



# & tout & bon

le sens du service

Événements  
d'Entreprise  
& Plateaux Repas

**COLLECTION**  
**PRINTEMPS-ÉTÉ 2025**

du 31 mars à fin septembre.

## VOTRE SERVICE TOUT&BON C'EST :

### FIABILITÉ & RÉACTIVITÉ



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

### QUALITÉ & ÉTHIQUE



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

### CONFORT & PRATICITÉ



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

### ULTRA-PERSONNALISATION



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

## SOMMAIRE

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



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](http://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**



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**

30 pièces

Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins

#### **COFFRET DE CHOUQUETTES**

30 pièces

#### **LA BOX DOUCEUR XXL**

Idéale pour 15 personnes - 55 pièces

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**

Idéale pour 20 personnes - 155 g par 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**

10 parts (500 g)

#### **CORBELLE DE FRUITS FRAIS**

100% de saison selon arrivage.   

#### **COFFRET DE MINI MUFFINS**

20 pièces

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

NOTRE CARTE DES BOISSONS :

#### **THERMOS DE CAFÉ 1L**

Café **BIO** issu du commerce équitable

#### **THERMOS DE THÉ 1L**

Sélection de thés 100% **BIO**

#### **THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1L**

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

#### **JUS DE FRUITS COQ TOQUÉ 75 CL**

Détails sur notre page "Boissons" p.57

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

## PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX

## COFFRET REPAS ZÉRO PLASTIQUE

RECETTES 100%  
DE SAISON

### NOS PLATEAUX REPAS sont composés de :

- Une entrée
- Une grande salade  
OU un plat à réchauffer
- Un dessert
- Un petit pain
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette



LIVRAISON DE  
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

0% PLASTIQUE

LIVRÉS DANS DES COFFRETS  
100% RECYCLABLES



t&b  
Dernière minute



### LE HÉLIOS

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

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

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



# PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX



**t&b**  
Dernière minute



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 tartinaable d'artichauts au basilic

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

• **Petit pain**

• **Dessert** végétalien du jour



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



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)



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 thaï : sauce soja sucrée, huile de sésame et vinaigre de riz.

# PLATEAUX REPAS LES ORIGINAUX



## 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)



## LE KAÏ

• **Entrée:** Sur un lit de roquette : ratatouille à la provençale, pignons de pin et persil

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

• **Petit pain**

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



## LE SÓNG

• **Entrée:** Taboulé de légumes d'été, tzatziki, oignon nouveau et menthe

• **Plat:** Salade de vermicelles de riz assaisonnée d'une vinaigrette thaï\*\* et de jus de citron, poulet pané ■ ■, carottes et courgettes râpées, salade romaine, noix de cajou, oignon nouveau, citron vert, coriandre et menthe. Accompagnée d'une vinaigrette thaï\*\*

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



\* 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

Disponible au poulet

# PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



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



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 tzatziki

• **Fromage** et son petit pain

• **Dessert** gourmand du jour



Disponible en version vegan



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.



## 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



🇫🇷

# PLATEAUX REPAS LES INCONTOURNABLES



Disponible en version végétarienne

## 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



Sans gluten sur demande



Sans produits laitiers 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



\* 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



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



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\*

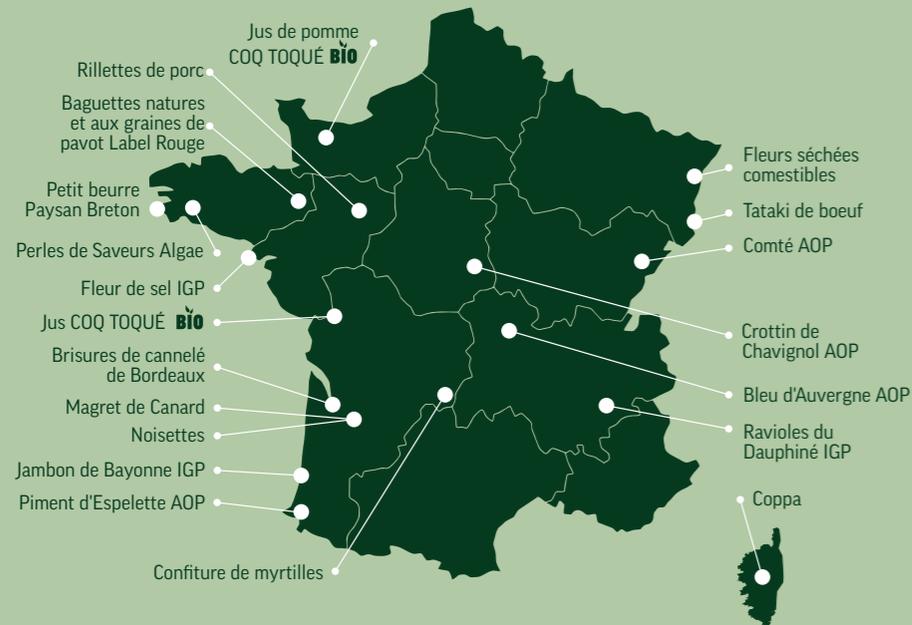
\* Nos plateaux repas 100% français sont réalisés à partir d'ingrédients d'origine française ou issus d'une fabrication française.

