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.

* Valable pour nos gammes plateaux repas (p.4) et sur le pouce (p.20).

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
- 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 BIO

* 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 BRIOCHE BABKA - 19,90 € HT
10 parts (500 g) - Soit 21,89 € TTC

CORBEILLE 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

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 tzatzíki 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

Sans lait

Végétalien Vegan

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 tartinable 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

Végétarien

LE SHETI

· **Entrée :** Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thaï**, 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

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

17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC

Sans gluten sur demande

Sans lait sur demande

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)

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

PLATEAUX REPAS
LES ORIGINAUX

Dernière minute

18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

Sans gluten sur demande

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)

Dernière minute

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

Sans lait sur demande

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, tzatzíki, 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

t&b Dernière minute

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

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

Végétarien

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 tzatzíki

· **Fromage** et son petit pain

· **Dessert** gourmand du jour

Disponible en version vegan

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC

Sans gluten sur demande

Végétarien

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)

* 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.

t&b Dernière minute

LE ROSTOCK

· **Entrée :** Trio de wraps garnis au saumon fumé, tartinable 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

PLATEAUX REPAS
LES INCONTOURNABLES

t&b Dernière minute

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

Sans gluten sur demande

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

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*

Sans lait sur demande

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)

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

PLATEAU REPAS
100% FRANÇAIS*

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC

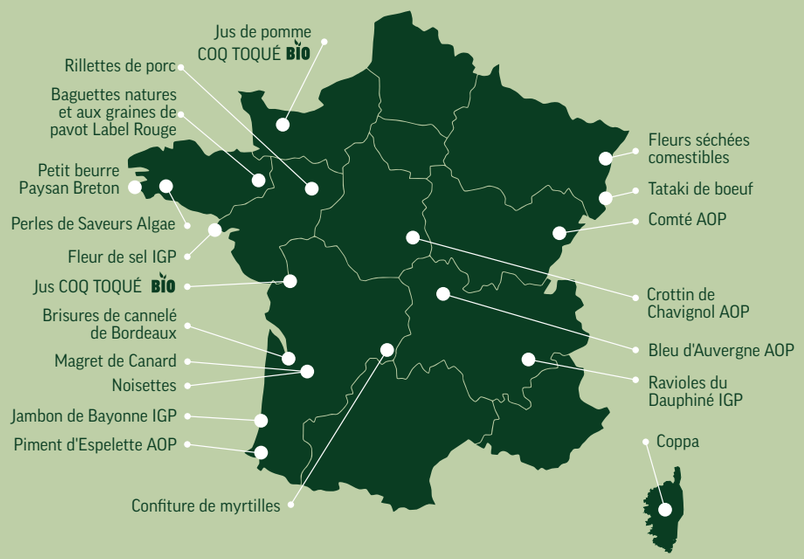
* Nos plateaux repas 100% français sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication française.

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



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

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

Avec Agoterra

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

Résultat :
365 tonnes de CO_2 évitées

Soit l'équivalent de **206** Allers-Retours Paris/New-York

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

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 Originaux, 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.

10,50 € HT
Soit 11,55 € TTC

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

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

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

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

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 thaï*, 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 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.

SUR LE POUCE

Dernière minute

Le Gaston

PLATS À RÉCHAUFFER

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

2min30
900W

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

SANDWICHS

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, tzatzíki, 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, tzatzíki, 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 thaï*

La Paulette

La Giselle

DESSERTS

AU MENU / PRIX HT :

COOKIE - 1,50 € HT
Soit 1,65 € TTC
Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

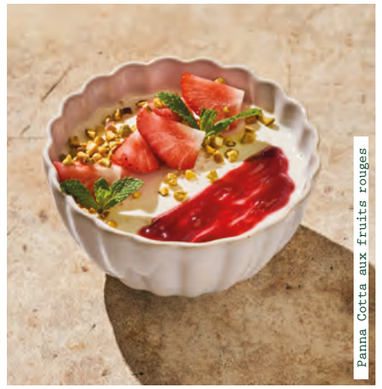
BROWNIE - 1,90 € HT
Soit 2,09 € TTC
Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

