



TRAITEUR DEPUIS 2009

Petit Déjeuner

Plateaux Repas

Cocktails & Buffets

Réceptions sur-mesure

CARTE DE SAISON

MARS-SEPTEMBRE 2026

PRINTEMPS-ÉTÉ

& tout bon

LE TRAITEUR DES ENTREPRISES, du quotidien aux grands moments.

Repas d'équipe, réunions, séminaires, cocktails... Des solutions fraîches, pratiques et gourmandes, livrées là où vous en avez besoin.



Des recettes maison, CUISINÉES PRÈS DE CHEZ VOUS.

Nos recettes sont préparées **chaque jour dans nos cuisines locales**, à partir de produits frais et de saison.

Un service client DE PROXIMITÉ EST À VOTRE ÉCOUTE.

Une modification de dernière minute, une contrainte alimentaire, un besoin spécifique ? Nos équipes sont là pour vous accompagner, par téléphone ou par mail.



Une livraison fiable, MÊME QUAND TOUT S'ACCÉLÈRE.

Parce que les imprévus font partie du quotidien professionnel, nous avons conçu des offres disponibles en livraison rapide, en moins de 3 heures selon les gammes de produits* et les zones desservies.



Bien plus que des repas : UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE ÉVÉNEMENTIELLE.

Pour vos cocktails, inaugurations ou soirées d'entreprise, nous vous proposons une prestation complète : **mobiliier, décoration, vaisselle, personnel de service et animations culinaires.**

*Valable pour nos gammes : Sandwichs/Salades/Plats chauds, et une partie de nos gammes : Coffrets repas les Essentiels et Plateaux repas les Signatures.



POUR VOS PETITS & GRANDS ÉVÉNEMENTS

- 02 PETIT DÉJEUNER & GOÛTER
- 06 SANDWICHS, SALADES & PLATS À RÉCHAUFFER
- 10 COFFRETS REPAS LES ESSENTIELS € Entrée / Plat / Dessert
- 16 PLATEAUX REPAS LES SIGNATURES €€ Entrée / Plat / Fromage / Dessert
- 22 BUFFET FROID & REPAS ASSIS
- 32 PIÈCES COCKTAIL & REPAS DEBOUT
- 51 BOISSONS
- 56 ALLERGÈNES

Découvrez aussi :

- 52-53 NOS ANIMATIONS CULINAIRES & SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
- 54 NOS ENGAGEMENTS



NOTRE CHOCOLAT CHAUD
ET NOS THÉS SONT

BIO

À COMMANDER LA VEILLE*

Une offre pensée pour
les **RENDEZ-VOUS
MATINAUX OU LES
PAUSES GOÛTER.**

PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

NOS FORMULES PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

Formule LA P'TITE VIENNE

**Idéale pour vos petits déjeuners d'équipe.
FORMULE POUR 10 PERSONNES**

- 20 mini viennoiseries AOP (2 viennoiseries/pers.)
- 1 bouteille de jus d'orange de Grèce **BIO**
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)

6,90 € HT/pers
Soit 69,00 € HT
75,90 € TTC



7,20 € HT/pers
Soit 108,00 € HT
118,80 € TTC

Formule LA PAUSE CAFÉ

**Idéale pour une pause de l'après-midi.
FORMULE POUR 15 PERSONNES
(soit 4 pièces sucrées par personne)**

- 30 madeleines natures servies en petite box
- 10 mini financiers
- 12 mini brownies au chocolat et noix de pécan
- 10 mini moelleux au citron et à la bergamote
- 2 bouteilles de jus de fruits **BIO** :
1 jus de pomme de France
1 jus d'ananas du Togo
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)



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

Formule LA PAUSE GOURMANDE

**Idéale pour une pause matinale.
FORMULE POUR 10 PERSONNES**

- 30 brochettes de fruits frais
- 20 chouquettes
- 10 parts de cake marbré
- 1 bouteille de jus de pomme de France **BIO**
- 1 thermos de boisson chaude au choix (café, thé **BIO** ou chocolat chaud **BIO**)

À COMPLÉTER AVEC :

LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 2 KG - 28,90 € HT
4 KG - 47,90 € HT



Soit 2 kg - 31,79 € TTC - Soit 4 kg - 52,69 € TTC

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

LES P'TITS YAOURTS GRANOLA - 31,90 € HT

12 portions (70 g / portion) - Soit 35,09 € TTC - 2,66 € HT / portion

Yaourt grec, granola **BIO**, miel, myrtilles et framboises.
Livrés en verrines en pulpe de canne et avec des cuillères en bois pour votre dégustation.



NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

LE CAKE MARBRÉ - 23,90 € HT
10 parts (650 g) - Soit 26,29 € TTC

LE BANANA BREAD - 26,90 € HT
10 parts (600 g) - Soit 29,59 € TTC

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

LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP - 32,90 € HT
30 pièces (950 g) - Soit 36,19 € TTC - 1,10 € HT la pièce
Pains au chocolat AOP • Croissants AOP • Pains aux raisins AOP

LA BOX DE CHOUQUETTES - 26,90 € HT
30 pièces servies en petite box (420 g) - Soit 29,59 € TTC - 0,90 € HT la pièce

LA BOX DOUCEUR XXL - 70,90 € HT
63 pièces - Soit 77,99 € TTC - 1,13 € HT la pièce
Pains au chocolat AOP • Pains aux raisins AOP • Croissants AOP • Chouquettes • Mini moelleux au citron et à la bergamote • Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Mini brochettes de fruits de saison

LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT - 20,90 € HT
12 pièces servies en petite box (720 g) - Soit 22,99 € TTC - 1,74 € HT la pièce
Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

LA BOX MADELEINES - 27,90 € HT
30 pièces servies en petite box (540 g) - Soit 30,69 € TTC - 0,93 € HT la pièce
Madeleines natures

LE COFFRET MOMENT SUCRÉ - 35,90 € HT
32 pièces - Soit 39,49 € TTC - 1,12 € HT la pièce
Mini brownies au chocolat et noix de pécan • Cake marbré • Cookies aux pépites de chocolat • Fruits rouges du moment (environ 300 g) • Fleurs comestibles



La planche de brunch sucrée

GAMME BRUNCH À PARTAGER

LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE - 47,90 € HT
Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (942 g) + 500 g de tartinables

Soit 52,69 € TTC - 4,79 € HT / portion

Un assortiment de douceurs sucrées :
• Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat • Madeleines natures • Brioches à tête • Pancakes

Accompagnements : pâte à tartiner et confiture de myrtilles

LA PLANCHE BRUNCH SALÉE - 48,90 € HT
Idéale pour 10 personnes
Soit par portion : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage

Soit 53,79 € TTC - 4,89 € HT / portion

Jambon blanc ■ ■, coppa IGP de Parma, jambon de Bayonne IGP ■ ■, fromages 100% AOP : Cantal et Tomme des Bauges, abricots secs, noix, fleurs comestibles et cerfeuil.
Pain disponible en supplément (voir nos box de pains page 26)

LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS - 32,90 € HT
Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)
Soit 36,19 € TTC - 3,29 € HT / portion
Fruits frais de saison selon arrivage du moment



La planche de fruits coupés



Le coffret moment sucré

NOTRE CARTE DES BOISSONS CHAUDES

Servies dans des thermos isothermes - environ 10 à 12 tasses par thermos.
Nos boissons chaudes sont livrées avec gobelets en carton, agitateurs, sucre et lait.

THERMOS DE CAFÉ 1,4 L - 22,50 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 24,75 € TTC
Café Joyeux : Café de spécialité moulu Origine Brésil/Colombie intensité 4

THERMOS DE THÉ 1,4 L - 18,50 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 20,35 € TTC
Sélection de thés 100 % **BİO** Kusmi Tea

THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L - 21,90 € HT
Idéal pour 10 personnes - Soit 24,09 € TTC
Chocolat en poudre **BİO** issu du commerce équitable

UN CAFÉ SOLIDAIRE

Nous sommes fiers de servir du Café Joyeux, un café de spécialité, torréfié ■ ■, et surtout solidaire.



En choisissant ce café, vous contribuez à l'emploi en CDI et à la formation de personnes en situation de handicap mental et cognitif, en milieu ordinaire : les cafés-restaurants Café Joyeux.

Un choix solidaire, pour redonner du sens à vos pauses-café.



PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

NOTRE CARTE DES BOISSONS FROIDES

MAISON VITAMONT
le goût par nature

JUS DE POMME DE FRANCE ■ ■ BİO 75 CL - 6,90 € HT
Soit 7,28 € TTC

JUS D'ORANGE DE GRÈCE BİO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE ■ ■ BİO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE ■ ■ BİO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC

JUS D'ANANAS DU TOGO BİO 75 CL - 7,20 € HT
Soit 7,60 € TTC





LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE
SOUS 3H

PAUSE LUNCH
**SANDWICHES, SALADES
& PLATS À RÉCHAUFFER**

NOS SALADES

Livrée avec son petit pain (sans gluten sur demande)
et sa mignonnette de vinaigrette **B10** :

LA CLARA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de fusilli **B10** assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, tomates confites, olives de Kalamata, oignon rouge et mélange d'épices à l'italienne*, thon au naturel, artichauts marinés, roquette et persil.
Accompagnée d'une sauce tzatziki

LA PALOMA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

Salade de fusilli **B10** au pesto vert et à l'huile d'olive, concombre, artichauts marinés, petits pois, feta AOP, roquette et ciboulette

LA BRUNE - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade de mesclun et pommes de terre, œuf poché **B**, jambon de Bayonne IGP **B**, tomates confites, noix, copeaux de Grana Padano AOP et ciboulette

LA NÉLIA - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade de fusilli **B10** au pesto vert et à l'huile d'olive, mortadelle IGP de Bologne, stracciatella (cœur de burrata), tomates confites, velours de vinaigre balsamique et éclats de pistaches

LA INÈS - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

Bowl façon libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil, falafels, houmous au curcuma, pickles d'oignon rouge, épices zaatar, mesclun et menthe

LA ANNA - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC

Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti **B**, œuf dur **B**, tomates confites, avocat, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette.
Accompagnée de son pot de sauce mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil

LA LIANA - 12,90 € HT

Soit 14,19 € TTC

Poké bowl de saumon fumé, riz long assaisonné au vinaigre de riz, avocat, radis roses, concombre et graines de sésame.
Accompagné de son pot de sauce soja sucrée

ENSEMBLE, AGISSONS CONTRE LE GASPILLAGE :

**vous pouvez choisir d'exclure couverts
et pain de votre commande si vous n'en
avez pas besoin.**



La Paloma



La Brune



La Liana



Le Ptit Tartare de Tomates

NOS P'TITES SALADES

Format mini : bol de 360ml

LA P'TITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 3,20 € HT

Soit 3,52 € TTC

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil

LA P'TITE SALADE DE CONCOMBRE - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth

LE P'TIT TARTARE DE TOMATES - 3,70 € HT

Soit 4,07 € TTC

Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin

* Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

NOS SANDWICHS

Nos baguettes sont élaborées à partir de farine Label Rouge et cuites sur place.

LE PARISIEN - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC
Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc et cornichons

LE LOUIS - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC
Baguette nature, beurre tendre, brie de Meaux AOP, roquette, miel et noix

LE TOM - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC
Baguette aux graines de pavot, pesto vert, tartinable de fromage frais, tomates confites et artichauts marinés, carottes râpées, olives de Kalamata, copeaux de Grana Padano AOP et roquette

LE ROMAIN - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC
Baguette aux graines de pavot, houmous au curcuma, bouchées végétales courgette et menthe, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, roquette, menthe et coriandre

LE ARTHUR - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC
Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc, Comté AOP, tomates et mesclun

LE OSCAR - 6,50 € HT

Soit 7,15 € TTC
Baguette nature, mayonnaise, tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, salade romaine, concombre et tomates

LE MARTIN - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC
Baguette nature, moutarde au miel, poulet rôti, avocat et oignons frits

LE CÉSAR - 7,00 € HT

Soit 7,70 € TTC
Baguette nature, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, poulet rôti, œuf dur, salade romaine, tomates et copeaux de Grana Padano AOP



Le Tom



Le Marco



Le César



Le Axel

NOS PLATS À RÉCHAUFFER

Livré froid, à réchauffer au micro-ondes. Livré avec son petit pain (sans gluten sur demande) :



LE NINO - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Fusilli à la sauce tomate, huile d'olive, mélange d'épices à l'italienne* et basilic, copeaux de Grana Padano AOP, pignons de pin et velours de vinaigre balsamique

LE AXEL - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Pommes de terre assaisonnées d'une crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, saumon cuit fumé à chaud, petits pois et ciboulette

LE THÉO - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Pommes de terre assaisonnées d'une crème à la moutarde et au miel, pulled pork, poivrons marinés, petits pois et ciboulette

LE MARCO - 11,90 € HT

Soit 13,09 € TTC
Sorrisi au basilic assaisonnés de velours de vinaigre balsamique, huile d'olive et mélange d'épices à l'italienne*

NOS DESSERTS

COMPOTE DE POMMES ET FRAISES - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC
Compote de pommes, fraises et menthe



COOKIE - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC
Cookie aux pépites de chocolat (70 g)

BROWNIE - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC
Brownie au chocolat et noix de pécan (80 g)

MUFFIN - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC
Muffin au chocolat et cœur coulant (130 g)

YAOURT GRANOLA - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC
Yaourt grec, granola, miel, myrtilles, framboises et menthe

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC
Mousse au chocolat noir, fleur de sel et menthe



SALADE DE FRUITS FRAIS - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC
Salade de fruits frais de saison et menthe



TIRAMISÙ AU CAFÉ - 3,90 € HT

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

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS - 4,20 € HT

Soit 4,62 € TTC
Cheesecake au spéculoos (85 g), compotée de framboise au citron vert et zestes de citron vert



Tiramisù au Café



Salade de Fruits, Cheesecake, Yaourt Granola

DES PACKAGINGS

PLUS RESPONSABLES
pensés pour limiter l'impact.

MATIÈRES RESPONSABLES
Carton kraft alimentaire 100 % recyclable.

RÉDUCTION DU PLASTIQUE
Bol (360 ml) en carton kraft avec une très fine couche de plastique invisible à l'intérieur uniquement pour garantir l'étanchéité.

Grand bol sans revêtement plastique : format adapté au froid comme au chaud.

* Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.
** Porc effiloché à la sauce barbecue.

COFFRETS REPAS les essentiels

Entrée / Plat / Dessert



RECETTES 100 % DE SAISON

Format bowls généreux idéal pour :

**DÉJEUNERS D'ÉQUIPE, FORMATIONS,
SÉMINAIRES ET RÉUNIONS INTERNES.**

Composition des COFFRETS REPAS ESSENTIELS :

Entrée • Grande salade OU
Plat à réchauffer • Dessert •
Petit pain de campagne •
Kit couverts (avec dosette de sel
et poivre, serviette jetable).

UN EMBALLAGE BIEN PENSÉ

Coffret carton fabriqué en France 
• Bols en kraft pour une réduction
du plastique • Encres végétales •
Couverts en matière végétale durable : bambou
• Emballages 100% recyclables.



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

* Valable pour certaines recettes. Voir mention "Dernière minute" dans les pages suivantes.

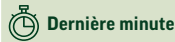


les essentiels Entrée / Plat / Dessert
COFFRETS REPAS 

COFFRETS REPAS
les essentiels



LE PATRAS



- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil
- **Plat** : Riz long assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, huile d'olive et jus de citron, persil et basilic, tartare de tomates d'antan*, concombre, feta AOP et olives de Kalamata. Accompagné de sa mignonnette de vinaigrette au vinaigre balsamique **Bio**
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** sans gluten du jour



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC



17,90 € HT
Soit 19,69 € TTC

LE SYROS



- **Entrée** : Sur un lit de crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, petits pois, radis roses et ciboulette
- **Plat** : Salade de fusilli **Bio** assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, tomates confites, olives de Kalamata, oignon rouge et mélange d'épices à l'italienne**, thon au naturel, artichauts marinés, roquette et persil. Accompagné d'une sauce tzatziki
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



18,90 € HT
Soit 20,79 € TTC

LE BARI



- **Entrée** : Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth
- **Plat** : Fusilli **Bio** à la sauce tomate, huile d'olive, mélange d'épices à l'italienne** et basilic, poulet rôti , tartare de tomates d'antan*, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et velours de vinaigre balsamique. Accompagné de sa mignonnette de vinaigrette au vinaigre balsamique **Bio**
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

Disponible aussi en version végétarienne.
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité***.



19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

LE KEP

- **Entrée** : Sur un lit de stracciatella (cœur de burrata): tomates confites, petits pois et thym
- **Plat** : Trio de quinoa **Bio** assaisonné de vinaigre de riz et de sauce soja sucrée, poulet rôti , accompagné d'un tartare de concombre et mangue, oignon rouge, jus de citron vert, menthe et coriandre, graines de sésame, quartiers de citron vert, sauce soja sucrée et coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité***.

