



& tout & bon

le sens du service

Événements
d'Entreprise
& Plateaux Repas

**COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ 2025**

du 31 mars à fin septembre.

VOTRE SERVICE TOUT&BON C'EST :

FIABILITÉ & RÉACTIVITÉ



UN SERVICE CLIENT DÉDIÉ.
NOTRE RÉACTIVITÉ AU SERVICE DE VOS REPAS.

QUALITÉ & ÉTHIQUE



LA GARANTIE DE REPAS DE QUALITÉ
PRÉPARÉS AU PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

CONFORT & PRATICITÉ



UN SERVICE DE LIVRAISON SANS FAILLE
MÊME EN DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*.

ULTRA-PERSONNALISATION



UNE OFFRE ADAPTABLE POUR TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT DE 2 À 1000 PERSONNES,
UN SERVICE TRAITEUR SANS FAILLE.

SOMMAIRE

- 02 PETIT DÉJEUNER
- 04 PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX
- 10 PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES
- 20 PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE: sandwichs, salades, plats à réchauffer et desserts
- 24 PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES
- 48 BUFFET FROID: planches, grandes salades et desserts à partager
- 57 BOISSONS individuelles et à partager
- 58 NOS SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
- 62 ALLERGÈNES



POUR TOUS CEUX QUI VEULENT ÊTRE CHOUX-CHOUTÉS :


Végétalien
Vegan


Végétarien
Veggie


Sans
gluten


Sans
lait

BIO
Issu de
l'agriculture
biologique


Poulet
français


Porc
français


Boeuf
français


Canard
français

PETIT DÉJEUNER

BON POUR LE RÉVEIL

BON POUR VOS ÉQUIPES

À COMMANDER LA VEILLE*

Des frais de livraison ?
Contactez-nous !

NOTRE CAFÉ,
NOTRE CHOCOLAT
ET NOS THÉS
SONT



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



FORMULES POUR 10 PERSONNES

Formule LA P'TITE VIENNE

Pour 10 personnes :

- 20 mini viennoiseries
- 2 bouteilles de jus de fruits **bio** (1 jus d'orange blonde de Sicile et 1 jus de pomme pulpée)
- 1 thermos de café ou thé **bio**

62,00 € HT
Soit 6,20 € HT / pers
68,20 € TTC



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

Formule

LA PAUSE GOURMANDE

Pour 10 personnes :

- 30 brochettes de fruits coupés à la main
- 20 chouquettes
- 10 parts de brownie au chocolat et noix de pécan
- 2 bouteilles de jus de fruits **bio** (1 jus de pomme pulpée et 1 jus de saison)
- 1 thermos de café ou thé **bio**



À LA CARTE :

COFFRET DE MINI VIENNOISERIES - 28,90 € HT

30 pièces - Soit 31,79 € TTC - 0,96 € HT la pièce

Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins

COFFRET DE CHOUQUETTES - 24,90 € HT

30 pièces - Soit 27,39 € TTC - 0,83 € HT la pièce

LA BOX DOUCEUR XXL - 58,90 € HT

Idéale pour 15 personnes - 55 pièces - Soit 64,79 € TTC - 1,07 € HT la pièce

Pains au chocolat • Pains aux raisins • Croissants • Chouquettes • Mini muffins • Brownie au chocolat et noix de pécan • Mini brochettes de fruits de saison (Existe en 42 pièces)

LA BOX YAOURT GREC - 65,90 € HT

Idéale pour 20 personnes - 155 g par portion

Soit 72,49 € TTC - 3,30 € HT / portion

Yaourt grec à la confiture de myrtilles • Muesli chocolat noisettes • Brownie au chocolat et noix de pécan • Fruits de saison coupés à la main

LA BRICHOE BABKA - 19,90 € HT

10 parts (500 g) - Soit 21,89 € TTC

CORBILLE DE FRUITS FRAIS À partir de 30,90 € HT

Soit 33,99 € TTC

100% de saison selon arrivage.

Disponible en 2 et 4 kg



COFFRET DE MINI MUFFINS - 29,90 € HT

20 pièces - Soit 32,89 € TTC - 1,50 € HT la pièce

Coeur coulant chocolat • Coeur coulant caramel beurre salé • Coeur purée de fruits rouges

NOTRE CARTE DES BOISSONS :

THERMOS DE CAFÉ 1L - 14,50 € HT

Soit 15,95 € TTC

Café **bio** issu du commerce équitable

THERMOS DE THÉ 1L - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Sélection de thés 100% **bio**

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1L - 15,90 € HT

Soit 17,49 € TTC

Chocolat en poudre **bio** issu du commerce équitable

JUS DE FRUITS COQ TOQUÉ 75 CL -

À partir de 6,90 € HT

Détails sur notre page "Boissons" p.57

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

PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX

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



LE HÉLIOS

• **Entrée:** Duo de tomates cerises assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, mesclun, pignons de pin et basilic

• **Plat:** Salade de penne, tomates cerises et tomates confites, feta AOP, olives vertes, oignon rouge, menthe et ciboulette. Accompagnée d'un tzatziki et assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



Végétarien

16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC

PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX



16,90 € HT
Soit 18,59 € TTC



LE VERANO

• **Entrée:** Sur un lit de roquette: courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive et au thym, poivrons marinés, pignons de pin et menthe. Accompagnée d'un tartinaable d'artichauts au basilic

• **Plat:** Bowl vegan composé de semoule aux épices chili, haricots rouges, maïs à la sauce sriracha*, concombre, poivrons marinés et oignon rouge. Accompagné d'un guacamole, de citron vert et de coriandre

• **Petit pain**

• **Dessert** végétalien du jour



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC



LE SHETI

• **Entrée:** Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thai**, noix de cajou et coriandre

• **Plat:** Bowl composé de falafels et de quinoa au cumin, concombre, pois chiches, oignon rouge, feta AOP, pousses d'épinard et menthe. Accompagné d'un houmous parfumé à la menthe et de tortillas croustillantes

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC



LE PALMERA

• **Entrée:** Salade de concombre, radis roses, roquette et aneth, assaisonnée de jus de citron, d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et d'un filet de sauce sriracha*

• **Plat:** Salade de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym et assaisonnées de mayonnaise et de moutarde, thon au naturel, oeuf dur, poivrons marinés, oignon rouge, olives vertes, mesclun et ciboulette. Assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

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

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

t&b
Dernière minute



Disponible au jambon de Bayonne IGP

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC



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

LE CALDO

• **Entrée:** Salade de melon du moment et tomates cerises, pesto vert, olives vertes et basilic

• **Plat à consommer froid ou chaud:** Orecchiette à la crème de poivrons et ricotta, crème de mozzarella di Bufala AOP, poulet pané, tomates cerises, roquette et basilic

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour

* Sauce sriracha : sauce piquante thaïlandaise à base de piments, de vinaigrette, d'ail, de sucre et de sel.
** Composition de notre vinaigrette thai : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC



LE CARDINI

- **Entrée:** Quinoa assaisonné d'une sauce vierge*, olives vertes et cerfeuil
- **Plat:** Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti, oeuf dur, tomates cerises, avocat, copeaux de parmesan AOP et ciboulette. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** du jour (sans gluten sur demande)



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



LE KAÏ

- **Entrée:** Sur un lit de roquette : ratatouille à la provençale, pignons de pin et persil
- **Plat:** Poke bowl de saumon fumé et de riz assaisonné d'une sauce soja sucrée, concombre, radis roses, fèves, framboises, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thaï**
- **Petit pain**
- **Dessert** du jour (sans lait sur demande)



