

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

LE SACHA

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

LE NOÉ

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

LE MATHIS

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

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

SALADES

Livrées avec un petit pain
(sans gluten sur demande)

AU MENU :

LA MIA

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

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

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

LA LÉNA

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 :

LA ADÈLE

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

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



La Alba



Yaourt grec et pommes rôties

DESSERTS

AU MENU :

COOKIE

Cookie aux pépites de chocolat. 70 g

BROWNIE

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

COMPOTE DE POMMES

Compote de pommes, pomme Granny et menthe

MUFFIN

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

YAOURT GREC ET POMMES RÔTIÉS

Yaourt grec, pommes rôties, crumble et caramel beurre salé

GRAINES DE CHIA À LA COCO

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

HORS MENU :

SALADE DE FRUITS

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

TIRAMISÙ

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

CHEESECAKE

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.

*** Coeur 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



t&b
Dernière minute

t&b
Dernière minute



Disponible au poulet pané



Végétarien



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, stracciatella*, 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



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



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



Sans lait



Végétarien

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



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



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



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**



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



Sans gluten sur demande

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)



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



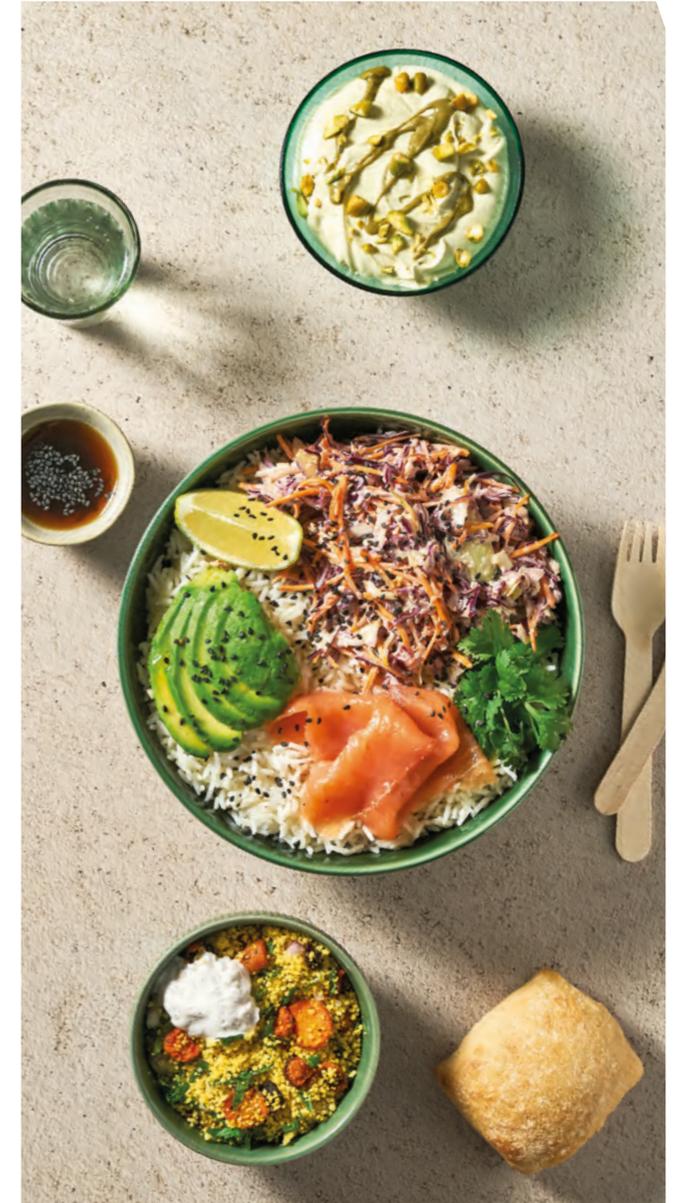
LE ASPEN

• **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

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 thai**

• **Petit pain**

• **Dessert gourmand du jour**

* Yaourt grec, thym, sumac, graines de sésame, sel, oignon rouge et jus de citron.
** Composition de notre vinaigrette thai : 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