* Composition de notre tartare de tomates : tomates d'antan assaisonnées d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil et ciboulette. ** Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

*** Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100% en Origine France par notre fournisseur partenaire.

COFFRETS REPAS
les essentiels

LE TORINO

Dernière minute

- **Entrée** : Taboulé libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil
- **Plat** : Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti , , œuf dur , , tomates confites, avocat, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons et ciboulette. Accompagné d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC



Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.



Disponible aussi au poulet ,
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC

LE PALERME

Dernière minute

- **Entrée** : Pommes de terre assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons, œuf dur , et persil
- **Plat** : Fusilli assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, mortadelle IGP de Bologne, stracciatella (cœur de burrata), tomates confites, velours de vinaigre balsamique et éclats de pistaches

• **Petit pain**

• **Dessert** gourmand du jour



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC



Sans gluten



Sans lait

LE MEMPHIS

- **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinard : œuf dur , à la mayonnaise et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, pulled pork , , , tartare de concombre à l'oignon rouge, jus de citron et coriandre, pickles d'oignon rouge. Accompagné d'un pot de sauce barbecue
- **Petit pain** (sans gluten sur demande)
- **Dessert** sans gluten du jour

Disponible aussi au poulet ,
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.



Sans lait

LE KAPAA

Dernière minute

- **Entrée** : Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin
- **Plat** : Poké bowl de saumon fumé, riz long assaisonné au vinaigre de riz, avocat, radis roses, concombre et graines de sésame. Accompagné d'un pot de sauce soja sucrée

• **Petit pain**

• **Dessert** sans lait du jour



* Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100% en Origine France par notre fournisseur partenaire.

** Porc effiloché à la sauce barbecue.

PLATEAUX REPAS les signatures

Entrée / Plat / Fromage / Dessert



RECETTES 100 % DE SAISON

Une gamme de plateaux repas idéale pour :

**VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES
ET VOS RÉUNIONS PROFESSIONNELLES.**

Composition des PLATEAUX REPAS SIGNATURES :

Entrée • Plat • Fromage AOP à la coupe (pain & petit beurre) •
Dessert • Kit couverts (avec dosette de sel et poivre, serviette jetable)
& Mignonnette de vinaigrette **BIO**.

PLATEAUX CONÇUS POUR
UNE DÉGUSTATION À FROID.

UN COFFRET PREMIUM SOIGNEUSEMENT CONÇU

Coffret fabriqué en France 🇫🇷 •
Carton issu de forêts gérées durablement
• Encres végétales • Couverts en
matière végétale durable : bambou •
Emballages 100% recyclables.



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE SOUS 3H*

* Valable pour certaines recettes. Voir mention "Dernière minute" dans les pages suivantes.



Entrée / Plat / Fromage / Dessert

les signatures



PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS les signatures

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC

Disponible aussi au saumon.
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

Dernière minute

- **Entrée** : Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth
- **Plat** : Fusilli **BIO** assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, poulet rôti , tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et persil
- **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre
- **Dessert** gourmand du jour



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

Disponible aussi au poulet
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

LE KOTOR

Dernière minute

- **Entrée** : Sur un lit de crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge : petits pois, radis roses et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons et aneth, saumon fumé et pickles d'oignon rouge
- **Fromage AOP**, petit pain (sans gluten sur demande) et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



Tout au long de la saison, **UN PLATEAU DU MOIS VIENT ENRICHIR CETTE GAMME** : une création ultra fraîche, 100 % de saison. **Retrouvez-le sur toutetbon.fr.**



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC

LE NICOSIE

Dernière minute

- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil
- **Plat** : Trio de quinoa **BIO**, pois chiches, tomate, concombre et oignon rouge assaisonnés d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, basilic, menthe et persil, accompagné de falafels et d'un houmous au curcuma
- **Crudités avec houmous du jour** et petit pain (sans gluten sur demande)
- **Dessert végétalien** du jour (sans gluten sur demande)



23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC

Disponible aussi au pulled pork**
Poulet Halal sur demande et sous réserve de disponibilité*.

LE FARO

Dernière minute

- **Entrée** : Tartare de tomates d'antan assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, oignon rouge, basilic, persil, ciboulette et pignons de pin
- **Plat** : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive et au thym, poulet rôti , tartare de concombre à l'oignon rouge, jus de citron et coriandre, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, ciboulette
- **Fromage AOP**, petit pain (sans gluten sur demande) et petit beurre
- **Dessert** sans gluten du jour



* Cette référence de poulet n'est pas garantie à 100% en Origine France par notre fournisseur partenaire.

** Porc effiloché à la sauce barbecue.

PLATEAUX REPAS les signatures

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



24,90 € HT
Soit 27,39 € TTC



LE LAGOS

• **Entrée** : Duo d'artichaut mariné et d'artichaut rôti et farci de crème de Grana Padano AOP

• **Plat** : Salade de fusilli **BIO**, courgette, poivron et aubergine rôtis à l'huile d'olive et au thym, vinaigrette au vinaigre balsamique, burrata crémeuse, grappe de tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, rubans de concombre, poivrons marinés, pignons de pin, huile d'olive et roquette

• **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre

• **Dessert** gourmand du jour



25,90 € HT
Soit 28,49 € TTC

LE ZADAR

• **Entrée** : Sur un lit de pousses d'épinard : wraps de saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, concombre et mesclun

• **Plat** : Sur un pain brioché et toasté : tzatziki, avocat et œuf poché **■ ■**, rubans de concombre, tomates cerises, roquette assaisonnée d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou, oignons frits et pickles d'oignon rouge. Accompagné de son pot de velours de vinaigre balsamique

• **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre

• **Dessert** gourmand du jour

Tout au long de la saison, **UN PLATEAU DU MOIS VIENT ENRICHIR CETTE GAMME** : une création ultra fraîche, 100 % de saison. **Retrouvez-le sur toutetbon.fr.**



27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC

LE SPLIT

• **Entrée** : Stracciatella (cœur de burrata), tomates cerises en grappe rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, toasts de focaccia et basilic

• **Plat** : Mélange de riz long et trio de quinoa **BIO**, fèves de soja, vinaigre de riz et jus de citron, pavé de saumon cuit fumé à chaud, avocat, rubans de concombre, roquette, oignons frits et graines de sésame, assaisonné de sauce soja sucrée

• **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre

• **Dessert** gourmand du jour



29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC

LE CASSIS

• **Entrée** : Tartelette garnie de fromage frais ail et fines herbes, tomates cerises, radis roses, concombre, velours de vinaigre balsamique et cerfeuil

• **Plat** : Rôti de bœuf **■ ■ ■** et foie gras de canard IGP **■ ■ ■**, gratin dauphinois, rubans de concombre, tomates cerises et roquette, mélange d'épices à l'italienne**, framboises et fleurs comestibles. Accompagné de son pot de confiture de figes

• **Fromage AOP**, petit pain et petit beurre

• **Dessert** gourmand du jour

* Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest.

** Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

NOS ASTUCES QUANTITÉS pour un buffet bien dosé.

Vous ne savez pas quelle quantité prévoir pour un événement de 10, 15 ou 20 personnes ? Voici nos recommandations :

Produit	10 pers. (jusqu'à 12 personnes)	15 pers. (jusqu'à 17 personnes)	20 pers. (Dès 18 personnes)
Salades XXL (page 29)	2 salades à partager	3 salades à partager	4 salades à partager
Boys et/ou planches (page 24 à 28)	2	3	4
Fromage (page 25)	1 petite planche	1 grande planche	1 grande planche
Pain (page 25)	1 box de pains coupés	1 box de pains entiers	1 box de pains entiers
Salade verte (page 25)	1	2	2
Desserts (page 30 et pages 46 à 50 pour les pièces cocktail sucrées)	1 coffret de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou financiers) ou 1 dessert à partager (moelleux au chocolat ou salade de fruits) ou 30 à 40 pièces cocktail sucrées	1 dessert à partager (mousse au chocolat noir ou tiramisù au café) ou 45 à 60 pièces cocktail sucrées	2 coffrets de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou financiers) ou 2 desserts à partager (mousse au chocolat noir, tiramisù au café ou salade de fruits) ou 60 à 80 pièces cocktail sucrées



BESOIN DE VAISSELLE POUR VOTRE REPAS ?

A commander en complément de votre buffet.

Option 1 : Vaisselle jetable

Pratique et 100 % éco-conçue. Tarifs généralement pratiqués, peuvent varier.