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

La Monique


Panna Cotta aux fruits rouges

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 thaï : 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

- Tzatzíki, 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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

LES WRAPS SAUMON

36 pièces

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

Végétarien

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
- Tartinable d'artichauts au basilic, artichauts marinés, perles de vinaigre balsamique et fleurs séchées comestibles

Végétarien

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

Végétarien

Sans gluten

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

Sans gluten

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

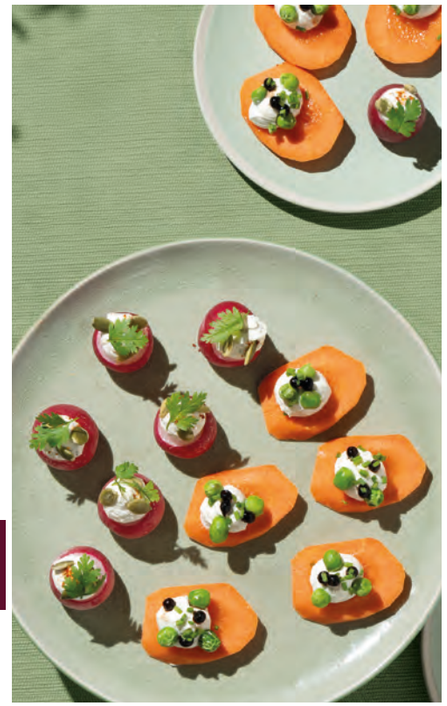
LES P'TITS LÉGUMES CROQUANTS

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, tartinable 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



Découvrez notre carte des boissons page 57.

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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

SÉLECTION 100% VEGGIE

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

Végétarien

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

Végétarien

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

Végétarien

Grosses pièces

LES PITAS

20 pièces

- Houmous nature, roquette, falafel, poivron mariné et tzatzíki

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

Végétalien Vegan

Sans lait

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, tartinable 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

- Tzatzíki, pomme granny, piment d'Espelette et aneth
- Fromage de chèvre frais, jambon de Bayonne IGP ■ ■, tomate confite et basilic

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

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

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, tzatzíki et aneth

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,23 € 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

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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

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 SANDWICHS

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

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

63,90 € HT
Soit 70,29 € 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, tartinable 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

Végétalien Vegan · Sans lait · Sans gluten

LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

1 150 g + 340 g de tartinables maison (115g de crudités par portion)

- Crudités du moment coupées à la main

2 sauces : Houmous du jour et tartinable 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 BURRITOS SUCRÉS

20 pièces
Crêpes garnies de :

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

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

Petit prix

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

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

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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LES P'TITES FRAISES

24 pièces

Je suis un fruit, ma taille peut varier

- Fraise, 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

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

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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Petit prix

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

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse mascarpone, framboise et coulis de fruits rouges
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse café, éclats 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 cannelé, crumble et brisures de cannelé
- 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

Petit prix

LES MACARONS

Sans gluten

En box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons

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.

Découvrez notre carte des boissons page 57.

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

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

Végétalien Vegan · Sans lait

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

Livrée avec un couteau à fromage

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 tzatzíki

Végétarien

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

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

Sans gluten · Végétarien

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

Livrée avec un couteau à fromage

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS - 18,90 € HT
1 100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 20,79 € TTC
Baguettes natures et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT
1 400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Pavés de campagne, baguettes natures 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

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

PLANCHE CAMPAGNARDE

Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP, fromages AOP : Comté et Cantal, cornichons et persil

Accompagnements : Baguettes natures élaborées à partir de farine Label Rouge et petits beurres demi-sel

PLANCHE MIXTE

Planche de rillettes de porc, 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 natures 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

Découvrez notre carte des boissons page 57.