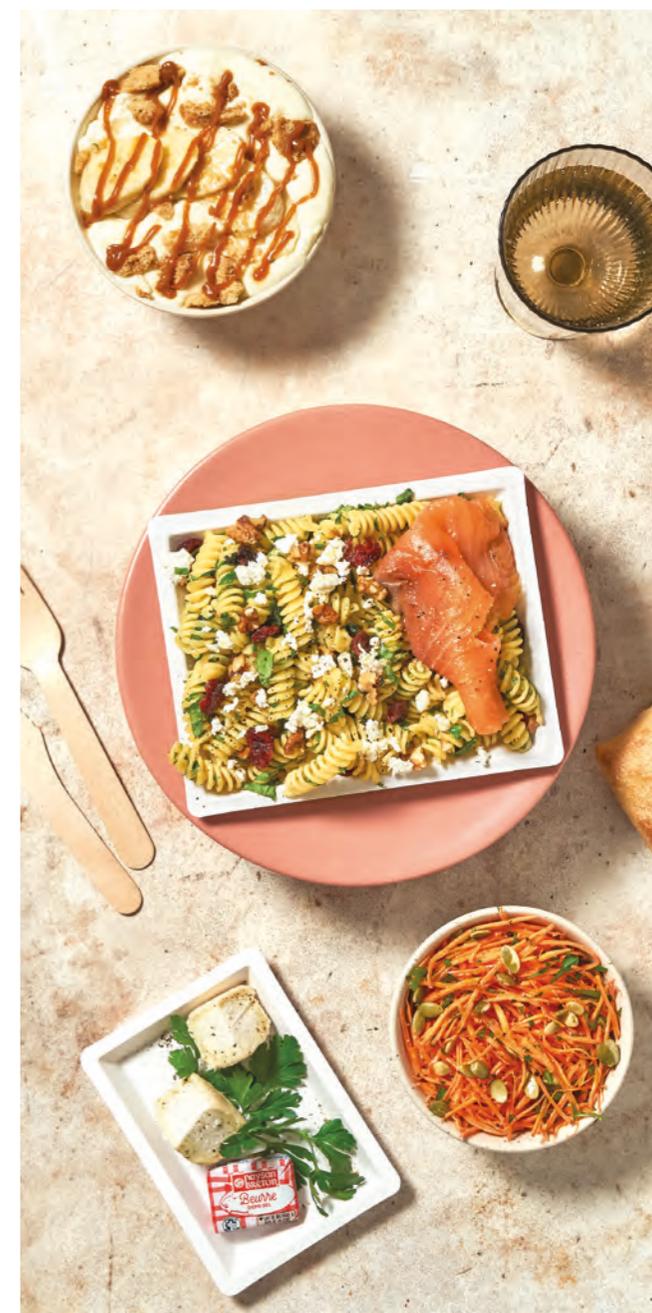
Disponible au poulet 🇫🇷 (+1 € HT)
ou en version vegan



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 🇫🇷

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



Disponible au poulet



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.



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



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**



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)