ASSIETTE EN PULPE DE CANNE - 0,60 € HT/UNITÉ

Soit 0,72 € TTC

Taille 20x20cm. Adaptée pour entrée/plat/dessert.

KIT COUVERTS EN BAMBOU - 0,90 € HT/UNITÉ

Soit 1,08 € TTC

Le kit comprend : couverts (fourchette, couteau et cuillère), sel, poivre et serviette.

Option 2 : Vaisselle réutilisable

(à la location)

Vous souhaitez un rendu plus haut de gamme tout en limitant les déchets ? Optez pour notre solution de location de vaisselle (verres, assiettes, couverts...) avec livraison et reprise sur demande.

PENSEZ À LE PRÉCISER AU MOMENT DE VOTRE COMMANDE.



À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

**BUFFET FROID
& REPAS ASSIS**

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

BUFFET FROID

PLANCHES À PARTAGER

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



LA PLANCHE DIPS

Recommandée pour 10 personnes :
1 050 g + 280 g de sauces

Sélection de crudités
du moment et fleurs
comestibles.

Accompagnements :
duo de houmous et
tortillas croustillantes



COMPLÉTEZ CETTE PLANCHE À PARTAGER PAR :

DUO DE HOUMOUS - 8,90 € HT

170 g / variété de houmous (340 g) - Soit 9,79 € TTC

Duo de houmous du jour



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

LA PLANCHE LIBANAISE

Recommandée pour 10 personnes : 1 030 g

Houmous au curcuma agrémenté de pois chiches et de feta AOP, et tzatziki agrémenté de menthe, d'aneth, d'huile d'olive et de fleurs comestibles.

Accompagnements : tortillas croustillantes



LA PLANCHE VEGGIE

Recommandée pour 10 personnes :
840 g + 400 g de sauces

Bouchées végétales courgette et menthe, falafels, feta AOP, rubans de concombre, roquette, menthe, fleurs comestibles et épices zaatar.

Accompagnements : houmous au curcuma et tzatziki



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



55,90 € HT
Soit 61,49 € TTC
2,80 € HT par portion



LA PLANCHE DE FROMAGES ENTIERES AOP

Recommandée pour 20 personnes (1 120 g) :
50 g de fromage / portion

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

Accompagnement : confiture de myrtilles

Livrée avec un couteau à fromage.

Pain disponible en supplément
(voir nos boxes de pains)



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



LA PLANCHE DE FROMAGES COUPÉS AOP

Recommandée pour 10 personnes (590 g) :
50 g de fromage / portion

Existe aussi en 20 portions (1 140 g)

Fromages 100 % AOP : Tomme des Bauges, Comté, Tête de Moine, crottin de Chavignol, Bleu d'Auvergne et Livarot, roquette, abricots secs, noix et fleurs comestibles.

Accompagnement : confiture de myrtilles

Livrée avec un couteau à fromage.

Pain disponible en supplément (voir nos boxes de pains)

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

BOX DE PAINS COUPÉS - 19,90 € HT

Recommandée pour 10 personnes (1 120 g) - Soit 21,89 € TTC

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

BOX DE PAINS ENTIERES - 22,90 € HT

Recommandée pour 20 personnes (1 400 g) - 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

Recommandée pour 10 personnes (250 g) - Soit 11,99 € TTC

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



BUFFET FROID
PLANCHES À PARTAGER

49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
4,99 € HT par portion



Sans gluten

LA PLANCHE DE
POULET RÔTI

Recommandée pour 10 personnes
(1 300 g + 200 g de sauce) :
environ 110 g de
viande froide / personne

Poulet rôti ■ ■ ■,
tomates cerises,
cornichons, copeaux
de Grana Padano AOP,
roquette et persil.

Accompagnement :
mayonnaise à la
moutarde à l'ancienne
et au persil



48,90 € HT
Soit 53,79 € TTC
4,89 € HT par portion



Sans gluten

LA PLANCHE MIXTE

Recommandée pour 10 personnes (1 230 g) :
80 g de charcuterie + 40 g de fromage / personne

Jambon blanc ■ ■ ■, coppa IGP de Parma, jambon de
Bayonne IGP ■ ■ ■, fromages 100% AOP : Cantal et
Tomme des Bauges, abricots secs, noix, fleurs
comestibles et cerfeuil

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)



LA PLANCHE DE
CHARCUTERIE

Recommandée pour 10 personnes (1 000 g) :
100 g de charcuterie / personne

Jambon de Bayonne IGP ■ ■ ■,
jambon blanc ■ ■ ■,
chorizo ■ ■ ■, mortadelle IGP
de Bologne et cerfeuil

46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
4,69 € HT par portion



Sans gluten



Sans lait

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

TRIO DE SAUCES - 7,90 € HT

170 g / variété de sauce (510 g) - Soit 8,69 € TTC

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

BOX DE PAINS COUPÉS - 19,90 € HT

Recommandée pour 10 personnes (1 120 g) - Soit 21,89 € TTC

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

BOX DE PAINS ENTIERS - 22,90 € HT

Recommandée pour 20 personnes (1 400 g) - 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

Recommandée pour 10 personnes (250 g) - Soit 11,99 € TTC

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

Pour protéger la planète, nous n'incluons pas la vaisselle
dans nos formules, pensez à en commander.



68,90 € HT
Soit 75,79 € TTC
6,89 € HT par portion

LA PLANCHE
DUO DE SAUMON

Recommandée pour 10 personnes (1 090 g) :
dont 65 g de saumon / personne

Duo de saumon fumé et
saumon cuit fumé à chaud,
lit de tartinable de
fromage frais à l'aneth,
concombre, radis roses,
pickles d'oignon rouge,
quartiers de citron jaune
et aneth.

Accompagnement :
mini blinis



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



Sans gluten



Sans lait

LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Recommandée pour 10 personnes (740 g) :
dont 60 g (2 tranches) de saumon / personne

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

ÉGALEMENT DISPONIBLE :

LA PLANCHE DE RÔTI DE DINDE - 35,90 € HT

Recommandée pour 10 personnes (560 g + 240 g de sauce) :
50 g de viande froide / personne

Soit 39,49 € TTC - 3,59 € HT par portion

Tranches de rôti de dinde ■ ■ ■,
cornichons, mesclun et cerfeuil
Accompagnement : mayonnaise

LA PLANCHE DE RILLETTES - 42,90 € HT

Recommandée pour 20 personnes (1 310 g) :
dont 60 g de rillettes / personne

Soit 47,19 € TTC - 2,15 € HT par portion

Rillettes de porc du Mans IGP ■ ■ ■, mesclun,
tomates cerises, cornichons et cerfeuil

Pain disponible en supplément (voir nos boxs de pains)

LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF - 45,90 € HT

Recommandée pour 10 personnes (460 g + 120 g de sauce) :
40 g de viande froide / personne

Soit 50,49 € TTC - 4,59 € HT par portion

Tranches de rôti de boeuf ■ ■ ■, cornichons,
mesclun et cerfeuil
Accompagnement : mayonnaise

DÉCOUVREZ D'AUTRES PLANCHES
À PARTAGER SUR NOTRE SITE :



BUFFET FROID
BOXS DIPS À PARTAGER

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

LA BOX ITALIENNE

Recommandée pour 10 personnes :
1 630 g

Mortadelle IGP de Bologne, coppa IGP de Parma, focaccia, stracciatella (cœur de burrata) et burrata crémeuse, tomates cerises, poivrons et artichauts marinés, roquette et basilic



38,90 € HT
Soit 42,79 € TTC
3,89 € HT par portion

LA BOX ESTIVALE

Recommandée pour 10 personnes : 1 580 g

Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, huile d'olive, grappe de tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, origan séché et basilic

Accompagnement : mini baguettes de pain



LA BOX JARDINIÈRE

Recommandée pour 10 personnes :
1 150 g + 340 g de tartinables

Crudités du moment
2 sauces : houmous au zaatar
et houmous au curcuma

19,00 € HT
Soit 20,90 € TTC
1,90 € HT par portion



BUFFET FROID
SALADES À PARTAGER



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

TABOULÉ LIBANAIS

Recommandée pour 10 portions : 1 000 g

Taboulé libanais composé de : semoule, tomate, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe, coriandre et persil, pickles d'oignon rouge, épices zaatar et menthe



COMPLÉTEZ NOS SALADES À PARTAGER PAR :

PETIT PAIN INDIVIDUEL - 0,55 € HT

Soit 0,61 € TTC

VINAIGRETTE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES ET POINTE D'OIGNONS - 5,80 € HT