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

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

PLANCHE DUO DE POULET

Sans lait

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
1 100 g - Pour 10 portions : 110 g environ / portion - Soit 20,79 € TTC
Baguettes natures et aux graines de pavot élaborées à partir de farine Label Rouge ■ ■

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT
1 400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Pavés de campagne, baguettes natures 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

Pour 10 portions :
90 g de poisson / portion
(l'équivalent de 3 tranches de saumon fumé)

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Sans gluten Sans lait

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

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

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)

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

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

Végétalien
Vegan

Sans lait

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

Végétarien

15 parts

CAKE SALÉ PROVENÇAL

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

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

1 300 g
Recommandée pour 10 portions
130 g / portion

Végétarien

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 tzatzíki

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

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

Sans gluten

Végétarien

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 RAPÊES - 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

* 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

Végétalien Vegan · Sans lait · Sans gluten

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

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

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

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

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 1 L - 3,90 € HT
Soit 4,11 € TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,20 € HT
Soit 4,43 € TTC

COCA COLA 1,25 L - 5,80 € HT
Soit 6,12 € TTC

JUS DE POMME 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.

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

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.

Demandez votre devis sur-mesure

MISE À DISPOSITION DE **PERSONNEL DE SERVICE**

INSTALLATION ET DRESSAGE DE VOTRE BUFFET

LOCATION DE **VAISSELLE ET VERRERIE**

LOCATION DE **MATÉRIEL**

DÉCORATION

Offre déco : La Savoureuse

Offre déco : La Choux-Choutée

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 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.

POUR LES CÉLÉBRATIONS AU DÉBOTTÉ

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.

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

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

* 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.

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 *(tartinables 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

LES ALLERGÈNES

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER														
LA P'TITE VIENNE	x		x			x	x							
LA PAUSE GOURMANDE	x		x			x	x	x						
COFFRET DE MINI VIENNOISERIES	x		x			x	x							
COFFRET DE CHOUQUETTES	x		x				x							
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS														
LA BRIOCHE BABKA ❄	x		x				x	x						
LA BOX DOUCEUR XXL	x		x			x	x	x						
COFFRET DE MINI MUFFINS ❄	x		x			x	x	x						
LA BOX YAOURT GREC	x		x			x	x	x				x		
THERMOS DE CAFÉ														
THERMOS DE THÉ														
THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD							x							
JUS DE FRUITS **bio** COQ TOQUÉ														
PLATEAUX LES ORIGINAUX														
LE HÉLIOS	x						x			x		x		
LE VERANO	x													
LE SHETI	x					x	x	x			x	x		
LE PALMERA			x	x						x		x		
LE CALDO	x		x				x	x						
LE CALDO - BAYONNE	x		x				x	x						
LE CARDINI			x				x			x		x		
LE KAI	x			x		x					x			
LE SONG	x					x	x	x			x	x		
PLATEAUX LES INCONTOURNABLES														
LE AMALFI - SAUMON	x		x	x			x	x		x		x		
LE AMALFI - POULET	x		x				x	x		x		x		
LE NAUPLIE - VÉGÉTARIEN	x					x	x	x			x	x		
LE NAUPLIE - VEGAN	x					x		x			x	x		
LE NAUPLIE - POULET	x					x	x	x			x	x		
LE COMBARRO - VÉGÉTARIEN - SANS GLUTEN							x					x		
LE COMBARRO - VEGAN - SANS GLUTEN												x		
LE ROSTOCK	x		x				x			x		x		
LE RIMINI - THON	x			x			x			x		x		
LE RIMINI - VÉGÉTARIEN	x						x			x		x		
LE BERGEN - SANS GLUTEN			x	x			x					x		
LE VISBY	x			x		x	x				x			
LE BASQUE	x						x	x				x		
LE VAUCLUSE	x		x							x		x		
LE DAUPHINÉ	x		x				x			x		x		
SUR LE POUCE														
LA P'TITE SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS	x					x		x			x			
LA P'TITE SALADE DE TOMATES CERISES										x		x		
LA P'TITE SALADE DE CONCOMBRE												x		
LE MAURICE	x						x							
LE LÉON	x		x				x			x		x		
LE GASTON	x		x	x						x		x		
LE LUCIEN	x							x						
LE FERNAND	x										x	x		
LE MARCEL	x		x				x	x						
LE VICTOR	x			x			x							
LE GUSTAVE	x						x							
LA SIMONE			x				x			x		x		
LA MONIQUE	x			x		x					x			
LA PAULETTE	x						x					x		
LA MIREILLE			x	x						x		x		
LA GISELLE	x		x				x	x						
LA FRANCINE	x						x			x		x		
LA FRANCESCA	x						x							
LE LÉOPOLD							x	x						
LE GABIN				x			x			x				
LE ACHILLE	x									x				
LE ALPHONSE	x		x				x	x						
COMPOTE POMMES/FRAISES														
COOKIE ❄	x		x			x	x							
BROWNIE ❄	x		x			x	x	x						
YAOURT GREC À LA MYRTILLE	x						x							
MUFFIN ❄	x		x			x	x	x						
SALADE DE FRUITS ROUGES														
TIRAMISU CLASSIQUE	x		x				x							
CHEESECAKE ❄	x		x				x	x						
PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGES							x	x						
COCKTAIL SALÉ														
LA COURONNE D'ÉTÉ							x							
LES VEGGIE SUCETTES							x							
LES BROCHETTES DE RIGATONI	x						x							
LES FLEURS DE FROMAGE							x					x		
LES P'TITES BAYONNE							x							
LES MINI GRAVLAX				x			x							
LES TOASTS DE CONCOMBRE							x							
LES P'TITS LÉGUMES CROQUANTS							x					x		
LES FLEURS DE BETTERAVE							x							