LE SÓNG

- **Entrée:** Taboulé de légumes d'été, tzatziki, oignon nouveau et menthe
- **Plat:** Salade de vermicelles de riz assaisonnée d'une vinaigrette thaï** et de jus de citron, poulet pané, carottes et courgettes râpées, salade romaine, noix de cajou, oignon nouveau, citron vert, coriandre et menthe. Accompagnée d'une vinaigrette thaï**
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

* Composition de notre sauce vierge : tomates confites, oignon rouge, huile d'olive, purée d'ail, jus de citron vert, persil et coriandre.
** Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES

DES PLATEAUX AUSSI BEAUX QUE BONS

RECETTES 100%
DE SAISON

NOS PLATEAUX REPAS

sont composés de :

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



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES COFFRETS
100% RECYCLABLES



LE AMALFI

• **Entrée** : Tomates d'antan assaisonnées d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, crème de mozzarella di Bufala AOP, oignon nouveau et basilic

• **Plat** : Penne au pesto vert, saumon fumé, concombre, tomates confites, parmesan rapé AOP, pignons de pin et roquette

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

Disponible au poulet

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



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

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



LE NAUPLIE

• **Entrée** : Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thaï*, noix de cajou et coriandre

• **Plat** : Taboulé de légumes d'été : semoule au cumin, tomate, courgette, concombre, oignon rouge et herbes aromatiques, assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et de jus de citron. Accompagné de falafels et d'un tzatziki

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



Disponible en version vegan

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC



LE COMBARRO

• **Entrée** : Salade de concombre, radis roses, roquette et aneth, assaisonnée de jus de citron, d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et d'un filet de sauce sriracha**

• **Plat** : Sur un lit de mesclun : Poivron rôti à l'huile d'olive et au thym, farci de quinoa assaisonné d'une sauce vierge***, olives vertes, tomates cerises, feta AOP, zestes de citron, perles de Yuzu et cerfeuil

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

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



LE ROSTOCK

• **Entrée** : Trio de wraps garnis au saumon fumé, tartifiable de fromage frais à l'aneth, concombre et pousses d'épinard

• **Plat** : Salade de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym et assaisonnées de mayonnaise et de moutarde, poulet rôti, haricots verts assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, oignon rouge, perles de vinaigre balsamique et persil. Accompagnée de moutarde à l'ancienne

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC

* Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.
** Sauce sriracha : sauce piquante thaïlandaise à base de piments, de vinaigrette, d'ail, de sucre et de sel.
*** Composition de notre sauce vierge : tomates confites, oignon rouge, huile d'olive, purée d'ail, jus de citron vert, persil et coriandre.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



Disponible en version végétarienne

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

LE RIMINI

- **Entrée**: Asperges blanches assaisonnées d'une sauce vierge* et de persil
- **Plat**: Salade d'orecchiette et thon au naturel, tomate, concombre, courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive et au thym, oignon rouge, jus et zestes de citron, olives vertes et aneth, assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, de yaourt grec et de moutarde
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC



LE BERGEN

- **Entrée**: Sur un lit de roquette : melon du moment, jambon de Bayonne IGP ■■■, crème de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin et basilic
- **Plat**: Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym et assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, saumon gravlax, oeuf dur ■■■, oignon rouge, roquette, radis roses, perles de Yuzu et ciboulette. Accompagné d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge
- **Fromage** et son petit pain (sans gluten sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans gluten sur demande)



LE VISBY

- **Entrée**: Sur un lit de roquette : petits pois, fèves et oignon rouge assaisonnés d'une vinaigrette thaï** d'un filet de sauce sriracha*** et cerfeuil
- **Plat**: Bun feuilleté au saumon fumé et à l'avocat, fromage de chèvre frais, oignon rouge, mesclun, aneth et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

* Composition de notre sauce vierge : tomates confites, oignon rouge, huile d'olive, purée d'ail, jus de citron vert, persil et coriandre.
** Composition de notre vinaigrette thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.
*** Sauce sriracha : sauce piquante thaïlandaise à base de piments, de vinaigrette, d'ail, de sucre et de sel.

PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES

f&b
Dernière minute



24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*



LE BASQUE

- **Entrée:** Tapas au tartinable de fromage frais à l'aneth, petits pois, perles de Yuzu, piment d'Espelette et ciboulette
- **Plat:** Purée de pommes de terre maison, tataki de boeuf, tartare de concombre, tomate, radis rose et courgette assaisonné à l'huile d'olive et au jus de citron, mesclun, noisettes, piment d'Espelette, perles de vinaigre balsamique et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*



LE VAUCLUSE

- **Entrée:** Sur un lit de mesclun : Oeuf dur, façon mimosa, chips de jambon de Bayonne IGP, radis rose et ciboulette
- **Plat:** Riz blanc de Camargue, assaisonné à l'huile d'olive, au jus de citron et à la moutarde à l'ancienne, concombre, ratatouille à la provençale, poulet rôti, mesclun, oignon nouveau, perles de vinaigre balsamique, basilic et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain (crudités et houmous du jour sur demande)
- **Dessert** gourmand du jour (sans lait sur demande)



26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*



PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

LE DAUPHINÉ

- **Entrée:** Tartelette garnie de moutarde et d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, radis rose, tomate cerise, piment d'Espelette et ciboulette
- **Plat:** Ravioles du Dauphiné Label Rouge, assaisonnées à l'huile d'olive et à la moutarde à l'ancienne, chips de jambon de Bayonne IGP, oeuf poché, rubans de concombre, framboises, pousses d'épinard, oignon rouge et oignon nouveau, piment d'Espelette et cerfeuil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

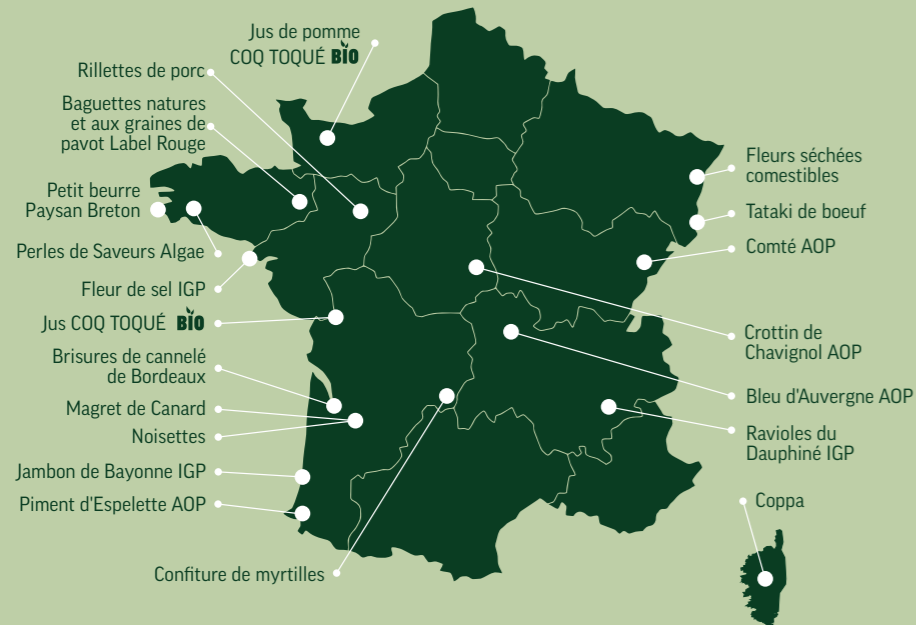
* Nos plateaux repas 100% français sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication française.

POUR LES ENTREPRISES QUI NE TRANSIGENT PAS SUR LE REPAS.

POUR LES PAPILLES EXPERTES QUI VEULENT BIEN MANGER.

Chez Tout&Bon, nos engagements ne comptent pas pour des prunes. Avec une activité directement liée à la terre, le sourcing durable est l'une des clés de notre chaîne de valeur.

DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE



TOUT&BON SOUTIEN UNE AGRICULTURE DURABLE ET BAS CARBONE AU NIVEAU LOCAL

Avec



Nous aidons les agriculteurs à faire le saut vers des pratiques agricoles plus durables en leur apportant notre soutien financier.

4

agriculteurs soutenus

- 1 ferme laitière
- 1 ferme maraîchère
- 1 exploitation mixte
- 1 viticulteur



Sources : ADEME : <https://impactco2.fr/outils/comparateur>
AGOTERRA : <https://www.agoterra.com/contributeurs/toutbon-4>



100% DES VIANDES SONT FRANÇAISES*

* Hors mortadelle de Bologne IGP (Italie)

TOUS NOS FROMAGES À LA COUPE SONT AOP OU IGP

DES LÉGUMES FRAIS 100% DE SAISON + APPROVISIONNEMENTS MAJORITAIREMENT FRANÇAIS + COUPÉS À LA MAIN AVEC SOIN

58%* DES RECETTES DE CETTE CARTE SONT VEGGIE/VEGAN

* Hors gamme Petit déjeuner

NOS PACKAGINGS ÉCO-RESPONSABLES

UN TRAITEUR ENGAGÉ POUR L'ÉCOLOGIE JUSQU'AUX EMBALLAGES!

Nos couverts et assiettes sont conçus à partir de matériaux biosourcés et sont biodégradables ; ce sourcing nous permet de réduire, chaque jour, le plastique de nos emballages.

ENGAGEMENT ZÉRO PLASTIQUE

avec nos gammes : plateaux repas Les Originiaux, cocktail et buffet.

NOS MATIÈRES SONT BIOSOURCÉES

BOLS EN BAGASSE*

100% compostables

*pulpe de cellulose naturelle extraite de fibres de canne à sucre.

COFFRETS EN CARTON 100% FRANÇAIS

Fabriqués à partir de carton recyclé et 100% recyclable.

COUVERTS EN BAMBOU

100% biodégradables
100% compostables



PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE

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



Dernière minute

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

10,50 € HT
Soit 11,55 € TTC



12,50 € HT
Soit 13,75 € TTC

MENU SALADE

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

MENU COMPLET

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



13,50 € HT
Soit 14,85 € 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
Boissons hors menu + 1€ HT



13,50 € HT
Soit 14,85 € TTC

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

LA P'TITE SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thai*, noix de cajou et coriandre

LA P'TITE SALADE DE CONCOMBRE - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Salade de concombre, radis roses, roquette et aneth, assaisonnée de jus de citron, d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et d'un filet de sauce sriracha**

LA P'TITE SALADE DE TOMATES CERISES - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC

Duo de tomates cerises assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, mesclun, pignons de pin et basilic

* Composition de notre vinaigrette thai : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.
** Sauce sriracha : sauce piquante thaïlandaise à base de piments, de vinaigrette, d'ail, de sucre et de sel.



Le Gaston

PLATS À RÉCHAUFFER

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



AU MENU / PRIX HT :

LE LÉOPOLD - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Risotto, petits pois, pesto de petits pois, parmesan râpé AOP et zestes de citron



LE ACHILLE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Riz blanc de Camargue ■■■ assaisonné à l'huile d'olive, au jus de citron et à la moutarde à l'ancienne, poulet rôti ■■■, ratatouille à la provençale, oignon nouveau et basilic



LE GABIN - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Purée de pommes de terre maison accompagnée de courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive et au thym, saumon cuit fumé à chaud émietté, tomate cerise et basilic. Accompagné d'une crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge



LE ALPHONSE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Ravioles du Dauphiné Label Rouge ■■■, courgettes rôties à l'huile d'olive et au thym et assaisonnées de pesto vert, tomates cerises et parmesan râpé AOP



Le Marcel



Le Léopold



Le Achille

SANDWICHES

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

AU MENU / PRIX HT :

LE FERNAND - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette nature, houmous parfumé à la menthe, falafels, concombre, carottes râpées, oignon rouge, roquette, coriandre et menthe



LE MAURICE - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette nature, jambon blanc ■■■, beurre tendre, comté AOP, tomates cerises et mesclun

LE LUCIEN - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette aux graines de pavot, sauce barbecue, poulet pané ■■■, carottes et courgettes râpées, salade romaine, noix de cajou et coriandre



LE GUSTAVE - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette nature, crème de poivrons et ricotta, jambon de Bayonne IGP ■■■, tomates cerises et roquette

LE LÉON - 5,90 € HT

Soit 6,49 € TTC

Baguette aux graines de pavot, sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti ■■■, oeuf dur ■■■, copeaux de parmesan AOP, tomates cerises et mesclun

LE GASTON - 5,90 € HT

Soit 6,49 € TTC

Baguette aux graines de pavot, thon à la mayonnaise et à la moutarde, concombre, tomates cerises et mesclun



HORS MENU / PRIX HT :

LE MARCEL - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC

Baguette nature, pesto vert, mortadelle de Bologne IGP, crème de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, tomates confites et roquette

LE VICTOR - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC

Baguette aux graines de pavot, tzatziki, saumon fumé, oignon rouge, pousses d'épinard et aneth

SALADES

Livrées avec un petit pain (sans gluten sur demande)

AU MENU / PRIX HT :

LA SIMONE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti ■■■, oeuf dur ■■■, tomates cerises, avocat, copeaux de parmesan AOP et ciboulette. Accompagnée d'une sauce salade moutarde à l'ancienne et miel



LA PAULETTE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Taboulé de légumes d'été, falafels, tzatziki, oignon nouveau et menthe



LA MIREILLE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym et assaisonnées de mayonnaise et de moutarde, thon au naturel, oeuf dur ■■■, poivrons marinés, oignon rouge, olives vertes, mesclun et ciboulette. Assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail



LA FRANCINE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, jambon de Bayonne IGP ■■■, petits pois, oignons frits, cornichons, roquette et ciboulette. Accompagnée d'une sauce barbecue



LA FRANCESCA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Orecchiette à la crème de poivrons et ricotta, crème de mozzarella di Bufala AOP, poivrons marinés, tomates cerises, roquette et basilic



HORS MENU / PRIX HT :

LA GISELLE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Penne au pesto vert, poulet rôti ■■■, concombre et tomates confites, pignons de pin, parmesan râpé AOP et roquette

LA MONIQUE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Poke bowl de saumon fumé et de riz assaisonné d'une sauce soja sucrée, concombre, radis roses, fèves, framboises, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thai*



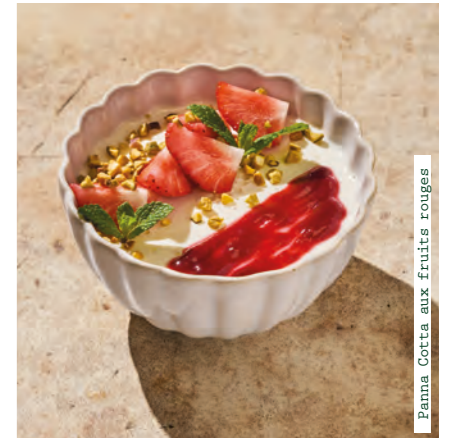
La Paulette



La Giséle



La Monique



Panna Cotta aux Fruits rouges

DESSERTS

AU MENU / PRIX HT :

COOKIE - 1,50 € HT

Soit 1,65 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

BROWNIE - 1,90 € HT

Soit 2,09 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

COMPOTE POMMES/FRAISES - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Compote pommes/fraises et menthe



YAOURT GREC À LA MYRTILLE - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Yaourt grec à la confiture de myrtilles, crumble, framboise et menthe

MUFFIN - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

HORS MENU / PRIX HT :

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Panna cotta, coulis de fruits rouges, fraises, éclats de pistaches et menthe



SALADE DE FRUITS ROUGES - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

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



TIRAMISÙ CLASSIQUE - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

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

CHEESECAKE - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC

Cheesecake aux fruits rouges. 90g

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES

CHEZ NOUS,
LE PRODUIT
EST UNE FÊTE

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.