360 ml - Soit 6,12 € TTC

MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE BIO INDIVIDUELLE - 0,50 € HT

20 ml - Soit 0,53 € TTC

27,90 € HT
Soit 30,69 € TTC
2,79 € HT par portion



SALADE DE FUSILLI
À LA CRÈME

Recommandée pour 10 portions :
1 100 g

Fusilli BIO assaisonnés au yaourt grec, au jus de citron, à l'huile d'olive et à l'aneth, poivrons marinés, tomates cerises et concombre



SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 17,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 19,69 € TTC - 1,79 € HT par portion

Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre balsamique, noix de cajou et persil



SALADE DE POMMES DE TERRE - 18,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 20,79 € TTC - 1,89 € HT par portion

Pommes de terre assaisonnées d'une mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et au persil, cornichons et persil



SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT - 18,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 050 g

Soit 20,79 € TTC - 1,89 € HT par portion

Salade de concombre au yaourt grec, jus de citron et aneth



SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT - 25,90 € HT

Recommandée pour 10 portions - 1 060 g

Soit 28,49 € TTC - 2,59 € HT par portion

Fusilli BIO assaisonnés au pesto vert et à l'huile d'olive, tomates confites, copeaux de Grana Padano AOP et persil



22,90 € HT
Soit 25,19 € TTC
2,29 € HT par portion



SALADE DE TOMATES CERISES

Recommandée pour 10 portions : 970 g

Tomates cerises, feta AOP, pignons de pin et basilic, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde et au vinaigre de cidre

BUFFET FROID
DESSERTS À PARTAGER

ASTUCE :
PENSEZ À COMPLÉTER VOTRE BUFFET AVEC NOTRE
OFFRE DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES. **PAGE 46**



34,90 € HT

Soit 38,39 € TTC

3,49 € HT par portion

Végétalien
Vegan

Sans lait

Sans gluten

SALADE DE FRUITS FRAIS XXL

Recommandée pour 10 portions (1 300 g) : 130 g / portion

Fruits de saison selon arrivage

52,90 € HT

Soit 58,19 € TTC

4,41 € HT par portion

TARTELETTES PISTACHE ET FRAISES

12 pièces

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET FRUITS DU MOMENT

Recommandé pour 12 portions (1 200 g) : 100 g / portion

40,90 € HT

Soit 44,99 € TTC

3,41 € HT par portion

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL - 40,90 € HT

Recommandée pour 15 portions (1 450 g) : 95 g / portion

Soit 44,99 € TTC - 2,73 € HT par portion

FINANCIERS AUX FRAMBOISES - 43,90 € HT

12 pièces

Soit 48,29 € TTC - 3,66 € HT par portion

Financiers (45 g), compotée de framboise au citron vert, framboises et menthe

TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL - 47,90 € HT

Recommandé pour 15 portions (1 540 g) : 100 g / portion

Soit 52,69 € TTC - 3,19 € HT par portion

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

CHEESECAKES AU SPÉCULOOS - 47,90 € HT

12 pièces

Soit 52,69 € TTC - 3,99 € HT par portion

Planche de cheesecakes au spéculoos (85 g /portion), compotée de framboise au citron vert et zestes de citron vert



NOS FORMULES CLÉS EN MAIN
FORMAT À PARTAGER POUR 10 PERSONNES



265,00 € HT

Soit 291,50 € TTC

soit 26,50 € HT / personne

LA FORMULE "TERRE & MER"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

• 1 Salade de carottes râpées

• 1 Salade de fusilli au yaourt grec

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

• 1 planche de poulet rôti

• 1 planche de saumon fumé

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

Une mousse au chocolat noir XXL

280,00 € HT

Soit 308,00 € TTC

soit 28,00 € HT / personne

LA FORMULE "MER"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

• 1 Salade de fusilli au pesto vert

• 1 Salade de concombre au yaourt grec

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

• 1 planche de saumon fumé

• 1 planche duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

La salade de fruits 100 % de saison

242,00 € HT

Soit 266,20 € TTC

soit 24,20 € HT / personne

LA FORMULE "VEGGIE"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

• 1 Salade de fusilli au pesto vert

• 1 Taboulé libanais végétalien

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

• 1 planche veggie

• 1 planche libanaise

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

Un coffret de financiers individuels

249,00 € HT

Soit 273,90 € TTC

soit 24,90 € HT / personne

LA FORMULE "TERRE"

UN DUO DE SALADES
(détail recettes p.29)

• 1 Salade de fusilli au pesto vert

• 1 Salade de pommes de terre

ACCOMPAGNÉ DE :
(détail recettes p. 24 à 27)

• 1 planche de poulet rôti

• 1 planche de charcuterie

+ Mais aussi : Planche de fromages AOP, pain, salade verte et son assaisonnement

ET POUR LE DESSERT
(détail recettes p. 30)

La salade de fruits 100 % de saison

CONSEILS TRAITEUR

Combien de pièces prévoir ?

Nos conseils pour bien calibrer vos cocktails selon le format et la durée de votre événement.

Format de l'événement	Durée	Nb. de pièces / pers.	Boissons conseillées & Conseils d'expert
Cocktail apéritif (avant déjeuner ou dîner)	45 min - 1h	6 à 8 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail apéritif	1h30	10 à 12 pièces	Softs / vin et/ou bière / eau
Cocktail déjeunatoire (voir notre gamme spéciale grosses pièces p.43)	1h30 - 2h	12 à 14 pièces consistantes	Softs / vin et/ou bière / eau / café
Cocktail dînatoire	2h et +	16 à 18 pièces (salées et sucrées)	+ de variété / animations culinaires (p.52) pour animer la soirée



Vous hésitez ?
Nos chefs de projet vous accompagnent pour calibrer votre commande selon :

- Le type d'événement
- Le profil des invités
- Votre budget

Demandez votre devis personnalisé ou appelez notre équipe conseil.

UNE OFFRE MODULABLE

Que ce soit un pot de départ, un afterwork décontracté ou un cocktail haut de gamme pour 1 000 personnes. Composez l'événement qui vous ressemble : avec ou sans personnel, décoration, installation ou mobilier. (voir page 52/53)



À COMMANDER
AU MINIMUM
24H À L'AVANCE*

Minimum de commande :
contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS POUR UNE
DEMANDE DE DEVIS

**COCKTAIL
& REPAS DEBOUT**

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



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



Végétarien

LES BOUCHÉES COURGETTE-MENTHE

24 pièces

• Bouchée végétale courgette et menthe, tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, ruban de concombre et menthe



Sans gluten



Végétarien

LES MINI CŒURS D'ARTICHAUT

15 pièces

Je suis un légume, ma taille peut varier

• Mini cœur d'artichaut garni de tartinable d'artichaut et basilic, perles de vinaigre balsamique et copeaux de Grana Padano AOP

21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC
1,46 € HT la pièce



45,90 € HT
Soit 50,49 € TTC
1,15 € HT la pièce



Sans gluten

LA COURONNE APÉRITIVE TERRE

40 pièces

Sur un lit de roquette :

• Artichaut mariné, jambon de Bayonne IGP  et Comté AOP

• Melon du moment, jambon de Bayonne IGP  et bille de mozzarella di Bufala AOP



31,90 € HT
Soit 35,09 € TTC
1,33 € HT la pièce

LES TUILES DE SARRASIN

24 pièces

Tuile de sarrasin garnie de :

• Fromage frais ail et fines herbes, tartare de saumon fumé, radis rose, mélange d'épices à l'italienne* et aneth

• Fromage frais, crottin de Chavignol AOP, miel, ciboulette et fleurs comestibles 



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,25 € HT la pièce



Sans gluten

LA COURONNE APÉRITIVE MIX

40 pièces

Sur un lit de roquette :

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

• Bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise  et basilic

LES SABLÉS D'ÉTÉ

35 pièces

• Mini sablé à l'emmental et aux graines, ricotta, poivron mariné, chips de chorizo  et roquette

43,90 € HT
Soit 48,29 € TTC
1,25 € HT la pièce



49,90 € HT
Soit 54,89 € TTC
1,39 € HT la pièce



Sans gluten

LES MINI GRENAILLES & MIMOSA

36 pièces

• Mini pomme de terre grenaille, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, chips de chorizo  et ciboulette

• Œuf  façon mimosa, chips de magret de canard  et ciboulette



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



Végétarien

35,90 € HT

 Soit 39,49 € TTC
 1,50 € HT la pièce


LES MINI MOELLEUX

24 pièces

• Mini moelleux au poivron garni de fromage frais ail et fines herbes, amande, copeaux de Grana Padano AOP, mélange d'épices à l'italienne* et aneth


48,90 € HT

 Soit 53,79 € TTC
 1,53 € HT la pièce

LES TAPAS DE LA MER

32 pièces

Baguette nature garnie de :

• Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, radis rose, graines de sésame et coriandre

• Tartinable de fromage frais à l'aneth, saumon fumé, framboise et aneth


53,90 € HT

 Soit 59,29 € TTC
 1,50 € HT la pièce

LE MIX TERRE

36 pièces

• Brochette de bille de mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise et basilic

• Focaccia garnie de stracciatella (cœur de burrata), pesto vert, mortadelle IGP de Bologne et éclats de pistaches

• Mini sablé à l'emmental et aux graines, ricotta, poivron mariné, chips de chorizo et roquette



ASTUCE :

COMPLÉTEZ VOTRE COCKTAIL
 AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES.
VOIR À PARTIR DE LA PAGE 24.

