



& 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.

ULTRA-PERSONNALISATION



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

CONFORT & PRATICITÉ



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

SOMMAIRE

- 02 PETIT DÉJEUNER
- 04 PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX
- 10 PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES
- 20 PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE: sandwiches, 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



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

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**

80,00 € HT
Soit 8,00€ HT / pers
88,00 € TTC



95,00 € HT
Soit 9,50 € HT / pers
104,50 € 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 - 33,90 € HT

30 pièces - Soit 37,29 € TTC - 1,13 € HT la pièce

Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins

COFFRET DE CHOUQUETTES - 26,90 € HT

30 pièces - Soit 29,59 € TTC - 0,90 € HT la pièce

LA BOX DOUCEUR XXL - 61,90 € HT

Idéale pour 15 personnes - 55 pièces - Soit 68,09 € TTC - 1,13 € 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 - 67,90 € HT

Idéale pour 20 personnes - 155 g par portion

Soit 74,69 € TTC - 3,40 € 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 - 21,90 € HT

10 parts (500 g) - Soit 24,09 € TTC

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS À partir de **32,90 € HT**

Soit 36,19 € TTC

100 % de saison selon arrivage.

Disponible en 2 et 4 kg



COFFRET DE MINI MUFFINS - 33,90 € HT

20 pièces - Soit 37,29 € TTC - 1,70 € 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 I I 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



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



18,90 € HT
 Soit 20,79 € TTC

PLATEAUX REPAS
 LES ORIGINAUX



19,90 € HT
 Soit 21,89 € 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



19,90 € HT
 Soit 21,89 € TTC



Végétarien

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



19,90 € HT
 Soit 21,89 € 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)

t&b
 Dernière minute



Disponible au jambon de Bayonne IGP

19,90 € HT
 Soit 21,89 € TTC



Produit de France



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



20,90 € HT
 Soit 22,99 € 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)



20,90 € HT
 Soit 22,99 € 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, 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



20,90 € HT
 Soit 22,99 € 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

20,90 € HT
 Soit 22,99 € TTC

Disponible au poulet



PLATEAUX REPAS
 LES INCONTOURNABLES



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

20,90 € HT
 Soit 22,99 € 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

22,90 € HT
 Soit 25,19 € 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, 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



22,90 € HT
 Soit 25,19 € 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

24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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



25,90 € HT
 Soit 28,49 € 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

24,90 € HT
 Soit 27,39 € 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



26,90 € HT
Soit 29,59 € 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

1&L
Dernière minute



27,90 € HT
Soit 30,69 € 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)



- 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*

29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC

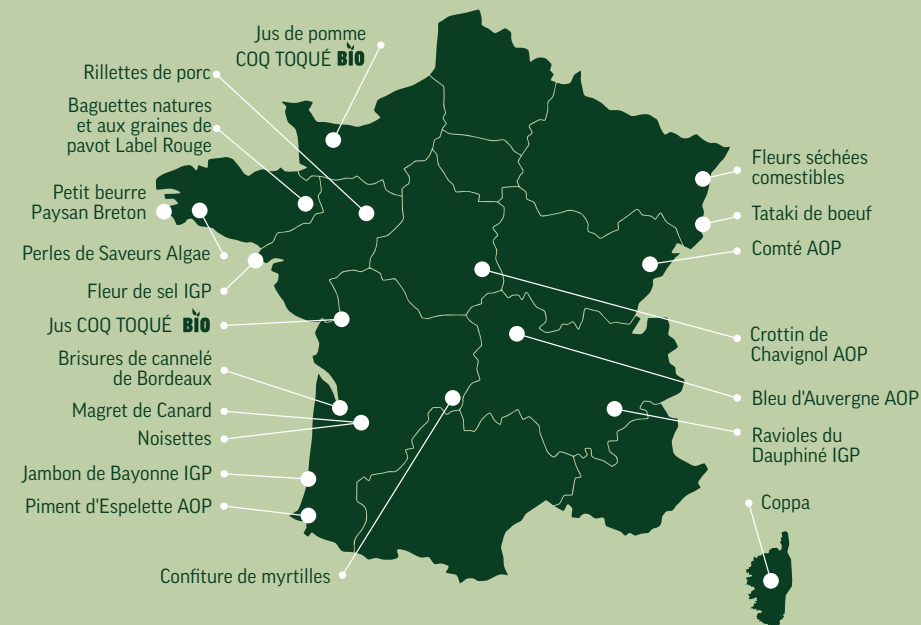
* Nos plateaux repas 100% français sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication française.