# POUR LES ENTREPRISES QUI NE TRANSIGENT PAS SUR LE REPAS.

## POUR LES PAPILLES EXPERTES QUI VEULENT BIEN MANGER.

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

### DES APPROVISIONNEMENTS MADE IN FRANCE



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

Avec



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

4

agriculteurs soutenus

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



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



100% DES VIANDES SONT FRANÇAISES\*

\* Hors mortadelle de Bologne IGP (Italie)

TOUS NOS FROMAGES À LA COUPE SONT AOP OU IGP

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

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

\* Hors gamme Petit déjeuner

# NOS PACKAGINGS ÉCO-RESPONSABLES

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

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

### ENGAGEMENT ZÉRO PLASTIQUE

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

### NOS MATIÈRES SONT BIOSOURCÉES

### BOLS EN BAGASSE\*

100% compostables  
\*pulpe de cellulose naturelle extraite de fibres de canne à sucre.

### COFFRETS EN CARTON 100% FRANÇAIS

Fabriqués à partir de carton recyclé et 100% recyclable.

### COUVERTS EN BAMBOU

100% biodégradables  
100% compostables



# PAUSE DÉJEUNER / SUR LE POUCE

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



Dernière minute

LIVRAISON DE  
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H

LIVRÉS DANS DES EMBALLAGES  
100% RECYCLABLES



## NOS MENUS SUR LE POUCE

Chaque formule est livrée en sachet individuel.

### MENU SANDWICH

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



### 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



### 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

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

#### LA P'TITE SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

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

#### LA P'TITE SALADE DE CONCOMBRE

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

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

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



Le Gaston

**PLATS À RÉCHAUFFER**

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



AU MENU :

**LE LÉOPOLD**

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



**LE ACHILLE**

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**

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**

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



Le Marcel



Le Léopold



Le Achille

**SANDWICHES**

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

AU MENU :

**LE FERNAND**

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



**LE MAURICE**

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

**LE LUCIEN**

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



**LE GUSTAVE**

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

**LE LÉON**

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**

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



HORS MENU :

**LE MARCEL**

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

**LE VICTOR**

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

**SALADES**

Livrées avec un petit pain (sans gluten sur demande)

AU MENU :

**LA SIMONE**

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**

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



**LA MIREILLE**

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**

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**

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



HORS MENU :

**LA GISELLE**

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

**LA MONIQUE**

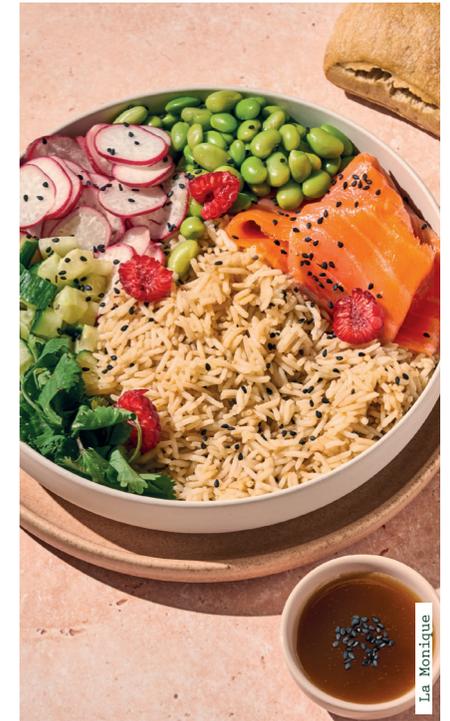
Poke bowl de saumon fumé et de riz assaisonné d'une sauce soja sucrée, concombre, radis roses, fèves, framboises, graines de sésame et coriandre. Accompagné d'une vinaigrette thai\*