50,90 € HT

 Soit 55,99 € TTC
 1,41 € HT la pièce


Végétarien

LE MIX VEGGIE

36 pièces

• Bouchée végétale courgette et menthe, tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, ruban de concombre et menthe

• Mini moelleux au poivron garni de fromage frais ail et fines herbes, amande, copeaux de Grana Padano AOP, mélange d'épices à l'italienne* et aneth

• Mini cœur d'artichaut garni de tartinable d'artichaut et basilic, perles de vinaigre balsamique et copeaux de Grana Padano AOP

LES VEGGIE TAPAS

16 pièces

Baguette nature garnie de :

• Stracciatella (cœur de burrata), tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, pignons de pin, mélange d'épices à l'italienne* et basilic



Végétarien

20,90 € HT

 Soit 22,99 € TTC
 1,31 € HT la pièce

LES TARTELETTES VEGGIE

28 pièces

• Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et basilic

• Tartinable d'artichaut et basilic, artichaut mariné, perles de vinaigre balsamique et fleurs comestibles



Végétarien

44,90 € HT

 Soit 49,39 € TTC
 1,60 € HT la pièce


* Composition de notre mélange d'épices : tomate, ail, oignon et basilic déshydratés, poivron rouge et vert, paprika, origan et marjolaine.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



20,90 € HT
Soit 22,99 € TTC
1,74 € HT la pièce



Végétarien

LES VERRINES VEGGIE

12 pièces

• Tartinable de yaourt grec et feta AOP fouettés, tomates cerises rôties au miel, à l'huile d'olive et à l'origan, crumble de sablé à l'emmental et aux graines, tomates cerises et basilic

• Tartinable d'artichaut et basilic, artichaut mariné, crumble de sablé à l'emmental et aux graines et feta AOP

Livrées en verrines jetables. Existe en verrines en verre sur demande.

63,90 € HT
Soit 70,29 € TTC
1,83 € HT la pièce

LES P'TITES BRIOCHETTES

35 pièces
Mini briochette garnie de :

• Stracciatella (cœur de burrata), mortadelle IGP de Bologne, pesto vert et pousse d'épinard



• Tzatziki, pomme Granny, piment d'Espelette et aneth



LES VERRINES DE SAISON

12 pièces

• Petits pois, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, chips de chorizo et ciboulette

23,90 € HT
Soit 26,29 € TTC
1,99 € HT la pièce



Sans gluten

Livrées en verrines jetables. Existe en verrines en verre sur demande.



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES

28,90 € HT
Soit 31,79 € TTC
1,45 € HT la pièce

LES FOCACCIAS

20 pièces

• Stracciatella (cœur de burrata), pesto vert, mortadelle IGP de Bologne et éclats de pistaches



21,90 € HT
Soit 24,09 € TTC
1,10 € HT la pièce

LES VEGGIE BURRITOS



Végétarien

20 pièces

• Tzatziki, pois chiches au paprika fumé, oignon rouge et coriandre



46,90 € HT
Soit 51,59 € TTC
1,17 € HT la pièce

LES MINI BURRITOS

40 pièces

• Pulled pork et*, guacamole, pickles d'oignon rouge et coriandre

• Tartare de saumon fumé, jus de citron vert, mayonnaise au wasabi, radis rose, graines de sésame et aneth

* Porc effiloché à la sauce barbecue.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES

37,90 € HT
Soit 41,69 € TTC
1,18 € HT la pièce

LES WRAPS ASSORTIS

32 pièces

• Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun

• Houmous au curcuma, aubergine rôtie à l'huile d'olive et au thym, épices zaatar, concombre, oignon rouge et roquette



47,90 € HT
Soit 52,69 € TTC
1,92 € HT la pièce



Végétarien

LES MINI PITAS

25 pièces

• Mini pain pita garni de tzatziki, falafel, concombre, pickles d'oignon rouge et menthe



43,90 € HT
Soit 48,29 € TTC
1,46 € HT la pièce

LES NAVETTES DE LA MER

30 pièces servies en petite box

• Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette et mesclun

• Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et concombre

LES CLUBS SANDWICHES

32 pièces

• Jambon blanc et beurre tendre

• Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et menthe

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € HT la pièce



ASTUCE :

COMPLÉTEZ VOTRE COCKTAIL AVEC DES PLANCHES APÉRITIVES. VOIR À PARTIR DE LA PAGE 24.

LES WRAPS SAUMON

32 pièces

• Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge, concombre et mesclun

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
1,34 € HT la pièce



40,90 € HT
Soit 44,99 € TTC
1,36 € HT la pièce

LES NAVETTES ASSORTIES

30 pièces servies en petite box

• Poulet rôti, moutarde au miel, avocat et oignons frits

• Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth



LES GOUGÈRES AU COMTÉ

15 pièces (240 g)

• Gougères au Comté

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



Végétarien

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS INCONTOURNABLES



29,90 € HT
Soit 32,89 € TTC
2,49 € HT la pièce

LES CHOUX SALÉS

12 pièces
Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.
• Chou garni de fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, perles de Yuzu et aneth



36,90 € HT
Soit 40,59 € TTC
2,46 € HT la pièce

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

15 pièces
• Mini briochette garnie d'une confiture de figues, foie gras de canard IGP et piment d'Espelette



Sans gluten

30,90 € HT
Soit 33,99 € TTC
1,93 € HT la pièce

LES FLEURS DE FROMAGE

16 pièces
• Fleur de Tête de Moine AOP, magret de canard et abricot sec



* Bloc de foie gras de canard IGP Sud-Ouest.

PIÈCES DÉJEUNATOIRES

FORMAT GÉNÉREUX



LES BAOS

10 pièces
Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 3 pièces cocktail par convive.
• Pain bao garni de poulet rôti, sauce soja sucrée, concombre, carottes râpées, pickles d'oignon rouge, oignons frits et coriandre

42,90 € HT
Soit 47,19 € TTC
4,29 € HT la pièce



69,90 € HT
Soit 76,89 € TTC
3,50 € HT la pièce

LES MINI BURGERS PULLED PORK

20 pièces
Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.
• Mini bun sésame garni de pulled pork à la moutarde à l'ancienne et aux cornichons, sauce barbecue, pickles d'oignon rouge et roquette

** Pain italien. *** Porc effiloché à la sauce barbecue.



Végétarien



Grosses pièces

LES PUCCE VEGGIE

10 pièces
Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 3 pièces cocktail par convive.
• Puccia** garnie de pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, aubergine rôtie à l'huile d'olive et au thym, tomates confites, roquette et basilic

44,90 € HT
Soit 49,39 € TTC
4,49 € HT la pièce



Grosses pièces

39,90 € HT
Soit 43,89 € TTC
2,85 € HT la pièce

LES MINI PARISIENS

14 pièces
Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.
• Mini baguette nature, jambon blanc, beurre tendre et cornichons



Grosses pièces

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS BOXS À PARTAGER

71,90 € HT

Soit 79,09 € TTC

1,36 € HT la pièce

- LA BOX NAVETTES
- 53 pièces
- Tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette et mesclun

• Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé et concombre

• Poulet rôti FR, moutarde au miel, avocat et oignons frits

• Tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et aneth
- 59,90 € HT

Soit 65,89 € TTC

1,54 € HT la pièce
- LA BOX APÉRO

Idéale pour 10 personnes

39 pièces + 600 g de crudités + 170 g de sauce

• Wraps garnis de tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun

• Navettes au poulet rôti FR, moutarde au miel, avocat et oignons frits

• Crudités du moment. Accompagnées d'une crème citronnée à la ciboulette et à l'oignon rouge