UN COCKTAIL À ORGANISER ?

Vous souhaitez y voir plus clair quant
aux quantités à commander?

		Nombre de pièces par personne
Cocktail Apéritif	1h	8-10 pièces
Cocktail Apéritif	1h30	12 pièces
Cocktail Déjeunatoire	1h30	12-14 pièces
Cocktail Dînatoire	2h	16 pièces

Et pour les boissons ?

Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !



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



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,07 € HT la pièce

LES MINI BURRITOS

40 pièces

- Tzatziki, pomme granny, piment d'Espelette et menthe
- Thon à la mayonnaise, radis rose et ciboulette



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

LES TARTELETTES SALÉES

28 pièces

- Crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth
- Crème de mozzarella di Bufala AOP, coppa, tomate cerise, perles de vinaigre balsamique et basilic

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



Petit prix



Sans gluten

LA COURONNE D'ÉTÉ

40 pièces

- Melon du moment, jambon de Bayonne IGP, tomate cerise et basilic
- Bille de mozzarella di Bufala AOP, olive verte, poivron mariné et pousse d'épinard



LES VEGGIE TAPAS

36 pièces

Baguette pavot garnie de :

- Fromage de chèvre frais, confiture de myrtilles, pignons de pin, roquette et thym
- Tartinable d'artichauts au basilic, artichaut mariné, copeaux de parmesan AOP, perles de vinaigre balsamique et fleurs séchées comestibles
- Crème de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise, pesto vert, velours de vinaigre balsamique et basilic



Végétarien

41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,16 € HT la pièce



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



Petit prix



Sans gluten

LES P'TITES BAYONNE

24 pièces

- Comté AOP, abricot, jambon de Bayonne IGP, pousse d'épinard et thym

LES TOASTS DE CONCOMBRE

24 pièces

- Je suis un légume, ma taille peut varier
- Concombre, fromage de chèvre frais, radis rose, sauce sriracha* et basilic



Piquant



Sans gluten



Végétarien



Petit prix

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



* Sauce sriracha : sauce piquante thaïlandaise à base de piments, de vinaigrette, d'ail, de sucre et de sel

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



Petit prix

25,90 € HT

Soit 28,49 € TTC
1,04 € HT la pièce



Végétarien



Sans gluten

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



25,90 € HT

Soit 28,49 € TTC
1,30 € HT la pièce

LES FOCACCIAS

20 pièces

- Crème de poivrons et ricotta, feta AOP, pignons de pin et basilic

- Crème de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistaches et fleurs séchées comestibles

29,90 € HT

Soit 32,89 € TTC
1,25 € HT la pièce



Végétarien

LES SABLÉS D'ÉTÉ

24 pièces

Mini sablé au thym et à la tomate garni de :

- Crème de poivrons et ricotta, tomate confite, copeaux de parmesan AOP et roquette



Petit prix

35,90 € HT

Soit 39,49 € TTC
1,00 € HT la pièce

LES WRAPS ASSORTIS

36 pièces

- Houmous parfumé au curcuma, falafel, poivron mariné et mesclun

- Thon à la mayonnaise, avocat, oignon rouge et mesclun



25,90 € HT

Soit 28,49 € TTC
1,44 € HT la pièce

LES TAPAS SAUMON

18 pièces

Baguette nature garnie de :

- Fromage frais, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée, fèves, graines de sésame et coriandre

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
1,14 € HT la pièce

LES WRAPS SAUMON

36 pièces

- Saumon fumé, tartinaible de fromage frais à l'aneth, concombre et pousse d'épinard



36,90 € HT
Soit 40,59€ TTC
1,32 € HT la pièce

LES TARTELETTES VEGGIE

28 pièces

- Ratatouille à la provençale, feta AOP, pignons de pin et persil
- Tartinaible d'artichauts au basilic, artichauts marinés, perles de vinaigre balsamique et fleurs séchées comestibles



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,08 € HT la pièce

LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Rigatoni farcie de fromage de chèvre frais, thym et zestes de citron, tomate cerise et basilic



Petit prix

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



LES VEGGIE SUCETTES

24 pièces

- Bille de mozzarella di Bufala AOP, concombre, fraise et basilic

- Ruban de carotte, falafel et pousse d'épinard

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

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces

- Magret de canard, Tête de Moine AOP et abricot sec



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

LES P'TITS LÉGUMES CROQUANTS

28 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

- Radis rose, fromage frais ail et fines herbes, graines de courge, piment d'Espelette et cerfeuil

- Carotte, tartinaible de fromage frais à l'aneth, petits pois, perles de vinaigre balsamique et ciboulette



Sans gluten



Végétarien

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



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LE MIXTE TERRE

36 pièces

• Brochette de comté AOP, abricot, jambon de Bayonne IGP, pousse d'épinard et thym

• Tapas de fromage de chèvre frais, confiture de myrtilles, pignons de pin, roquette et thym

• Blini de tartinable d'artichauts au basilic, coppa, pignons de pin et basilic

46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,30 € HT la pièce



47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
1,41 € HT la pièce

LE MIXTE SAUMON

34 pièces

• Wrap au saumon fumé, tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et pousse d'épinard

• Verrine de brunoise de concombre et pomme granny au citron, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée, graines de sésame et coriandre

• Tartelette à la crème citronnée à la ciboulette et oignon rouge, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth

SÉLECTION 100% VEGGIE



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



LE MIXTE VEGGIE

40 pièces

• Rigatoni farcie de fromage de chèvre frais, thym et zestes de citron, tomate cerise et basilic

• Tartelette de ratatouille à la provençale, feta AOP, pignons de pin et persil

• Blini de crème de poivron et ricotta, poivron mariné, tomate cerise, feta AOP et ciboulette

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



LES P'TITS BURGERS VEGGIE

35 pièces

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

35,90 € HT
Soit 39,49 € TTC
1,80 € HT la pièce



LES PITAS

20 pièces

• Houmous nature, roquette, falafel, poivron mariné et tzatziki

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LES TAPAS BAYONNE

18 pièces
Baguette nature garnie de :
· Fromage de chèvre
frais, jambon de
Bayonne IGP, feta
AOP, tomate
cerise, velours de
vinaigre balsamique
et basilic

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,44 € HT la pièce



€
Petit prix

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



LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces
· Houmous parfumé au
curcuma, falafel,
poivron mariné, oignon
rouge et roquette

33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,36 € HT la pièce



Sans gluten

LES MINI GRAVLAX

25 pièces
· Cube de saumon gravlax,
tartina de fromage frais
à l'aneth, framboise et aneth



55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
1,60 € HT la pièce

LES BRIOCHETTES

35 pièces
· Tzatziki, pomme
granny, piment
d'Espelette et aneth
· Fromage de chèvre
frais, jambon de
Bayonne IGP, tomate
confite et basilic

LES NAVETTES DE LA MER

En box à partager de 30 pièces
· Thon à la mayonnaise,
abricot, oignon rouge
et romarin
· Fromage frais ail et
fines herbes, saumon
fumé, concombre
et aneth

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



LES BLINIS DE LA MER

24 pièces
· Blini garni de fromage
frais à l'aneth, saumon
fumé, perles de Yuzu,
graines de sésame
et aneth

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,08 € HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL SALÉES



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

LES VERRINES ASSORTIES

15 pièces

- Brunoise de concombre et pomme granny au citron, tartare de saumon fumé à la sauce soja sucrée, graines de sésame et coriandre