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES

f&b
Dernière minute



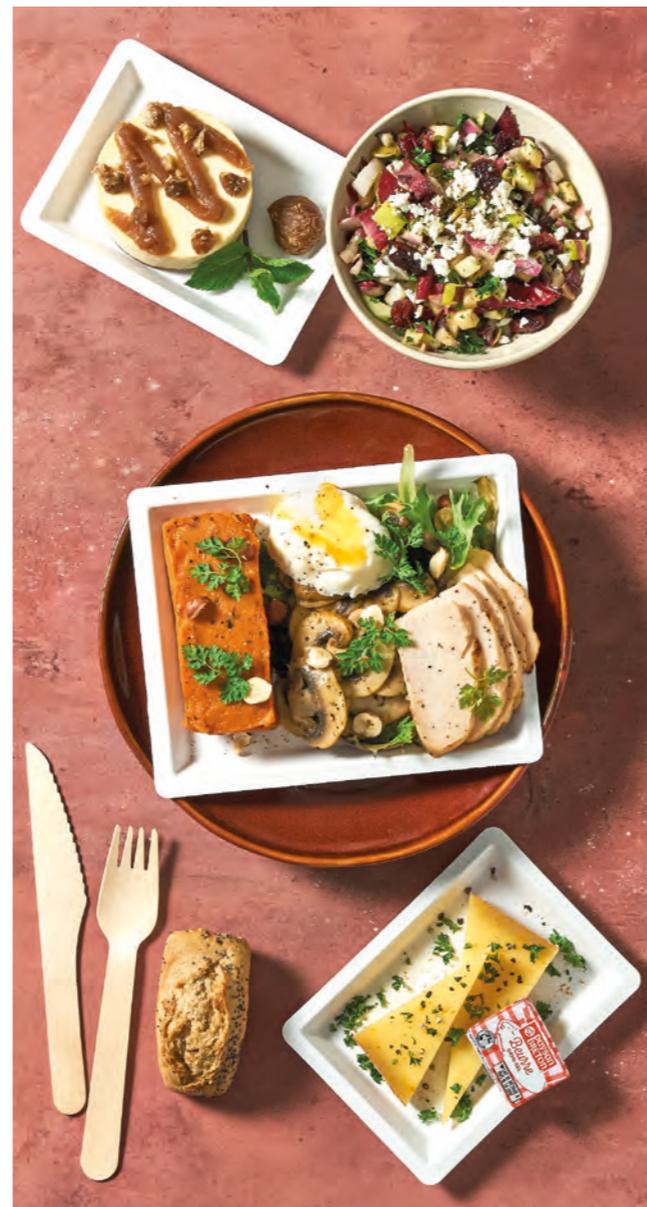
LE YMIR

• **Entrée:** Burritos de coleslaw de chou 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



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.



PLATEAU REPAS
100 % FRANÇAIS**



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

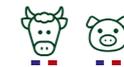
• **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre (sans gluten sur demande)

• **Dessert** gourmand du jour

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



PLATEAU REPAS
100 % FRANÇAIS**



Sans gluten
sur demande

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 RÔTIÉS

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
Boîtes 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 boîte de pains coupés	1 boîte de pains entiers	1 boîte 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
Taille 20x20cm. Adaptée pour entrée/plat/dessert.

KIT COUVERTS EN BAMBOU
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



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

170 g x 2
Duo de houmous du jour



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



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
Livrée avec un couteau à fromage



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 boîtes de pains)



Pour 20 portions :
50 g de fromage / portion



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS

1 100 g - Idéale pour 10 personnes : 110 g / portion

Baguettes nature et aux graines de pavot
élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS

1 400 g - Idéale pour 20 personnes : 70 g / portion

Pavés de campagne, baguettes nature et
aux graines de pavot élaborées à partir de
farine Label Rouge

SALADE VERTE

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion

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



Pour 10 portions :
50 g de fromage / portion

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 boîtes de pains)

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

Pour 10 portions :
125 g de viande froide / portion

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et poulet pané et tomates confites, cornichons, copeaux de parmesan AOP, persil et mâche
Accompagnement : mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et persil



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



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

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES

170 g x 3

Mayonnaise, moutarde et crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge

BOX DE PAINS COUPÉS

1100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion

Baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS

1400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion

Pavés de campagne, baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

SALADE VERTE

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion

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.

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



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

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



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



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



1 000 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

VINAIGRETTE
AUX 3 VINAIGRES
ET POINTE D'ORANGE
360 ml

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS

360 ml

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE

20 ml



1 000 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**



1 000 g
Recommandée pour 10 portions
(100 g / portion)



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES

1 000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

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

SALADE D'ENDIVES

1 000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / 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

1 000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / 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

1 000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / 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](#)

12 portions

LES TARTELETTES AU CHOCOLAT

Tartelette au chocolat, praliné, noix de pécan et fleur de sel



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

12 portions

CHEESECAKES DU JOUR

12 portions

Planche de cheesecakes individuels

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

1 400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)