78,90 € HT

Soit 86,79 € TTC

1,43 € HT la pièce

LA BOX DÉJEUNATOIRE

55 pièces

• Clubs sandwiches au jambon blanc FR et beurre tendre

• Clubs sandwichs au tartinable de fromage frais à l'aneth, concombre et menthe

• Wraps garnis de tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, tomate confite et mesclun

• Navettes au poulet rôti FR, moutarde au miel, avocat et oignons frits

PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

À SAVOIR :

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

LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE - 44,90 € HT

42 pièces

Soit 49,39 € TTC - 1,07 € HT la pièce

• Mini croque finger au Comté AOP et à la truffe

LES ROLLS FEUILLETÉS - 48,90 € HT

36 pièces

Soit 53,79 € TTC - 1,36 € HT la pièce

• Roulé feuilleté au pesto vert et graines de sésame

• Roulé feuilleté au pesto rouge et graines de sésame

• Roulé feuilleté façon pizza à base de concentré de tomates, jambon de Bayonne IGP FR, Comté AOP, olives vertes, persil et graines de sésame

LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER - 32,90 € HT

25 pièces

Soit 36,19 € TTC - 1,32 € HT la pièce

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

LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES - 31,90 € HT

25 pièces

Soit 35,09 € TTC - 1,28 € HT la pièce

• Tomate confite, thym, crème fraîche et Comté AOP

• Crottin de Chavignol AOP, tomate confite, miel, romarin, crème fraîche et Comté AOP

LES ROULÉS SAUCISSES - 35,90 € HT

30 pièces

Soit 39,49 € TTC - 1,20 € HT la pièce

• Feuilleté à la saucisse de porc FR et aux graines de sésame.

Accompagnés d'un pot de moutarde

LES MINI CROQUES - 44,90 € HT

28 pièces

Soit 49,39 € TTC - 1,60 € HT la pièce

• Croque monsieur au jambon blanc FR et béchamel

LES MINI BURGERS - 41,90 € HT

35 pièces

Soit 46,09 € TTC - 1,20 € HT la pièce

Mini cheeseburger à la viande de boeuf FR et crème cheddar

Les mini croques

Les tartelettes chaudes végétariennes

Les tartelettes chaudes de la mer

Les mini burgers

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



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

LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES

24 pièces

• Pâte de pistache, mousse pistache, fraise et éclats de pistaches

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

LES CRAQUELINS

24 pièces

Cette bouchée est plus généreuse et compte pour 2 pièces cocktail par convive.

Chou craquelin garni de :

• Mousse pistache, cœur coulis de fruits rouges, framboise et éclats de pistaches

• Mousse confiture de lait, cœur confiture de lait et noix de pécan



41,90 € HT
Soit 46,09 € TTC
1,75 € HT la pièce



LES P'TITES FRAISES

15 pièces

Je suis un fruit, ma taille peut varier

• Fraise, mousse mascarpone, framboise, fleurs comestibles et menthe



Sans gluten

19,90 € HT
Soit 21,89 € TTC
1,33 € HT la pièce



Sans gluten

64,90 € HT
Soit 71,39 € TTC
1,85 € HT la pièce

LES MIGNARDISES PAVLOVAS

35 pièces

Sur une coque de meringue :

• Mousse gianduja*, pralin amande noisette et copeaux de chocolat

• Mousse mascarpone, crème citron, myrtille et menthe

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



34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,45 € HT la pièce

LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

24 pièces

• Crème citron, meringue italienne, zestes de citron vert et fleurs comestibles

LES POCHÉS

24 pièces

Sur un mini moelleux citron et bergamote :

• Confiture d'abricots, mousse mascarpone et fleurs comestibles

• Confiture de fraises, mousse mascarpone, fraise et menthe

34,90 € HT
Soit 38,39 € TTC
1,45 € HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



47,90 € HT
Soit 52.69 € TTC
1,33 € HT la pièce

LES BROCHETTES DE CRÊPES ET BRIOCHES PERDUES
36 pièces

- Brochette de crêpe de froment garnie de crème gianduja*, framboise, myrtille et menthe
- Brioche perdue, confiture de lait, mûre et fleurs comestibles



LES VERRINES FRAISES
12 pièces

- Tartare de fraises, coulis de fruits rouges et basilic

Livrées en verrines jetables. Existe en verrines en verre sur demande.

Végétalien Sans gluten Sans lait
Vegan

22,90 € HT
Soit 25.19 € TTC
1,91 € HT la pièce

LES VERRINES FOUETTÉES
12 pièces

- Yaourt grec fouetté, crème citron, crumble et zestes de citron vert
- Yaourt grec fouetté, purée de framboises, framboises et menthe

20,90 € HT
Soit 22.99 € TTC
1,74 € HT la pièce



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

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS
30 pièces

- Fruits frais de saison

Végétalien Sans gluten Sans lait
Vegan

31,90 € HT
Soit 35.09 € TTC
1,06 € HT la pièce



30,90 € HT
Soit 33.99 € TTC
2,06 € HT la pièce

LES MINI MARITOZZI
15 pièces

- Mini briochette façon maritozzo*, garnie d'une mousse à la pistache et de pâte de pistache, éclats de pistaches

22,90 € HT
Soit 25.19 € TTC
1,15 € HT la pièce

LES BURRITOS SUCRÉS
20 pièces

Crêpe de froment garnie de :

- Confiture de myrtilles, mousse mascarpone et myrtilles
- Confiture de lait, mousse confiture de lait et brisures de Daim

* Maritozzo : Brioche italienne à la crème fouettée.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES

LES CACAOTÉS

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse mascarpone et framboise
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait et brisures de Daim

26,90 € HT

Soit 29,59 € TTC

1,12 € HT la pièce



57,90 € HT

Soit 63,69 € TTC

1,41 € HT la pièce

LE MIX CHOCO

41 pièces

- Mini brownie au chocolat et noix de pécan, mousse gianduja*, confiture de lait et billes de chocolat noir
- Mini tartelette chocolat noir de Bruges et noix de pécan
- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait, confiture de lait et pop corn

LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces

Sans gluten

- Assortiment de macarons

38,90 € HT

Soit 42,79 € TTC

0,97 € HT la pièce



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

BOISSONS INDIVIDUELLES

- EVIAN OU EAU PLATE LOCALE 50 CL - 2,20 € HT**
Soit 2,32 € TTC
- BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE 50 CL - 2,30 € HT**
Soit 2,43 € TTC
- L'EAU NEUVE 50 CL - 2,50 € HT**
Soit 2,64 € TTC
- VOLVIC CITRON 50 CL - 2,90 € HT**
Soit 3,06 € TTC
- COCA COLA 33 CL - 3,10 € HT**
Soit 3,27 € TTC
- COCA COLA ZÉRO 33 CL - 3,10 € HT**
Soit 3,27 € TTC

BOISSONS À PARTAGER

- EVIAN OU EAU LOCALE 1 L - 4,10 € HT**
Soit 4,33 € TTC
- BADOIT OU EAU LOCALE 1 L - 4,40 € HT**
Soit 4,64 € TTC
- COCA COLA 1,25 L - 5,90 € HT**
Soit 6,22 € TTC
- JUS DE POMME DE FRANCE B10 MAISON VITAMONT 75 CL - 6,90 € HT**
Soit 7,28 € TTC
- JUS D' ORANGE DE GRÈCE B10 MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**
Soit 7,60 € TTC
- JUS D'ANANAS DU TOGO B10 MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**
Soit 7,60 € TTC
- NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE B10 MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**
Soit 7,60 € TTC
- NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE B10 MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**
Soit 7,60 € TTC

Notre carte de boissons alcoolisées est à découvrir en ligne – sélection locale.

BAR À JUS DÉTOX

- BOISSONS DÉTOX - PRÊTES À L'EMPLOI - 40,00 € HT**
Soit 44,00 € TTC
- Format : 8 Litres (environ 30 verres).**
- Servies avec gobelets et pailles écologiques.**

NOS RECETTES :

- **Eau Vitalité :** concombre et menthe
- **Eau Détox :** jus et rondelles de citron jaune et menthe
- **Infusion :** infusion B10 Kusmi Tea pomme, hibiscus et fruits exotiques

Carte des boissons chaudes : rendez-vous en page 5.

TOUTE NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET :



BOISSONS

INDIVIDUELLES & À PARTAGER

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

Nos animations culinaires

Offrez à vos équipes une véritable expérience culinaire, pensée pour créer du lien et marquer les esprits.