- Taboulé de légumes d'été, tzatziki et aneth

LES CLUBS SAUMON

18 pièces

- Tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé et pousse d'épinard

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,44 € HT la pièce



LES NAVETTES ASSORTIES

En box à partager de 30 pièces

- Sauce barbecue, poulet rôti, carottes râpées, graines de sésame et coriandre

- Fromage de chèvre frais et miel, tomate cerise, roquette et basilic

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,23 € HT la pièce



LES VERRINES VEGGIE

15 pièces

- Courgettes et aubergines rôties à l'huile d'olive et au thym, tartinable d'artichauts au basilic, éclats d'amandes et romarin

- Quinoa assaisonné d'une sauce vierge*, olive verte et pignons de pin

Sans gluten
Végétalien
Vegan

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



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

LES CLUBS SANDWICHES

32 pièces

- Fromage frais, jambon de Bayonne IGP, tomate confite, roquette et basilic

- Fromage de chèvre frais, radis rose, concombre et roquette

LES BLINIS ASSORTIS

24 pièces

- Crème de poivrons et ricotta, poivron mariné, tomate cerise, feta AOP et ciboulette

- Tartinable d'artichauts au basilic, coppa, pignons de pin et basilic

Petit prix

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



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

63,90 € HT
Soit 70,28 € TTC
1,23 € HT la pièce

LA BOX NAVETTES

52 pièces

- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, concombre et aneth
- Sauce barbecue, poulet rôti ■ ■ ■, carottes râpées, graines de sésame et coriandre
- Fromage de chèvre frais et miel, tomate cerise, roquette et basilic
- Crème de mozzarella di Bufala AOP, mortadelle de Bologne IGP, abricot et éclats de pistaches



75,90 € HT
Soit 83,49 € TTC
1,17 € HT la pièce

LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navettes au thon à la mayonnaise, abricot, oignon rouge et romarin
- Wraps au saumon fumé, tartina de fromage frais à l'aneth, concombre et pousse d'épinard
- Clubs sandwichs au fromage frais, jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■, tomate confite, roquette et basilic
- Clubs sandwichs au fromage de chèvre frais, radis rose, concombre et roquette



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



Petit prix

LE PANIER SANDWICHS

60 pièces

Baguette pavot garnie de :

- Thon à la mayonnaise et moutarde, concombre, tomate cerise et mesclun

- Sauce salade moutarde à l'ancienne et miel, poulet rôti ■ ■ ■, oeuf dur ■ ■, copeaux de parmesan AOP, tomate cerise et mesclun

Baguette nature garnie de :

- Houmous parfumé à la menthe, falafels, concombre, carottes râpées, oignon rouge, roquette, coriandre et menthe

(existe en 30 pièces)

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC
1,89 € HT par portion



LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

1150 g + 340 g de tartinaibles maison
(115g de crudités par portion)

- Crudités du moment coupées à la main

2 sauces : Houmous du jour et tartinaible d'artichauts au basilic

57,90 € HT

Soit 63,69 € TTC
1,45 € HT la pièce

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes

40 pièces + 600 g de crudités et 170 g de sauces

- Navettes à la sauce barbecue, poulet rôti ■ ■ ■, carottes râpées, graines de sésame et coriandre

- Wraps au houmous parfumé au curcuma, falafel, poivron mariné et mesclun

- Crudités du moment coupées à la main

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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



69,90 € HT
Soit 76,89 € TTC
1,29 € HT la pièce

LE MIXTE CHOCO

54 pièces

• Opéra, mousse Gianduja* et amande

• Brownie au chocolat, mousse café et éclats de biscuits au chocolat au lait et caramel

• Tartelette ganache chocolat et éclats de pistaches

LES MACARONS D'ÉTÉ

18 pièces

Sur une coque de macaron vanille :

• Mousse chocolat blanc, fraise, framboise, coulis de fruits rouges et menthe



Sans gluten

30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
1,72 € HT la pièce



LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces
Crêpes garnies de :

- Mousse mascarpone au cannellé et brisures de cannellé
- Mousse mascarpone, abricot, éclats d'amandes et menthe

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



Petit prix



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

LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES

24 pièces

• Mousse mascarpone, framboise, coulis de fruits rouges et fleurs séchées comestibles

• Confiture de myrtilles, mousse yaourt à la fleur d'oranger, myrtilles, basilic et fleurs séchées comestibles

LES POCHÉS

24 pièces

Sur un moelleux citron et bergamote :

• Mousse yaourt à la fleur d'oranger, groseilles, zestes de citron, menthe et fleurs séchées comestibles

• Crème pâtissière à la pistache, pâte de pistache et éclats de pistaches

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



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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LES P'TITES FRAISES

24 pièces

Je suis un fruit,
ma taille peut varier

- Fraîse, mousse mascarpone, framboise, menthe et fleurs séchées comestibles



Sans gluten



Petit prix

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



Petites
pièces



Petit prix

35,90 € HT
Soit 39,49 € TTC
1,03 € HT la pièce



Sans gluten

LES SABLÉS SUCRÉS

35 pièces

Sur un biscuit de fenouil et citron sans gluten :

- Crème pâtissière, groseille, zestes de citron et fleurs séchées comestibles
- Crème pâtissière à la pistache, pâte de pistache et éclats de pistaches
- Mousse yaourt à la fleur d'oranger, abricot, menthe et fleurs séchées comestibles

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



Grosses
pièces

LES CRAQUELINS

24 pièces

Choux craquelins garnis de :

- Crème pâtissière à la pistache, framboise et éclats de pistaches
- Mousse Gianduja*, crème Gianduja* et éclats de noix de pécan



58,90 € HT
Soit 64,79 € TTC
1,23 € HT la pièce

LES MIGNARDISES DU CHEF

48 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse Gianduja* et éclats de noisettes
- Mousse café et éclats croustillants de gaufrettes au chocolat au lait
- Mousse citron, éclats de meringues et zestes de citron

24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC
1,25 € HT la pièce

LES BROCHETTES CRÊPES ET FRAISES

20 pièces

- Brochette de crêpe de froment garnie de crème Gianduja* et fraise

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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



Petit prix

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

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuille de croustillant au chocolat, mousse mascarpone, framboise et coulis de fruits rouges
- Feuille de croustillant au chocolat, mousse café, éclats de croustillants de gaufrettes au chocolat au lait et menthe



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin



Végétalien
Vegan



Sans gluten



Sans lait

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



Petit prix



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

LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

- Cannelé, mousse mascarpone au cannellé, crumble et brisures de cannellé
- Mousse Gianduja*, crème de Gianduja* et éclats de noisettes

22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
1,53 € HT la pièce



Sans gluten



Sans lait

LES VERRINES FRAISES

15 pièces

- Tartare de fraises, coulis de fruits rouges et basilic

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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

L'INCONTOURNABLE

44 pièces

- Mini Paris-Brest
- Mini choux sucrés (chocolat - vanille - caramel beurre salé)
- Mini tartelettes à la mousse citron, éclats de meringues et zestes de citron
- Mini tartelettes à la crème pâtissière, framboise et basilic

56,90 € HT
Soit 62,59 € TTC
1,29 € HT la pièce



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

LES VERRINES FRUITÉES

15 pièces

- Panna cotta, coulis de fruits rouges, framboise et basilic
- Abricot, mousse yaourt à la fleur d'oranger et crumble



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

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons



Sans gluten



Petit prix



Grosses
pièces

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,50 € HT la pièce

COFFRET DE MINI MUFFINS

En box à partager de 20 pièces

- Coeur coulant chocolat
- Coeur coulant caramel beurre salé
- Coeur purée de fruits rouges



**TOUT EST
PRÉPARÉ
DANS NOTRE
CUISINE LOCALE,
AU PLUS PROCHE
DE VOUS.**

Pas de grosses machines mais nos petites mains pour couper les fruits et légumes; pas de plateaux tout faits mais une production à la commande; pas de gaspillage mais des stocks de matières premières fraîches en flux tendu.