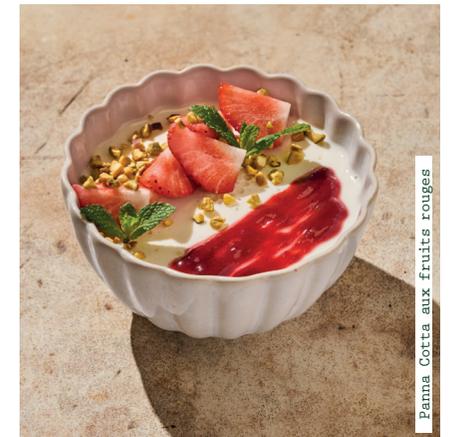
La Paulette



La Giséle



La Monique



Panna Cotta aux fruits rouges

**DESSERTS**

AU MENU :

**COOKIE**

Cookie aux pépites de chocolat. 45 g

**BROWNIE**

Brownie au chocolat et noix de pécan. 80 g

**COMPOTE POMMES/FRAISES**

Compote pommes/fraises et menthe



**YAOURT GREC À LA MYRTILLE**

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

**MUFFIN**

Muffin au chocolat et coeur coulant. 130 g

HORS MENU :

**PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES**

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



**TIRAMISÙ CLASSIQUE**

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

**SALADE DE FRUITS ROUGES**

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



**CHEESECAKE**

Cheesecake aux fruits rouges. 90g

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

# PIÈCES COCKTAIL SALÉES ET SUCRÉES

CHEZ NOUS,  
LE PRODUIT  
EST UNE FÊTE

À COMMANDER  
AU MINIMUM  
**24H À L'AVANCE\***

Minimum de commande :  
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE  
**DEMANDE DE DEVIS**

\* Sous réserve de disponibilité de nos produits  
et services événementiels.



## UN COCKTAIL À ORGANISER ?

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

		Nombre de pièces par personne
Cocktail Apéritif	<b>1h</b>	8-10 pièces
Cocktail Apéritif	<b>1h30</b>	12 pièces
Cocktail Déjeunatoire	<b>1h30</b>	12-14 pièces
Cocktail Dînatoire	<b>2h</b>	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

## LES MINI BURRITOS

40 pièces



• Tzatziki, pomme granny, piment d'Espelette et menthe

• Thon à la mayonnaise, radis rose et ciboulette



## 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



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



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



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

# PIÈCES COCKTAIL SALÉES



## 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



## 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



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



## LES WRAPS ASSORTIS

36 pièces

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

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



## 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

## LES WRAPS SAUMON

36 pièces

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



Végétarien

## LES TARTELETTES VEGGIE

28 pièces

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



Végétarien

## LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

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



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

## 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, tartirable de fromage frais à l'aneth, petits pois, perles de vinaigre balsamique et ciboulette



Sans gluten



Végétarien



## 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



### 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



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



Végétarien

### LES P'TITS BURGERS VEGGIE

35 pièces

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



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



## LES BURRITOS DE SAISON

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



## 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



## 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



## LES MINI GRAVLAX

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



## PIÈCES COCKTAIL SALÉES



### 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



### 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 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



### 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



# PIÈCES COCKTAIL SALÉES

## 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

## LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

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



## 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)



## LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10 personnes

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

- Crudités du moment coupées à la main

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

## 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



### LE MIXTE CHOCO

54 pièces

- Opéra, mousse Gianduja\* et amande
- Brownie au chocolat, mousse café et éclats de biscuits au chocolat au lait et caramel
- Tartelette ganache chocolat et éclats de pistaches

### LES MACARONS D'ÉTÉ

18 pièces

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



### LES BURRITOS SUCRÉS

20 pièces  
Crêpes garnies de :