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



TOUT&BON SOUTIEN 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 CO₂ évitées

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 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



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



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 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



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 - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC
Salade de carottes et courgettes râpées, assaisonnée d'une vinaigrette thaï*, noix de cajou et coriandre

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

Soit 3,19 € 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 - 3,10 € HT

Soit 3,41 € 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.



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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Risotto, petits pois, pesto de petits pois, parmesan râpé AOP et zestes de citron



LE ACHILLE - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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

SANDWICHES

Nos nouvelles baguettes sont élaborées à partir de farine Label Rouge

AU MENU / PRIX HT :

LE FERNAND - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC
Baguette nature, houmous parfumé à la menthe, falafels, concombre, carottes râpées, oignon rouge, roquette, coriandre et menthe



LE MAURICE - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC
Baguette nature, jambon blanc, beurre tendre, comté AOP, tomates cerises et mesclun

LE LUCIEN - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC
Baguette aux graines de pavot, sauce barbecue, poulet pané, carottes et courgettes râpées, salade romaine, noix de cajou et coriandre



LE GUSTAVE - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC
Baguette nature, crème de poivrons et ricotta, jambon de Bayonne IGP, tomates cerises et roquette

LE LÉON - 6,50 € HT

Soit 7,15 € 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 - 6,50 € HT

Soit 7,15 € 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 - 7,50 € HT

Soit 8,25 € TTC
Baguette nature, pesto vert, mortadelle de Bologne IGP, crème de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, tomates confites et roquette

LE VICTOR - 7,50 € HT

Soit 8,25 € TTC
Baguette aux graines de pavot, tzatziki, saumon fumé, oignon rouge, pousses d'épinard et aneth



Le Achille

SALADES

Livrées avec un petit pain
(sans gluten sur demande)

AU MENU / PRIX HT :

LA SIMONE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC
Taboulé de légumes d'été, falafels, tzatziki, oignon nouveau et menthe



LA MIREILLE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Penne au pesto vert, poulet rôti, concombre et tomates confites, pignons de pin, parmesan râpé AOP et roquette

LA MONIQUE - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 - 2,10 € HT

Soit 2,31 € TTC
Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

BROWNIE - 2,10 € HT

Soit 2,31 € 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

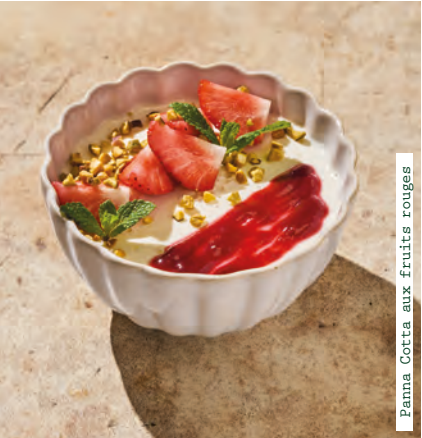
Soit 3,85 € TTC
Yaourt grec à la confiture de myrtilles, crumble, framboise et menthe

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



TIRAMISÙ CLASSIQUE - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC
Mousse mascarpone, biscuit cuillère, café, cacao en poudre bio et menthe

SALADE DE FRUITS ROUGES - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC
Salade de fruits rouges du moment coupés à la main, coulis de fruits rouges 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

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
1,12 € HT la pièce

LES MINI BURRITOS

40 pièces

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



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,53 € 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

39,90 € HT
Soit 43,89€ TTC
1,00 € 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

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



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



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

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



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

PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,12 € HT la pièce



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



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,40 € 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 Bologna IGP, éclats de
pistaches et fleurs séchées
comestibles

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



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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,11 € 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

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,55 € 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

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

LES WRAPS SAUMON

36 pièces

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



39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,43 € 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



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,16 € 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