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LES MINI BURRITOS	x		x	x			x			x		x		
LES BURRITOS DE SAISON	x										x	x		
LES WRAPS ASSORTIS	x		x	x						x	x	x		
LES WRAPS SAUMON	x			x			x							
LES VEGGIE TAPAS	x		x				x	x				x		
LES TAPAS SAUMON	x			x		x	x				x			
LES TAPAS BAYONNE	x						x					x		
LES SABLÉS D'ÉTÉ	x						x							
LES BLINIS DE LA MER	x		x	x			x				x			
LES BLINIS ASSORTIS	x		x				x							
LES NAVETTES DE LA MER	x		x	x			x			x		x		
LES NAVETTES ASSORTIES	x		x				x				x			
LES VERRINES VEGGIE								x						
LES VERRINES ASSORTIES	x			x		x	x				x			
LES CLUBS SAUMON	x			x			x							
LES CLUBS SANDWICHS	x						x							
LES FOCACCIAS	x						x	x						
LES TARTELETTES SALÉES	x		x	x			x					x		
LES TARTELETTES VEGGIE	x		x				x					x		
LE MIXTE SAUMON	x		x	x		x	x				x			
LE MIXTE TERRE	x		x				x							
LE MIXTE VEGGIE	x		x				x							
LES P'TITS BURGERS VEGGIE	x		x				x							
LES BRIOCHETTES	x		x				x							
LES PITAS	x						x				x	x		
LA BOX NAVETTES	x		x	x			x	x			x			
LA BOX DÉJEUNATOIRE	x		x	x			x			x		x		
LA BOX APÉRO	x		x				x				x	x		
LA BOX JARDINIÈRE											x	x		
LE PANIER SANDWICHS	x		x	x			x			x	x	x		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MACARONS			x				x	x						
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS														
LES P'TITES FRAISES			x				x							
LES BROCHETTES CRÊPES ET FRAISES	x		x			x	x	x						
LES CACAOTÉS	x		x			x	x	x				x		
LE MIXTE CHOCO	x		x			x	x	x						
LES MIGNARDISES DU CHEF	x		x			x	x	x						
LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES	x		x				x							
L'INCONTOURNABLE	x		x			x	x	x						
LES VERRINES FRUITÉES	x		x				x	x						
LES VERRINES FRAISES														
LES VERRINES EN MOUSSE	x		x			x	x	x						
COFFRET DE MINI MUFFINS ❄	x		x			x	x	x						
LES CRAQUELINS	x		x			x	x	x				x		
LES BURRITOS SUCRÉS	x		x			x	x	x						
LES POCHÉS	x		x			x	x	x						
LES MACARONS D'ÉTÉ			x	x		x	x	x						
LES SABLÉS SUCRÉS			x			x	x	x						
BUFFET FROID														
SALADE DE POMMES DE TERRE										x		x		
SALADE DE PÂTES MÉDITERRANÉENNE	x						x			x		x		
SALADE DE TOMATES CERISES							x			x		x		
DUO DE CAROTTES ET COURGETTES RAPÊES	x					x		x			x			
SALADE DE CONCOMBRE												x		
TABOULÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ	x						x					x		
SALADE DE PENNE ET PESTO VERT	x		x				x	x						
SALADE DE QUINOA														
PLANCHE DIPS	x							x			x	x		
PLANCHE VEGGIE	x						x	x			x	x		
PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							x	x				x		
PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS							x	x						
BOX DE PAINS COUPÉS	x													
BOX DE PAINS ENTIERS	x													
SALADE VERTE												x		
PLANCHE DE CHARCUTERIE														
PLANCHE MIXTE	x						x	x		x	x	x		
PLANCHE CAMPAGNARDE	x						x			x		x		
PLANCHE DUO DE POULET	x									x		x		
PLANCHE DUO DE SAUMON				x						x				
PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				x										
PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX				x			x							
BOX ITALIENNE	x		x				x	x						
BOX LIBANAISE	x										x	x		
DUO DE HOUMOUS MAISON											x	x		
TRIO DE SAUCES			x				x			x		x		
CAKE SALÉ PROVENÇAL	x		x				x	x						
TARTELETTES A LA FRANGIPANE	x		x				x	x						
TARTELETTES PISTACHE FRAISES	x		x				x	x						
SALADE DE FRUITS FRAIS														
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR			x			x	x							
TIRAMISÙ	x		x			x	x	x				x		
CHEESECAKES DU JOUR	x		x				x	x						
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT	x		x			x	x							