BUFFET FROID

**FINIS
LES BUFFETS
DÉMODÉS
ON S'EN OCCUPE !**

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.

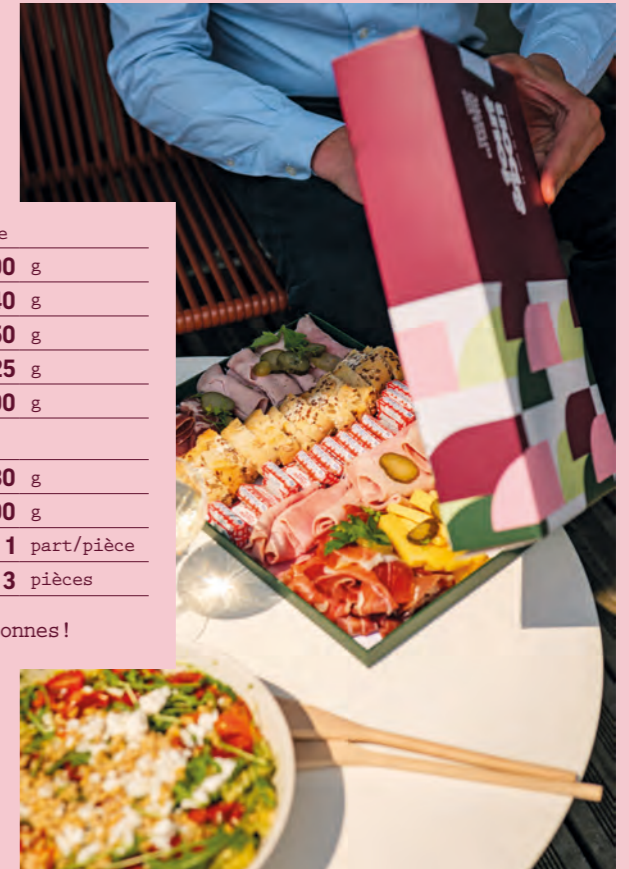


BESOIN D'AIDE POUR COMPOSER VOTRE BUFFET ?

Vous souhaitez y voir plus clair quant
aux quantités à commander ?

PAR PERSONNE	Grammage	
SALÉ	Viande et/ou poisson	150 à 200 g
	Accompagnement/Salade(s) composée(s)	200 à 240 g
	Fromage	50 g
	Salade verte	25 g
	Pain	70 à 100 g
PAR PERSONNE : 1 DESSERT AU CHOIX		
SUCRÉ	Salade de fruits	130 g
	Mousse	100 g
	Part de gâteau OU Tartelette	1 part/pièce
	Mignardises (p. 40)	3 pièces

Et pour les boissons? Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes!



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



BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER



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

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

PLANCHE VEGGIE

Falafels, feta AOP, tomates cerises, rubans de concombre, olives vertes, roquette, menthe et cerfeuil

Accompagnements : Houmous maison du jour et tzatziki



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

DUO DE HOUMOUS MAISON - 8,90 € HT
170 g x 2 - Soit 9,79 € TTC
Duo de houmous du jour



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



Pour 10 portions : Environ 140 g de crudités, fruits secs et tortillas croustillantes + 30 g de tartinable / portion

PLANCHE DIPS

Crudités du moment coupées à la main, fruits secs, tortillas croustillantes, persil et ciboulette.

Accompagnements : Houmous maison du jour et tartinable d'artichauts au basilic

EXISTE AUSSI EN VERSION :

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 55,90 € HT

Pour 20 portions : 50 g de fromage / portion

Soit 61,49 € TTC - 2,80 € HT par portion

Fromages 100% AOP : Tomme des Bauges, Comté, Tête de Moine, crottin de Chavignol, bleu d'Auvergne et Livarot, framboises, noix, roquette et fleurs séchées comestibles

Accompagnement : confiture de myrtilles
Livré avec un couteau à fromage



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
2,35 € HT par portion

Pour 20 portions :
50 g de fromage / portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

Fromages 100% AOP selon la saison et arrivage, à partager et à couper par vos soins, noix, groseilles, abricots secs et cerfeuil

Accompagnement : confiture de myrtilles
Livré avec un couteau à fromage



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS - 18,90 € HT

1100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 20,79 € TTC
Baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT

1400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Pavés de campagne, baguettes nature et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

SALADE VERTE - 10,90 € HT

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 11,99 € TTC
Salade verte et lanières de carottes.
Livrée avec une bouteille de vinaigrette légère 360ml (vin rouge, échalotes et pointe d'oignons)

57,90 € HT
Soit 63,69 € TTC
5,79 € HT par portion

PLANCHE CAMPAGNARDE

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

Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP et magret de canard, fromages AOP : Comté et Cantal, cornichons et persil
Accompagnements : Baguettes nature élaborées à partir de farine Label Rouge et petits beurres demi-sel

PLANCHE MIXTE

Planche de rillettes de porc et jambon de Bayonne IGP et magret de canard, fromages AOP : Morbier et Comté, olives vertes, cornichons, framboises, groseilles, abricots secs, noix et basilic

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

Pour 10 portions :
220 g / portion
Soit 100 g de charcuterie
+ 50 g de fromage
+ 70 g de pain

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



BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

Pour 10 portions : 140 g / portion dont 125 g de viande froide



Sans lait

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pané, cornichons, oignon rouge, roquette, tomates cerises et persil
Accompagnement : sauce barbecue

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



PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

Pour 10 portions :

100 g de charcuterie / portion

40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
4,09 € HT par portion



Sans gluten

Sans lait



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES - 7,90 € HT

170 g x 3 - Soit 8,69 € TTC

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

BOX DE PAINS COUPÉS - 18,90 € HT

1100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 20,79 € TTC

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

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT

1400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC

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

SALADE VERTE - 10,90 € HT

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion - Soit 11,99 € TTC

Salade verte et lanières de carottes. 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.



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

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Tranches de saumon fumé, pousses d'épinard, quartiers et zestes de citron, baies roses et aneth



Sans gluten

Sans lait

Pour 10 portions :

90 g de poisson / portion
(l'équivalent de 3 tranches de saumon fumé)



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

PLANCHE DUO DE SAUMON

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



Sans gluten

Sans lait

Pour 10 portions :

90 g de poisson / portion
(l'équivalent de 2 tranches de saumon fumé et 1/3 de pavé de saumon cuit)

64,90 € HT
Soit 71,39 € TTC
6,49 € HT par portion

Pour 10 portions :

90 g de saumon gravlax
+ 15 g de tartinable aneth / portion

PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX

Tranches de saumon gravlax, tartinable de fromage frais à l'aneth, oignon rouge, jus et zestes de citron, perles de Yuzu et aneth

BUFFET FROID BOXS DIPS À PARTAGER



36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
3,69 € HT par portion

Pour 10 portions :
90 g de houmous + 40 g de pain pita + 130 g de légumes / portion

BOX LIBANAISE

Houmous à partager, pains pita, tomates confites, poivrons marinés, aubergines et courgettes rôties à l'huile d'olive et au thym, zestes de citron, graines de sésame, graines de courge, menthe et coriandre



28,90 € HT
Soit 31,79 € TTC
1,93 € HT par portion

15 parts CAKE SALÉ PROVENÇAL

Cake tomates, olives, feta, basilic, graines de tournesol et graines de courge



Végétarien

55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
5,59 € HT par portion

Pour 10 portions :

- 60 g de charcuterie
- + 14 g de fromage
- + 75 g de légumes
- + 170 g de sauce
- + 40 g de focaccia / portion