1 300 g

Recommandée pour 10 portions 130 g / portion

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison selon arrivage



12 portions

LES SABLÉS POMME CARAMEL

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



BOISSONS

INDIVIDUELLES

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL

L'EAU NEUVE 50 CL

COCA COLA 33 CL

COCA COLA ZÉRO 33 CL

VOLVIC CITRON 50 CL

À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L

COCA COLA 1,25 L

JUS DE POMME DE FRANCE **BIO** MAISON VITAMONT 75 CL

JUS D'ORANGE DE GRÈCE **BIO** MAISON VITAMONT 75 CL

JUS D'ANANAS DU TOGO **BIO** MAISON VITAMONT 75 CL

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



 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



 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

LES FOCACCIAS

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



 Végétarien

LES P'TITS BURGERS VEGGIE

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

 Sans gluten

LES SUCETTES DE SAUMON

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



* Coeur de burrata

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

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



LES WRAPS SAUMON

36 pièces

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




Végétarien

LES SABLÉS D'HIVER

24 pièces

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


Végétarien

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



LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

15 pièces

- Mini briochette garnie d'une confiture de figes, foie gras de canard IGP ■ ■ et piment d'Espelette

 
Sans gluten Végétarien

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



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



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.



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



LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

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



PIÈCES COCKTAIL SALÉES



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



Sans lait

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



Sans gluten

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

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



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



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

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



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



Grosses pièces



Végétarien

LES PITAS

20 pièces

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



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 chou 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 chou 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 ail et fines herbes, saumon fumé et pousse d'épinard
- 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



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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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



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

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 SALÉES CHAUDES

LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE

42 pièces

- Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES ROLLS FEUILLETÉS

36 pièces

- 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

25 pièces

- Tartelette chaude au saumon fumé, pousses d'épinard, crème fraîche et Comté AOP

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES

25 pièces - Tartelette chaude garnie de :

- Tomate confite, thym, crème fraîche et Comté AOP
- Crottin de Chavignol AOP, tomate confite, miel, romarin, crème fraîche et Comté AOP

LES CANAPÉS FEUILLETÉS

30 pièces

- 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

30 pièces

- Feuilleté à la saucisse de porc et graines de sésame
- Accompagné de son pot de moutarde

LES MINI CROQUES

28 pièces

- Croque monsieur au jambon blanc et béchamel

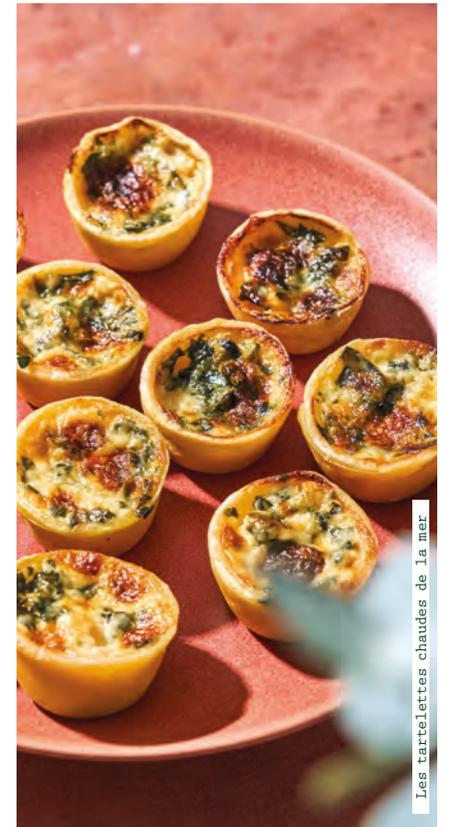
LES MINI BURGERS

35 pièces

- Mini cheeseburger à la viande de bœuf et crème cheddar



Les tartelettes chaudes végétariennes



Les tartelettes chaudes de la mer



Les rolls feuilletés



Les mini croques fingers comté & truffe

À SAVOIR :

NOS PIÈCES COCKTAIL CHAUDES SONT GÉNÉRALEMENT LIVRÉES FROIDES. ELLES SONT À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS OU GRÂCE À NOTRE SERVICE DE LOCATION DE MATÉRIEL ADAPTÉ (EN SUPPLÉMENT - CONTACTEZ-NOUS).