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

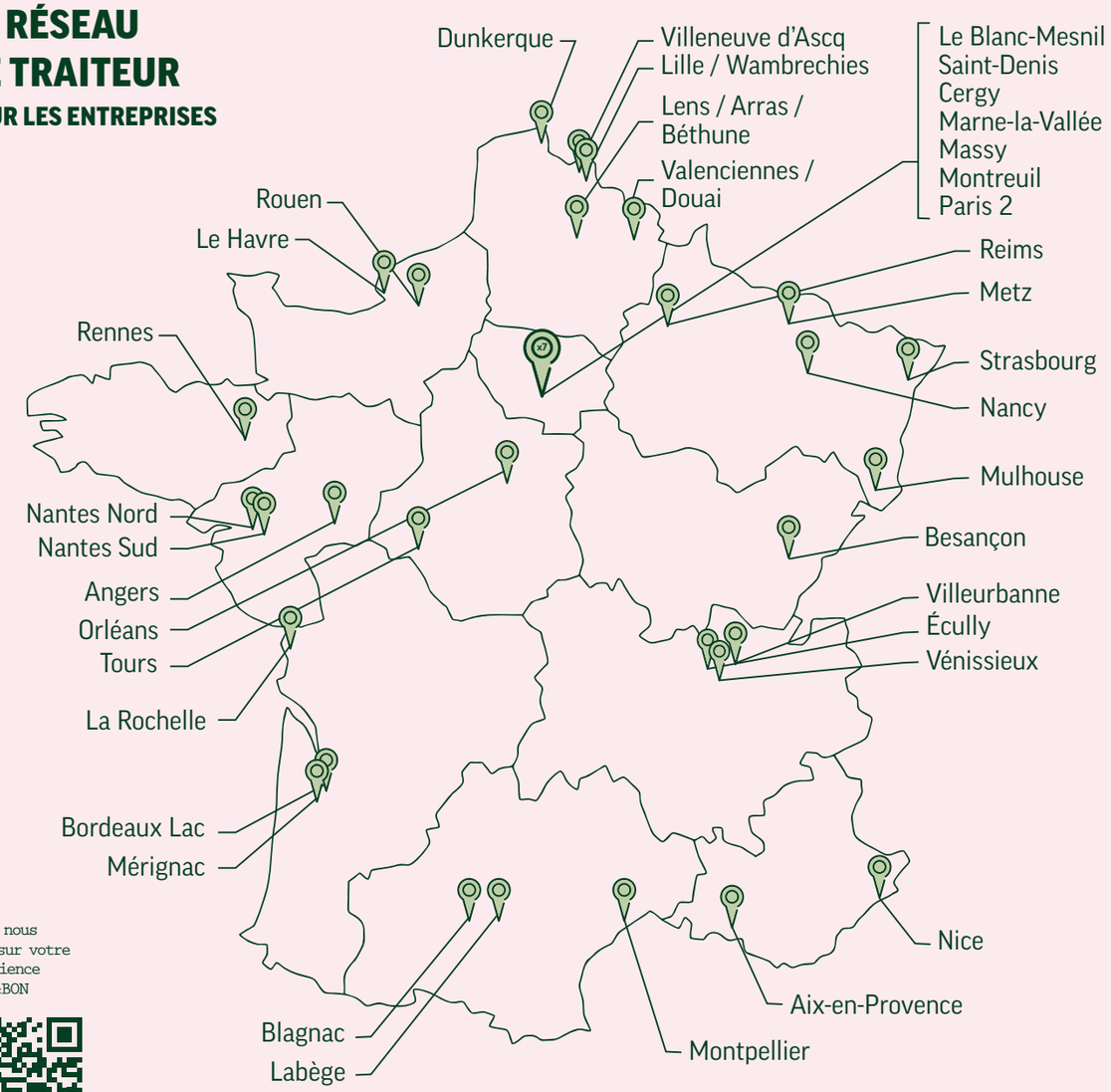
Pour toute information ou question, le service client est disponible par e-mail: serviceconsommateur@toutetbon.fr