BOX ITALIENNE

Mortadelle de Bologne IGP, coppa, focaccia, tomates cerises, aubergines et courgettes rôties à l'huile d'olive et au thym, burrata crémeuse, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin, roquette et basilic

Accompagnement : pesto vert



BUFFET FROID SALADES À PARTAGER



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC
1,79 € HT par portion

TABOULÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ

Semoule parfumée au cumin, tomate, courgette, concombre, oignon rouge et herbes aromatiques. Assaisonné de jus de citron et d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail et accompagné d'un tzatziki

1 300 g
Recommandée pour
10 portions
130 g / portion



Végétarien



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC
2,19 € HT par portion



Végétarien

1 200 g
Recommandée pour 10 portions
120 g / portion

SALADE DE PENNE ET PESTO VERT

Penne au pesto vert, concombre, tomates confites, parmesan rapé AOP, pignons de pin et roquette



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

950 g
Recommandée pour 10 portions
95 g / portion

SALADE DE TOMATES CERISES

Salade de tomates cerises, feta AOP, pignons de pin et basilic, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

SALADE DE POMMES DE TERRE - 14,90 € HT

1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

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

Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, et assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail, oignon rouge, cornichons et ciboulette

SALADE DE PÂTES MÉDITERRANÉENNE - 19,90 € HT

1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 21,89 € TTC - 1,99 € HT par portion

Salade de penne, tomates cerises et confites, feta AOP, olives vertes, oignon rouge et ciboulette, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

DUO DE CAROTTES ET COURGETTES RAPÉES - 16,90 € HT

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

Soit 18,59 € TTC - 1,69 € HT par portion

Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thaï*, noix de cajou et coriandre

SALADE DE CONCOMBRE - 20,90 € HT

1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 22,99 € TTC - 2,09 € HT par portion

Salade de concombre, radis roses, roquette et aneth, assaisonnée de jus de citron et d'une vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'ail

SALADE DE QUINOA - 20,90 € HT

1 200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 22,99 € TTC - 2,09 € HT par portion

Salade de quinoa assaisonnée d'une sauce vierge**, olives vertes, tomates cerises, zestes de citron et cerfeuil

COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAIN INDIVIDUEL - 0,55 € HT
Soit 0,61 € TTC

VINAIGRETTE AUX 3 VINAIGRES ET POINTE D'ORANGE - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT
360 ml - Soit 6,38 € TTC

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT
20 ml - Soit 0,55 € TTC

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

** Composition de notre sauce vierge : tomates confites, oignon rouge, huile d'olive, purée d'ail, jus de citron vert, persil et coriandre.

BUFFET FROID DESSERTS À PARTAGER



44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
3,74 € HT par portion

12 portions

TARTELETTES À LA FRANGIPANE

Tartelettes à la frangipane, abricots et noix de coco râpée



40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
2,73 € 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 - 34,90 € HT

12 portions
Soit 38,39 € TTC - 2,91 € HT par portion

CHEESECAKES DU JOUR - 39,90 € HT

12 portions
Soit 43,89 € TTC - 3,33 € HT par portion
Planche de cheesecakes individuels

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 36,90 € HT

1 400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)
Soit 40,59 € TTC - 2,46 € HT par portion



SALADE DE FRUITS FRAIS

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

1 300 g
Recommandée pour 10 portions 130 g / portion

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



TARTELETTES PISTACHE FRAISES

Tartelettes à la crème pâtissière à la pistache, fraises, menthe et basilic

12 portions

45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
3,83 € HT par portion



BOISSONS

INDIVIDUELLES

AU MENU/PRIX HT :

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL - 2,10 € HT

Soit 2,22 € TTC

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL - 2,20 € HT

Soit 2,32 € TTC

L'EAU NEUVE 50 CL - 2,20 € HT

Soit 2,32 € TTC

PULCO CITRONNADE 33 CL - 2,20 € HT

Soit 2,32 € TTC

COCA COLA 33 CL - 2,90 € HT

Soit 3,06 € TTC

COCA COLA ZÉRO 33 CL - 2,90 € HT

Soit 3,06 € TTC

VOLVIC CITRON 50 CL - 2,90 € HT

Soit 3,06 € TTC

HORS MENU/PRIX HT :

MINUTE MAID MULTI FRUITS 33 CL - 3,20 € HT

Soit 3,38 € TTC

MINUTE MAID POMME 33 CL - 3,20 € HT

Soit 3,38 € TTC

À PARTAGER

PRIX HT :

EVIAN OU EAU LOCALE 1L - 3,90 € HT

Soit 4,11 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1L - 4,20 € HT

Soit 4,43 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 5,80 € HT

Soit 6,12 € TTC

JUS DE POMME PULPÉE BIO 75 CL - 6,90 € HT

Soit 7,28 € TTC

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BIO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS D'ABRICOT DU ROUSSILLON BIO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS DE POMME FRAISE BIO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BIO 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

VINS & CHAMPAGNES

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



**AVEC TOUT&BON,
FINIS LES BUFFETS
DÉMODÉS !**

NOS SERVICES

Pour que fête ne rime pas avec casse-tête, nous pensons hors du cadre, pour créer des expériences sur-mesure. Choisissez parmi notre palette de services et nous organisons votre événement de A à Z.



MISE À DISPOSITION
DE **PERSONNEL
DE SERVICE**



**INSTALLATION
ET DRESSAGE**
DE VOTRE BUFFET



LOCATION DE
**VAISSELLE
ET VERRERIE**



LOCATION DE
MATÉRIEL



DÉCORATION

**Demandez votre
devis sur-mesure**



Offre déco : La Choux-Choutée

Offre déco : La Savoureuse

NOS FORMULES DÉCO

Nos offres incluent :
la location de la décoration, l'installation
et le dressage de votre buffet. Vous pouvez
choisir d'ajouter du personnel de service
(maître d'hôtel et serveur), selon vos envies !



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 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 sublimentée 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.



POUR LES CÉLÉBRATIONS AU DÉBOTTÉ

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

POUR LES PAPILLES SALÉES :



BAR À POKE BOWLS

Chacun pourra composer son propre bowl à partir d'une sélection d'ingrédients frais, équilibrés et savoureux, préparés sur place par notre animateur.

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

- 1 poke bowl par personne avec un large choix d'ingrédients (féculents, protéines, toppings et sauces)
- Bols, couverts et serviettes jetables inclus
- Un animateur dédié pour dresser les bowls.
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Comptez environ 12 € HT / convive



Nos stands culinaires sont clés en main et comprennent :

l'installation et le dressage du stand, la location du matériel, les produits et les contenants. Pour nos animations "Live Show"*, celles-ci comprennent un animateur sur place durant toute la durée de l'atelier.



BAR À FOCACCIAS

Chaque convive pourra personnaliser sa part de focaccia avec un large choix d'ingrédients frais et savoureux aux notes estivales.

Dès 50 personnes, l'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, toppings...)
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Comptez environ 14 € HT / convive

Aussi disponible parmi nos ateliers salés : l'animation raclette & le bar à galettes salées



BARBECUE & PLANCHA

Une animation idéale pour des événements en plein air, des soirées d'entreprise ou des séminaires estivaux.

L'offre comprend :

- Un animateur / chef dédié à la cuisson et au service
- La location du matériel (barbecue et/ou plancha professionnels)
- Une sélection de viandes, légumes grillés, salades composées, sauces et assaisonnements (option Halal disponible sur demande)
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Prix sur demande et selon l'offre choisie



BAR À TAPAS

Transformez votre événement en une expérience gastronomique méditerranéenne avec notre bar à tapas, où notre chef prépare en direct une sélection de bouchées savoureuses et raffinées.

L'offre comprend :

- Un chef dédié pour préparer et dresser les tapas en live
- Une sélection de tapas salées pour toutes les papilles (tartinales et condiments variés, protéines et légumes de saison au choix)
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Composition par personne idéale :

- 3 à 5 pièces de tapas variées, préparées à la minute.