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



### 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



\* 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



Sans gluten



Sans gluten



Petites pièces

### 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



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



### LES MIGNARDISES DU CHEF

48 pièces

- Feillantine 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

### 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

### 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 Sans gluten Sans lait  
 Vegan



### 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


  
 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



### LES VERRINES FRUITÉES

15 pièces

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



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



**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.



### LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

- Assortiment de macarons



Sans gluten

# 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.

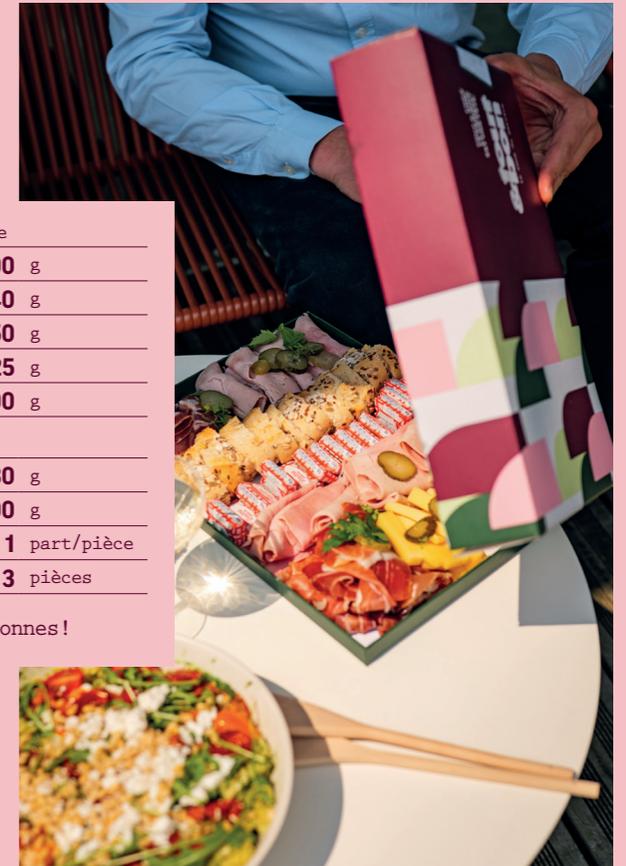


## BESOIN D'AIDE POUR COMPOSER VOTRE BUFFET ?

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

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

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

### PLANCHE VEGGIE

Falafels, feta AOP, tomates cerises, rubans de concombre, olives vertes, roquette, menthe et cerfeuil  
Accompagnements : Houmous maison du jour et tzatziki



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

**DUO DE HOUMOUS MAISON**  
170 g x 2  
Duo de houmous du jour



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

Pour 20 portions : 50 g de fromage / 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



### PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

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

Accompagnement : confiture de myrtilles  
Livrée avec un couteau à fromage



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

### BOX DE PAINS COUPÉS

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

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

### BOX DE PAINS ENTIERS

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

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

### SALADE VERTE

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion

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



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

Pour 10 portions :

220 g / portion

Soit 100 g de charcuterie

+ 50 g de fromage

+ 70 g de pain



# BUFFET FROID

## PLANCHES À PARTAGER

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

Pour 10 portions :  
100 g de charcuterie / portion



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



COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

#### TRIO DE SAUCES

170 g x 3

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

#### BOX DE PAINS COUPÉS

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

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

#### BOX DE PAINS ENTIERS

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

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

#### SALADE VERTE

Pour 10 portions : 25 g de salade / portion

Salade verte 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.



### PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

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

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



### PLANCHE DUO DE SAUMON

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

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 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



### 15 parts

#### CAKE SALÉ PROVENÇAL

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

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



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



#### TABOULÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ

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

1 300 g  
Recommandée pour 10 portions  
130 g / portion



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



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

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

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

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

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

#### SALADE DE CONCOMBRE

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

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

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

\* Composition de notre vinaigrette thai : 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

12 portions

#### TARTELETTES À LA FRANGIPANE

Tartelettes à la frangipane, abricots et noix de coco râpée



1500 g  
Recommandé pour  
15 portions 100 g / portion

#### TIRAMISÙ

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

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT

12 portions

#### CHEESECAKES DU JOUR

12 portions

Planche de cheesecakes individuels

#### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

1400 g - Recommandée pour 15 portions (95 g / portion)