Sans gluten

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,99 € 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

31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,14 € 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

48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
1,36 € HT la pièce



50,90 € HT
Soit 55,99 € TTC
1,50 € 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



45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
1,15 € 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

54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
1,57 € 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

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



Végétarien



Grosses pièces

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

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,55 € HT la pièce



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



LES BURRITOS
DE SAISON

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

36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
1,48 € HT la pièce



LES MINI GRAVLAX

25 pièces
• Cube de saumon gravlax,
tartinable de fromage frais
à l'aneth, framboise et aneth



59,90 € HT
Soit 65,89 € TTC
1,71 € 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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,33 € 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

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



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,73 € 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

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,55 € 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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,33 € 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



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



42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € 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

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
1,16 € HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL
SALÉES

67,90 € HT
Soit 74,69 € TTC
1,31 € 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

79,90 € HT
Soit 87,89 € TTC
1,23 € 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



54,90 € HT
Soit 60,39 € TTC
0,92 € HT la pièce

€
Petit prix

LE PANIER SANDWICHES

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)

20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
2,09 € HT par portion

Végétalien
Vegan

Sans lait

Sans gluten

LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

1150 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

61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
1,55 € 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



73,90 € HT
Soit 81,29 € TTC
1,37 € 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



Sans gluten

LES MACARONS
D'ÉTÉ

- 18 pièces
Sur une coque de macaron vanille :
- Mousse chocolat blanc, fraise, framboise, coulis de fruits rouges et menthe

32,90 € HT
Soit 36,19 € TTC
1,83 € HT la pièce



LES BURRITOS SUCRÉS

- 20 pièces
Crêpes garnies de :
- Mousse mascarpone au cannelé et brisures de cannelé
 - Mousse mascarpone, abricot, éclats d'amandes et menthe

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



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,45 € 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

34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,45 € 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
• Fraise, mousse
mascarpone,
framboise, menthe
et fleurs séchées
comestibles



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



Petites
pièces

38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
1,11 € 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

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
1,66 € 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



62,90 € HT
Soit 68,19 € TTC
1,31 € 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

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,35 € 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

26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,12 € 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

34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,16 € HT la pièce



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,73 € 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

25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
1,73 € 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

61,90 € HT
Soit 68,09 € TTC
1,41 € HT la pièce



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

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons



Sans gluten



Petit prix



Grosses
pièces

COFFRET DE
MINI MUFFINS

En box à partager de 20 pièces

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

33,90 € HT
Soit 37,29 € TTC
1,70 € HT la pièce



26,90 € HT
Soit 29,59 € TTC
1,79 € 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

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



Pour 10 portions :
110 g / portion
dont 80 g de falafels
(l'équivalent de 5 pièces)
+ 30 g de sauces / portion
39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
3,99 € 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
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

38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
3,89 € 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
Cruautés du moment coupées à la main,
fruits secs, tortillas croustillantes,
persil et ciboulette.
Accompagnements : Houmous maison du jour
et tartinable d'artichauts au basilic



53,90 € HT
Soit 59,29 € TTC
2,70 € HT par portion
Pour 20 portions :
50 g de fromage / portion
PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERES
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
Livree avec un couteau à fromage
Sans gluten
Végétarien



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 naturees
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



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 naturees et aux graines de pavot
élaborées à partir de farine Label Rouge
BOX DE PAINS ENTIERES - 22,90 € HT
1400 g - Pour 20 portions : 70 g environ / portion - Soit 25,19 € TTC
Pavés de campagne, baguettes naturees 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.
Livree 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 naturees élaborées
à partir de farine Label
Rouge et petits beurres
demi-sel

EXISTE AUSSI EN VERSION :
PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 63,90 € HT
Pour 20 portions : 50 g de fromage / portion
Soit 70,29 € TTC - 3,20 € 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
Livree avec un couteau à fromage

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

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

PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pané, cornichons, oignon rouge, roquette, tomates cerises et persil

Accompagnement : sauce barbecue



Sans lait

42,90 € HT

Soit 47,19 € TTC

4,29 € 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

43,90 € HT

Soit 48,29 € TTC

4,39 € 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 nature 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 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.