Prix sur demande selon nombre de pièces et recettes

ET POUR LES PAPILLES SUCRÉES :



FONTAINE À CHOCOLAT

Offrez à vos convives une pause gourmande inoubliable autour de notre fontaine à chocolat, accompagnée d'un bar de douceurs sucrées : fruits de saison, sucreries et toppings variés.

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

- La location de l'appareil
- Un déluge de chocolat, accompagné de sucreries, toppings et fruits de saison
- Pics à brochettes, fourchettes, assiettes et serviettes jetables inclus
- Livraison, désinstallation et nettoyage assurées par nos soins

Comptez environ 10 € HT / convive



BAR À BOISSONS

Offrez à vos convives une expérience rafraîchissante et élégante avec notre bar à boissons et eaux parfumées.

Notre offre comprend :

- Une sélection de boissons rafraîchissantes et eaux aromatisées
- Verres, gobelets et pailles biodégradables
- Livraison, installation et désinstallation du stand



BAR À CRÊPES

L'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
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Comptez environ 9 € HT / pers

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

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

LES PRODUITS LIVRÉS

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

CONFIRMATION DE COMMANDE

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

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

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

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

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

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

avec service (animation, recours à un maître d'hôtel, location de matériel, etc.).

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

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

COORDONNÉES DU CLIENT

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

ANNULATION DE COMMANDE

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

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

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

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

Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées à hauteur de 50% de leur valeur totale.

PAIEMENT

Tout paiement sera à effectuer à la livraison, sauf convention entre Tout & Bon et le client. Vous avez la possibilité de créer un compte chez Tout & Bon sous réserve d'acceptation par Tout & Bon. Nous acceptons les espèces et les chèques qui doivent être à l'ordre de Tout & Bon

et de sa dénomination sociale, ainsi que le paiement en carte bleue. Les titres restaurant ne sont pas acceptés par tous les établissements Tout & Bon. Pour ceux qui les prennent, les titres restaurant sont acceptés pour un montant maximum de 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.

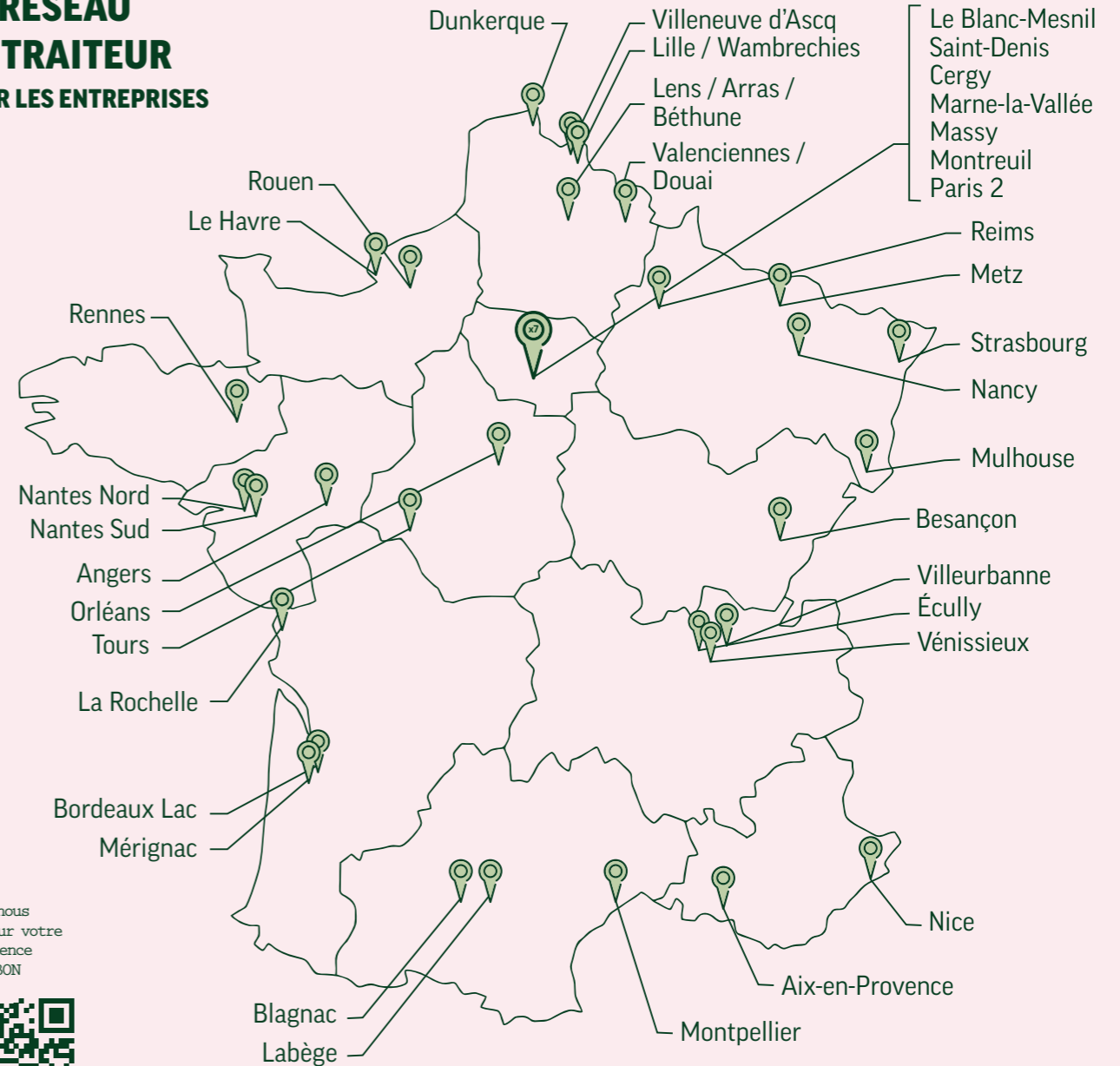
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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



Dîtes nous tout sur votre expérience TOUT&BON



RÉGION SUD EST

VILLEURBANNE

04 28 29 15 39
villeurbanne@toutetbon.fr
-
12, rue de la digue
69100 VILLEURBANNE

ÉCULLY

04 72 59 83 31
ecully@toutetbon.fr
-
20, chemin Louis Chirpaz
69130 ÉCULLY

MONTPELLIER

04 99 51 63 75
montpellier@toutetbon.fr
-
720, rue Louis Lépine - Millénaire
34000 MONTPELLIER

AIX-EN-PROVENCE

04 42 65 04 77
aix@toutetbon.fr
-
760/800, Avenue Mayor de Montricher
13100 AIX-EN-PROVENCE

NICE

04 22 47 09 67
nice@toutetbon.fr
-
1890, chemin Saint-Bernard
Sophia-Antipolis
06220 VALLAURIS

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



NOS ÉQUIPES, LES ARTISANS DE LA RELATION CLIENT

Chez Tout&Bon, le service premium n'est pas un luxe, mais un standard. Il est notre étendard, et la satisfaction client notre priorité. Un cocktail en quelques heures ? Un conseil sur les quantités ?

Nous sommes là pour vous, réactifs et à l'écoute, prêts à vous satisfaire. D'ailleurs, pour que ce que vous ayez en tête ressemble vraiment à la réalité, nos devis sont taillés sur-mesure, gratuits et envoyés en moins de 24h.



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



DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H






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



FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :   



AIX-EN-PROVENCE
760/800, Avenue Mayor
de Montricher
13100 Aix-en-Provence
04 42 65 04 77
aix@toutetbon.fr

Minimum de commande : 30€

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

Consultez le détail de nos frais et délais de livraison sur : www.toutetbon.fr. Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.