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



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



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



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



Sans gluten

LES MACARONS D'HIVER

18 pièces

Sur une coque de macaron vanille :

• Crème pâtissière à la pistache, pomme Granny et éclats de pistaches



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

• Fruits frais de saison



LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces

Crêpes garnies de :

• Confiture de myrtilles, mousse mascarpone, crumble et menthe

• Mousse spéculoos et éclats de spéculoos



LES MIGNARDISES DU CHEF

48 pièces

Tartelettes garnies de :

• Crème Gianduja*, feuillantine croustillante au chocolat, mousse café et éclats de noisettes

• Mousse cheesecake, pommes rôties et noix

• Crème pâtissière, poire et menthe

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



Sans gluten

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



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

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



LES POCHÉS

24 pièces

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



Sans gluten

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons



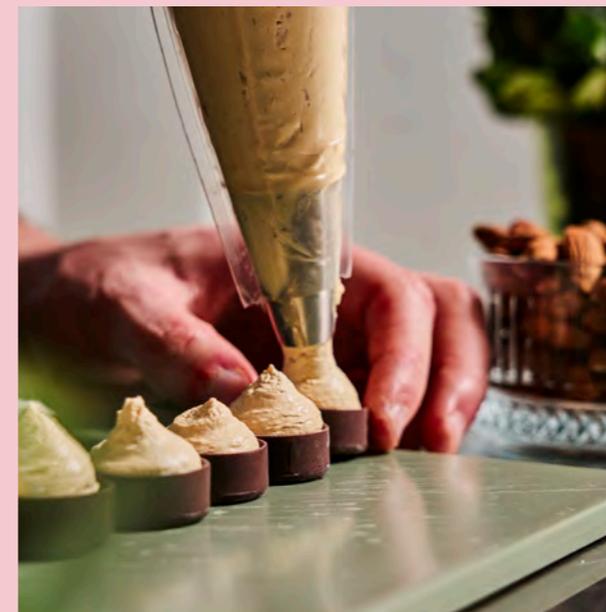
*Gianduja : préparation italienne onctueuse à base de noisettes, sucre et cacao.

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 (tartinales 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 SALÉES - avec location du matériel

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

Notre offre comprend :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les gallettes en live
- La location d'un appareil à crêpes professionnel
- 2 gallettes 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 gallettes 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 TRAITÉUR ENGAGÉ

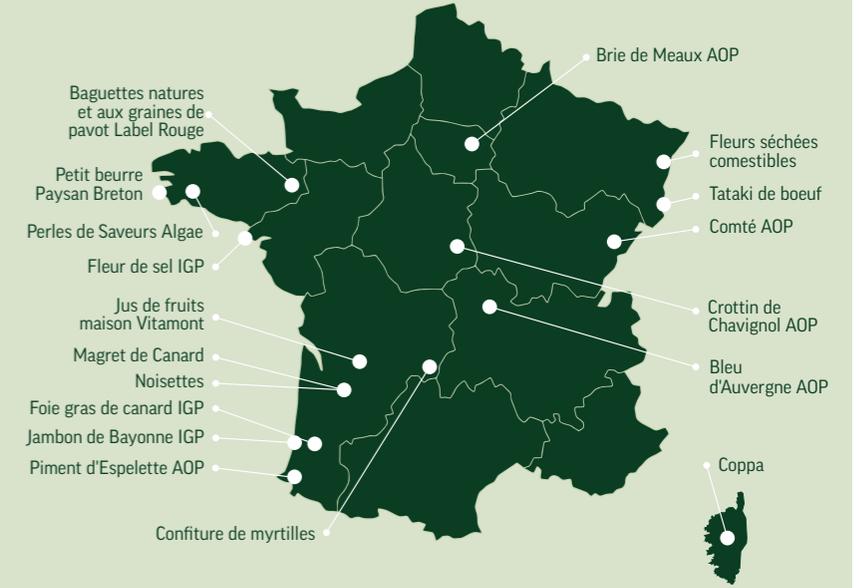
DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE



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>.