45,90 € HT

Soit 50,49 € TTC

4,59 € HT par portion



Sans gluten Sans lait

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

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

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



65,90 € HT

Soit 72,49 € TTC

6,59 € HT par portion



Sans gluten Sans lait

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

Pour 10 portions : 90 g de poisson / portion (l'équivalent de 2 tranches de saumon fumé et 1/3 de pavé de saumon cuit)

67,90 € HT

Soit 74,69 € TTC

6,79 € HT par portion



Sans gluten Sans lait

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



29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
1,99 € HT la portion



15 parts
CAKE SALÉ PROVENÇAL
Cake tomates, olives, feta, basilic, graines de tournesol et graines de courge



38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
3,89 € 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



63,90 € HT
Soit 70,29 € TTC
6,39 € 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



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC
1,99 € 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



1300 g
Recommandée pour 10 portions
130 g / portion



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
2,39 € HT par portion



1200 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

* 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.



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC
2,59 € 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 - 16,90 € HT
1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 18,59 € TTC - 1,69 € 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 - 21,90 € HT
1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 24,09 € TTC - 2,19 € 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 - 18,90 € HT
1000 g - Recommandée pour 10 portions (100 g / portion)

Soit 20,79 € TTC - 1,89 € 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
1200 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 - 21,90 € HT
1200 g - Recommandée pour 10 portions (120 g / portion)

Soit 24,09 € TTC - 2,19 € HT par portion
Salade de quinoa assaisonnée d'une sauce vierge**, olives vertes, tomates cerises, zestes de citron et cerfeuil

BUFFET FROID

DESSERTS À PARTAGER

46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
3,91 € HT par portion

12 portions

TARTELETTES À LA FRANGIPANE

Tartelettes à la frangipane, abricots et noix de coco râpée

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
2,86 € 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 - 39,90 € HT
12 portions
Soit 43,89€ TTC - 3,33 € HT par portion

CHEESECAKES DU JOUR - 43,90 € HT
12 portions
Soit 48,29 € TTC - 3,66 € HT par portion
Planche de cheesecakes individuels

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 40,90 € HT
1 400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)
Soit 44,99 € TTC - 2,73 € HT par portion

Végétalien Vegan Sans lait Sans gluten

SALADE DE FRUITS FRAIS

1 300 g
Recommandée pour 10 portions 130 g / portion

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

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



12 portions

TARTELETTES PISTACHE FRAISES

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

47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
3,99 € 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 B  O 75 CL - 6,90 € HT
Soit 7,28 € TTC

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE B  O 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS D'ABRICOT DU ROUSSILLON B  O 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS DE POMME FRAISE B  O 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE B  O 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,    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.



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 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



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 ALLERGÈNES

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PETIT DÉJEUNER														
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							
CORBILLE 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 AMALET - SAUMON	x		x	x			x	x		x		x		
LE AMALET - 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	CÉLÉRI	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 CAROTES ET COURGETTES RAPÉES	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						
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										
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		

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.