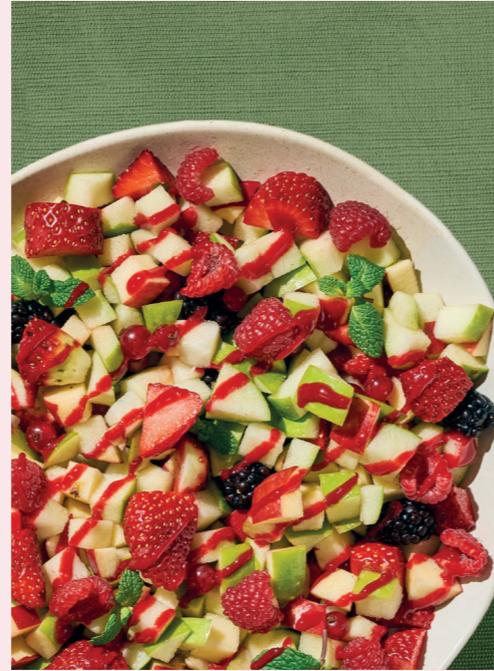


#### SALADE DE FRUITS FRAIS

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

1300 g

Recommandée pour 10 portions 130 g / portion



12 portions

#### TARTELETTES PISTACHE FRAISES

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



## BOISSONS

### INDIVIDUELLES

AU MENU :

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL

L'EAU NEUVE 50 CL

PULCO CITRONNADE 33 CL

COCA COLA 33 CL

COCA COLA ZÉRO 33 CL

VOLVIC CITRON 50 CL

HORS MENU :

MINUTE MAID MULTI FRUITS 33 CL

MINUTE MAID POMME 33 CL

### À PARTAGER

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L

COCA COLA 1,25 L

JUS DE POMME PULPÉE **bio** 75 CL

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE **bio** 75 CL

JUS D'ABRICOT DU ROUSSILLON **bio** 75 CL

JUS DE POMME FRAISE **bio** 75 CL

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE **bio** 75 CL

### 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.



MISE À DISPOSITION  
DE **PERSONNEL  
DE SERVICE**



**INSTALLATION  
ET DRESSAGE**  
DE VOTRE BUFFET



LOCATION DE  
**VAISSELLE  
ET VERRERIE**



LOCATION DE  
**MATÉRIEL**



**DÉCORATION**

**Demandez votre  
devis sur-mesure**



Offre déco : La Choux-Choutée

Offre déco : La Savoureuse

## NOS FORMULES DÉCO

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



### LA SAVOUREUSE

Pour un événement  
économique, pratique  
et éco-responsable.



### AVEC OU SANS MAÎTRE D'HÔTEL DÉDIÉ pour toute la durée de votre événement :

Gestion complète du buffet,  
installation et dressage, service et  
désinstallation à la fin de l'événement.  
*Nous recommandons 1 maître d'hôtel pour  
40 personnes maximum. Au-delà, prévoir des  
serveurs supplémentaires.*

### DRESSAGE DU BUFFET :

- **Nappage en tissu de qualité :**  
installation et nettoyage inclus.

- **Mise en place de la décoration :**

jeu de hauteurs sur le buffet grâce à un  
assortiment de boîtes en bois soigneusement  
sélectionnées.

- **Fleurs séchées** : arrangements floraux  
soigneusement sélectionnés pour ajouter  
une touche naturelle et élégante.  
Fleurs fraîches en option (*demandez votre devis !*).

### DÉSINSTALLATION :

Démontage du buffet, récupération des  
éléments décoratifs et nettoyage.



### LA CHOUX-CHOUTÉE

Pour une mise en scène élégante  
et raffinée, qui comblera  
autant les yeux que les  
papilles de vos convives.

### 1 MAÎTRE D'HÔTEL DÉDIÉ pour toute la durée de votre événement :

Gestion complète du buffet,  
installation et dressage,  
service et désinstallation  
à la fin de l'événement.

*Pour un effectif supérieur à 40 personnes, un renfort  
est recommandé afin d'assurer un service optimal.*



### LOCATION ET MISE EN PLACE DE 3 TABLES

En fonction de votre besoin, nous pouvons  
nous adapter à votre mobilier sur place.