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.

1ER RÉSEAU DE TRAITEUR

POUR LES ENTREPRISES



Dîtes nous tout sur votre expérience TOUT&BON

RÉGION GRAND EST

REIMS
03 26 85 92 89
reims@toutetbon.fr
-
32, rue des Essios
51430 BEZANNES

METZ
03 87 61 82 27
metz@toutetbon.fr
-
23, rue Louis Blériot
ZI des Jonquières
57640 ARGANCY

STRASBOURG
03 67 10 96 80
strasbourg@toutetbon.fr
-
4, rue Alfred Kastler
67540 OSTWALD

NANCY
03 72 47 23 34
nancy@toutetbon.fr
-
36, rue Jean Mermoz
54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY

MULHOUSE
03 67 26 74 50
mulhouse@toutetbon.fr
-
3, avenue de Bruxelles
68350 BRUNSTATT-DIDENHEIM

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

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***

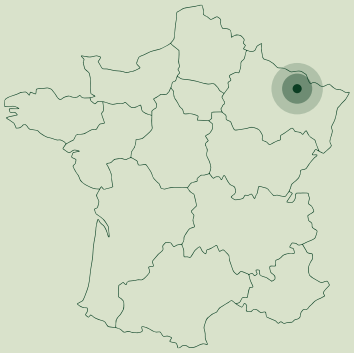
DEVIS SUR-MESURE **EN MOINS DE 24H**

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

FRAIS, LOCAL, **FAIT SUR PLACE**

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :



METZ
23, rue Louis Blériot
ZI des Jonquières
57640 Argancy
03 87 61 82 27
metz@toutetbon.fr

NANCY
36, rue Jean Mermoz
54500 Vandoeuvre
les Nancy
03 72 47 23 34
nancy@toutetbon.fr

Minimum de commande : 30€
Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H

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

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

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

LE TRI + FACILE CATALOGUE BAC DE TRI

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

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Crédit photos : KÉVIN RAUZY - Retouches/Chromies : CLAIRE MARCHAND - Photographies non contractuelles