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.

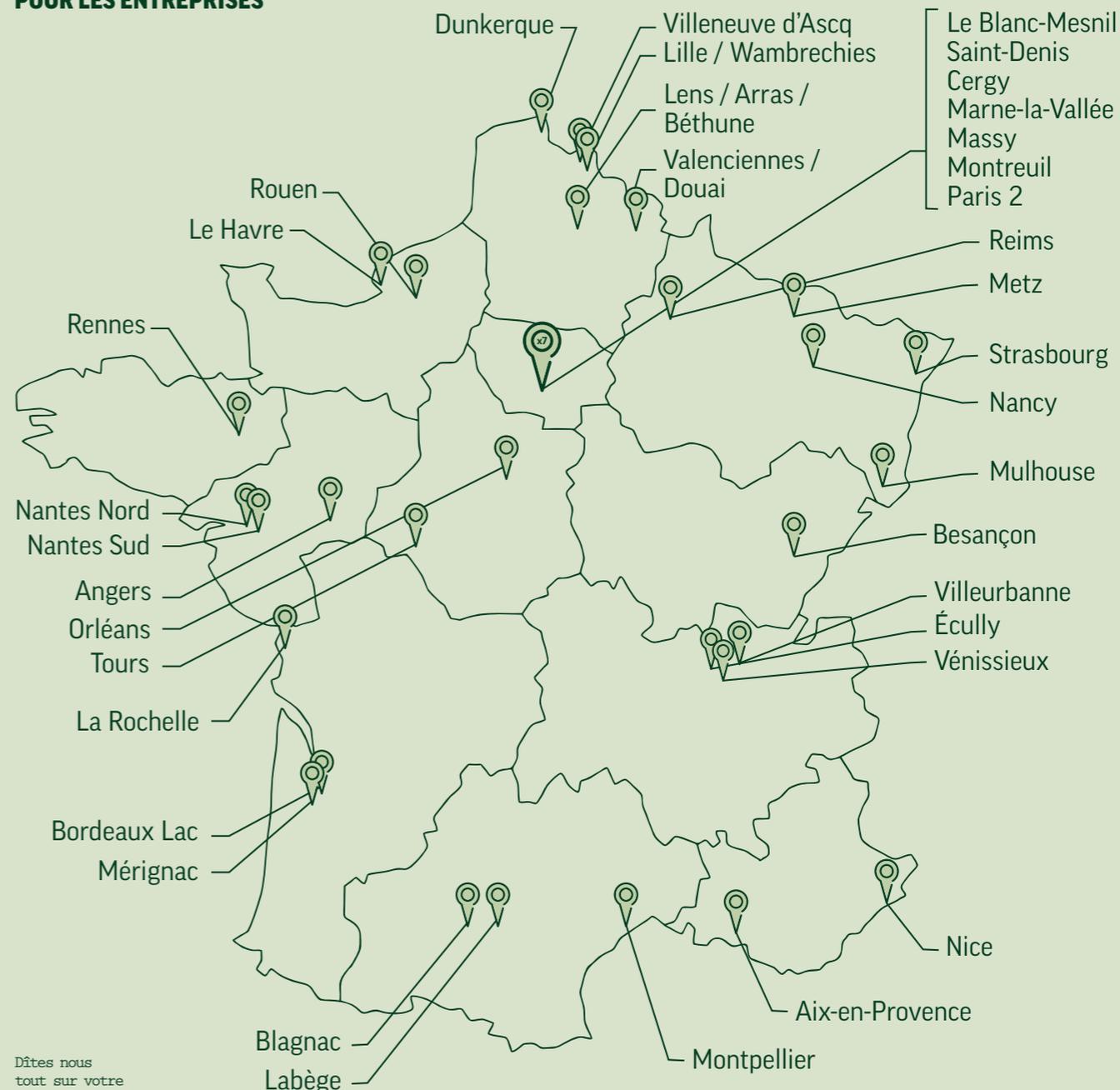
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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



Dites nous tout sur votre expérience TOUT&BON



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:   



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

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.

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