### DRESSAGE DU BUFFET :

- **Nappage en tissu de qualité :** installation  
et nettoyage inclus.

- **Location du kit de décoration personnalisé  
"La Choux-Choutée" :** Arches en bois fabriquées  
sur-mesure et plateaux en métal sophistiqués.  
Une fabrication artisanale 100% Made in  
France pour une décoration sublimentée  
et un effet "Wahou" sur votre buffet !

- **Fleurs fraîches** : Chaque bouquet est  
soigneusement sélectionné, composé  
exclusivement de fleurs de saison, cultivées  
en France par des producteurs locaux.

### DÉSINSTALLATION :

Démontage du buffet, récupération des  
éléments décoratifs et nettoyage.



# POUR LES CÉLÉBRATIONS AU DÉBOTTÉ

## NOS ANIMATIONS CULINAIRES

### POUR LES PAPILLES SALÉES :



#### BAR À POKE BOWLS

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

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

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

Comptez environ 12 € HT / convive



Nos stands culinaires sont clés en main et comprennent :

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



#### BAR À FOCACCIAS

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

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

- Un animateur dédié pour accompagner et conseiller vos invités
- Des parts de focaccias moelleuses et savoureuses à garnir selon les envies (sauces, protéines, légumes, toppings...)
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Comptez environ 14 € HT / convive

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



#### BARBECUE & PLANCHA

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

L'offre comprend :

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

Prix sur demande et selon l'offre choisie



#### BAR À TAPAS

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

L'offre comprend :

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

Composition par personne idéale :

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

Prix sur demande selon nombre de pièces et recettes

### ET POUR LES PAPILLES SUCRÉES :



#### FONTAINE À CHOCOLAT

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

Dès 50 personnes, l'animation comprend :

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

Comptez environ 10 € HT / convive



#### BAR À BOISSONS

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

Notre offre comprend :

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



#### BAR À CRÊPES

L'animation comprend :

- Un animateur dédié pour réaliser et garnir les crêpes
- La location d'un appareil à crêpes professionnel
- 2 crêpes gourmandes par personne, garnies à la demande
- Assiettes, couverts et serviettes jetables inclus
- Livraison, installation et désinstallation du stand

Comptez environ 9 € HT / pers

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

# LES 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 CACAHUËTES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>PETIT DÉJEUNER</b>														
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						
THERMOS DE CAFÉ														
THERMOS DE THÉ														
THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD							x							
JUS DE FRUITS bio COQ TOQUÉ														
<b>PLATEAUX LES ORIGINAUX</b>														
LE HÉLIOS	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		
<b>PLATEAUX LES INCONTOURNABLES</b>														
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	
<b>SUR LE POUCE</b>														
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						
<b>COCKTAIL SALÉ</b>														
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 CACAHUËTES	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		
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	
<b>COCKTAIL SUCRÉ</b>														
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					
<b>BUFFET FROID</b>														
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 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	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														
PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX														
BOX ITALIENNE	x						x	x						

# LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.  
Se reporter au site [www.toutetbon.fr](http://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](http://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](http://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](http://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.