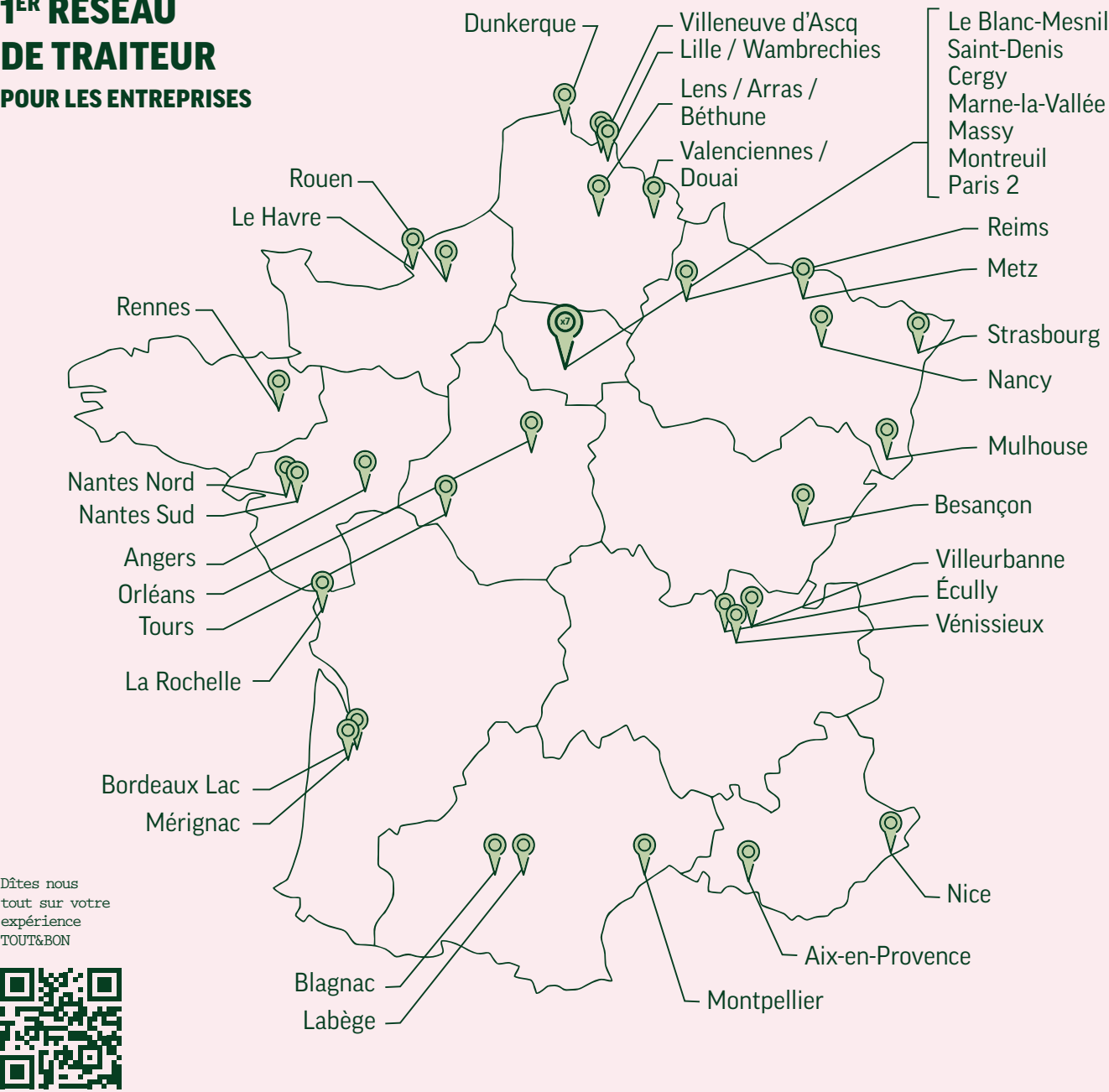
SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

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



RÉGION GRAND BASSIN PARISIEN

MARNE-LA-VALLÉE

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

LE BLANC-MESNIL

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

SAINT-DENIS

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

CERGY

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

MASSY

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

MONTREUIL

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

PARIS 2

01 83 64 39 46
paris@toutetbon.fr
-
9, rue des colonnes
75002 PARIS

ROUEN

02 35 88 79 82
rouen@toutetbon.fr
-
6, rue de l’ancienne Mare
76140 LE PETIT-QUEVILLY

LE HAVRE

09 72 14 88 12
lehavre@toutetbon.fr
-
5, place Léon Meyer
76600 LE HAVRE

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



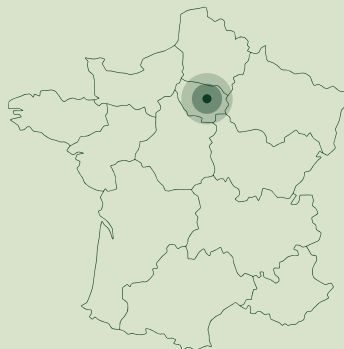
OFFRE ADAPTABLE
**À TOUT TYPE
D'ÉVÉNEMENT**



FRAIS,
LOCAL,
FAIT SUR PLACE

www.toutetbon.fr

SUIVEZ-NOUS :   



PARIS 2
9 rue des colonnes
75002 Paris
01 83 64 39 46
paris@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.