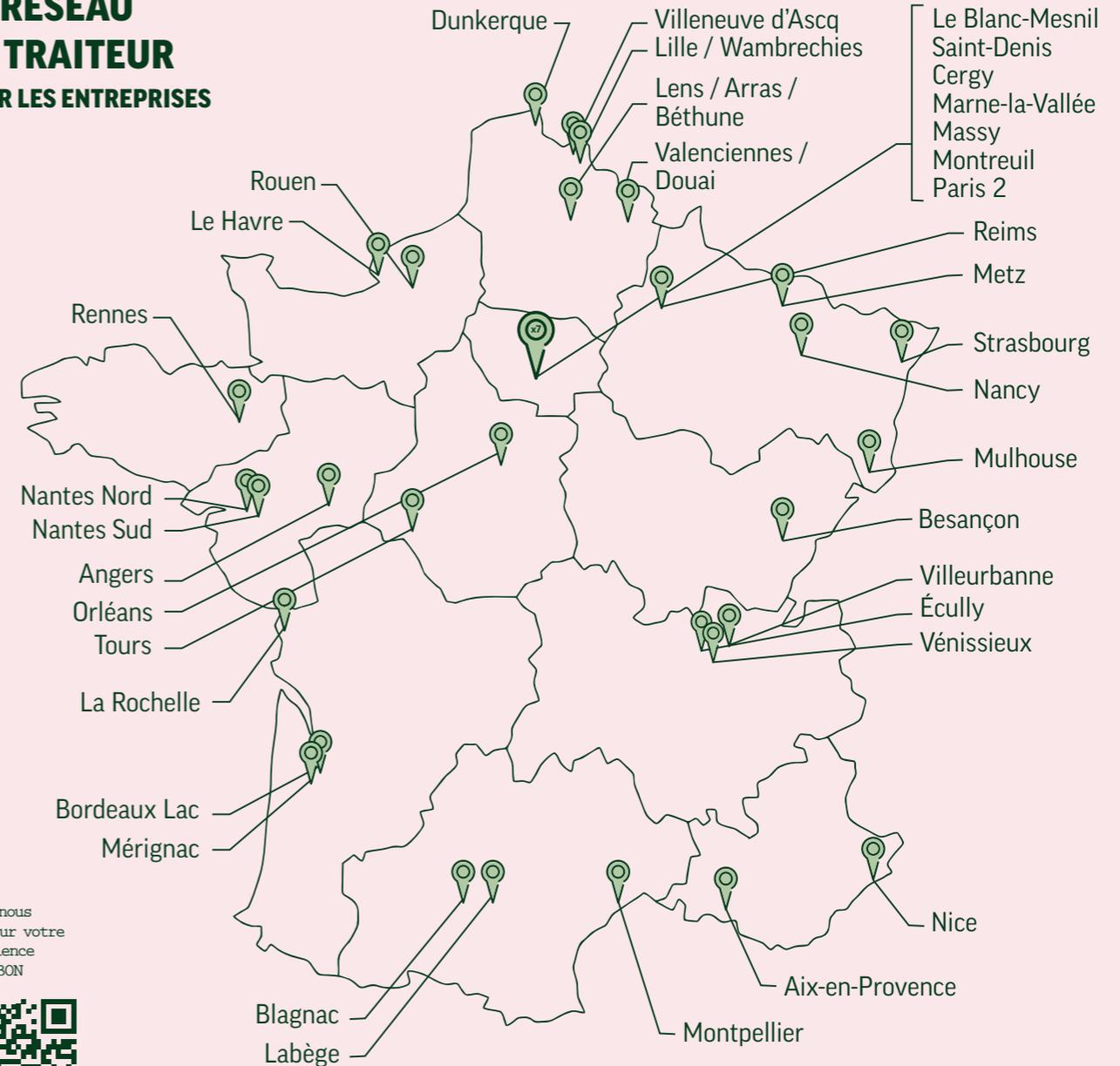
## SERVICE CLIENT /CONSOMMATEUR

Pour toute information ou question, le service client est disponible par e-mail: [serviceconsommateur@toutetbon.fr](mailto: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<sup>ER</sup> RÉSEAU DE TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES



Dîtes nous tout sur votre expérience TOUT&BON



## RÉGION NORD

### VILLENEUVE D'ASCQ

03 20 07 91 57  
[vnd@toutetbon.fr](mailto:vnd@toutetbon.fr)

-  
41, rue de la Distillerie  
59493 VILLENEUVE D'ASCQ

### WAMBRECHIES

03 74 09 00 04  
[wambrechies@toutetbon.fr](mailto:wambrechies@toutetbon.fr)

-  
99, rue de l'Union  
59118 WAMBRECHIES

### VALENCIENNES, DOUAI

03 74 01 09 29  
[valenciennes@toutetbon.fr](mailto:valenciennes@toutetbon.fr)

-  
547, rue Léonard de Vinci  
ZA La Renaissance  
59490 SOMAIN

### DUNKERQUE

03 74 06 04 00  
[dunkerque@toutetbon.fr](mailto:dunkerque@toutetbon.fr)

-  
14, place de la Liberté  
59430 SAINT-POL-SUR-MER

### LENS, ARRAS, BÉTHUNE

03 21 77 43 62  
[lens@toutetbon.fr](mailto:lens@toutetbon.fr)

-  
194, rue de Cardiff  
62138 DOUVRAIN

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