LE BAR à SPRITZ

L'incontournable de l'été pour vos afterworks et cocktails d'entreprise.



Proposé avec serveur pour un service à la minute **ou en libre-service** via bonbonnes de 8L (soit 25 à 30 verres).

Composition du Spritz : Apérol, prosecco, glace pilée, tranches d'orange fraîches.

Comprend : la verrerie adaptée (verres cocktail) et la mise en place du stand.

Décoration du stand (en option).

**PRIX SUR
DEMANDE**

ANIMATION BARBECUE & PLANCHA

Le format idéal pour vos grands moments de convivialité.

Un assortiment de **viandes françaises, d'alternatives végétales et de légumes grillés**, accompagné de salades XXL à partager.

Comprend : location du matériel • présence d'un serveur • décoration de l'espace (en option).



LE BAR à BURRATA

Esprit Dolce Vita au bureau !



Une animation en libre-service :

Vos convives composent leur assiette autour de **mini burratas individuelles crémeuses (50 g / pers.)**, d'une sélection de tomates de saison et de condiments italiens gourmands.

Comprend : la vaisselle nécessaire et la mise en place du stand.

AUTRES ANIMATIONS DISPONIBLES

- Fontaine de chocolat
- Bar à crêpes salées & sucrées
- Bar à focaccia
- Bar à poké bowls

... et bien d'autres animations sur devis **en moins de 24H.**

Nos services événementiels

Bien plus qu'un traiteur : un partenaire événementiel pour des événements à votre image.



Personnel DE SERVICE

(serveurs & maîtres d'hôtel)

pour assurer le service, le réassort de vos buffets et animer vos ateliers culinaires.

Installation ET DRESSAGE DES BUFFETS

pour un rendu optimal et sans effort de votre part.

Location DE VAISSELLE ET VERRERIE

& Location DE MATÉRIEL ÉVÉNEMENTIEL

comme table de buffet, mange-debout ou tonnelle par exemple.



Décoration & MISE EN SCÈNE,

dont compositions florales fraîches et nappage en tissu.

Deux standings de kits de décoration sont disponibles, selon l'occasion et le niveau de prestige recherché.

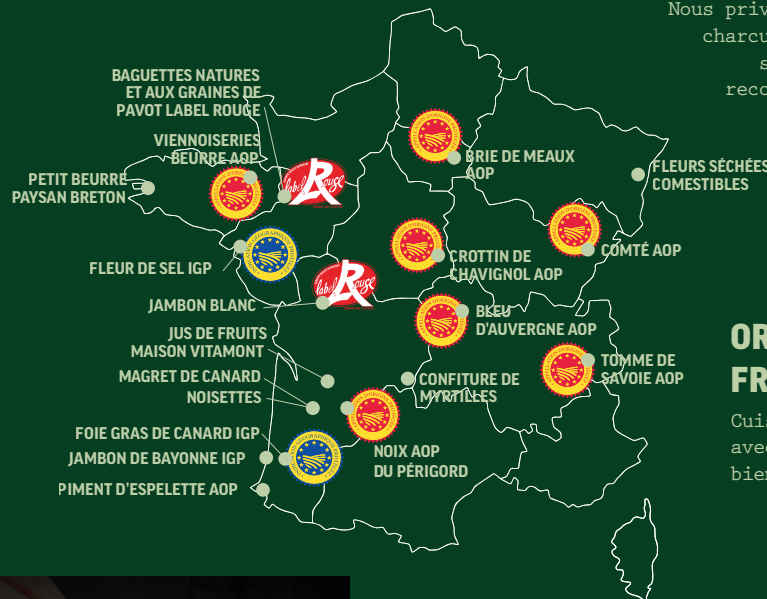
Notre engagement :

MIEUX NOURRIR LES ENTREPRISES, DURABLEMENT.

100 % DE NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

VOLAILLE, BŒUF, DINDE
ET TOUT COMME NOS ŒUFS.

Nous privilégions aussi des
charcuteries françaises,
sauf lorsqu'une IGP
reconnue met en valeur
un autre terroir.



ORIGINE FRANCE

Cuisiné au plus près,
avec des produits
bien sourcés.

NOS ENGAGEMENTS NE S'ARRÊTENT PAS À L'ASSIETTE

RÉDUIRE NOTRE IMPACT, JOUR APRÈS JOUR.

Optimiser les tournées pour limiter les émissions, privilégier des emballages plus responsables.

SOUTENIR NOS AGRICULTEURS FRANÇAIS

AVEC AGOTERRA

Avec Agoterra, nous finançons 4 projets agricoles bas carbone portés par des agriculteurs français.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE SERVICE EN B2B TOUT & BON

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

PRÉSENTATION DES PRODUITS ET DES SERVICES

L'Établissement propose aux Clients Professionnels un service de livraison de produits alimentaires.

La disponibilité de certains Produits peut varier selon les approvisionnements, la saisonnalité des fruits et légumes et les Établissements.

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.

À réception de 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.

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.

MODALITÉS DE PASSATION DE LA COMMANDE

Le Client Professionnel peut soit réaliser sa Commande sur le Site soit adresser une demande écrite via le formulaire « demande de devis » ou par courriel à l'adresse courriel rattachée à l'établissement.

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

Le délai de livraison indicatif des Produits plateau-repas et pause-déjeuner est de 3 heures à compter de la validation de la commande, étant précisé que l'Établissement ne peut s'engager sur des commandes passées après 10H pour une livraison le jour-même. 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.

Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux-repas, pause déjeuner), il est recommandé de commander la veille avant 18H.

Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H.

Pour les buffets et cocktails, il est recommandé de passer commande au moins 24 heures (sous réserve de disponibilités des 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.).

Il est conseillé de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur le Site.

Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés.

MODALITÉS D'ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler une Commande, il est nécessaire d'appeler l'établissement 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, petit-déjeuner et pause déjeuner.

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

- moins de 48 heures avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur inférieure à 1000 € HT;
- moins de 4 jours ouvrés avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur supérieure à 1000 € HT.

En cas d'annulation dans le respect de ces délais, les commandes seront facturées à hauteur de 50 % de leur valeur totale. À l'inverse, les commandes seront intégralement facturées.

PRIX ET FACTURATION

Le prix communiqué dans un devis peut être modifié à la hausse comme à la baisse, quelles qu'en soient les raisons (fluctuation significative des coûts des matières premières (+5 %), des prix de l'énergie dont le pétrole, force majeure etc...), en respectant un préavis de 15 jours au minimum avant sa date d'application.

Le nouveau tarif s'appliquera à toute commande validée postérieurement à l'expiration du préavis ci-dessus.

Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures 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.

MODALITÉS DE PAIEMENT DE LA COMMANDE

Le paiement intégral de la Commande est exigible dès réception de la facture émise lors de la livraison du Produit et/ou lors de l'exécution des Services annexes.

L'Établissement met à la disposition du Client professionnel les modes de paiement sécurisés suivants :

- Virement à effectuer dans les trente (30) jours suivants la livraison effective de la Commande et/ou l'exécution de la prestation de Services. L'IBAN de l'Établissement sera communiqué lors de la l'acceptation de la Commande.
- Chèque qui doit être à l'ordre de TOUT & BON et de sa dénomination sociale, à envoyer à l'adresse indiquée sur la facture émise, le jour de la livraison ou le lendemain au plus tard ;
- En espèce, à la livraison de la Commande;
- Paiement par carte bancaire sur le Site, si le Client réalise sa commande en ligne.

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 19 euros par jour, et sans rendu de monnaie.

OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES DU CLIENT PROFESSIONNEL

Le Client Professionnel s'engage à faire un bon usage du matériel prêté dans le cadre de l'exécution des Services (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.).

Tout matériel manquant ou détérioré pourra être facturé.

RETROUVEZ
L'INTÉGRALITÉ DE NOS
CONDITIONS GÉNÉRALES
DE VENTE EN SCANNANT
CE QR CODE :



Photos de la carte non contractuelles. Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

❄️ Produit surgelé à ne pas recongeler.

Produits contenant des allergènes																
PETIT DÉJEUNER & GOÛTER																
FORMULE "LA PTITE VIENNE"	X		X			X	X									
FORMULE "LA PAUSE GOURMANDE"	X		X			X	X	X					X			
FORMULE "LA PAUSE CAFÉ"	X		X			X	X	X								
LES PTITS YAOURTS GRANOLA	X				X	X	X	X				X				
CORBILLE DE FRUITS FRAIS																
LE CAKE MARBRÉ 	X		X			X	X	X								
LE BANANA BREAD 	X		X			X	X	X								
LE COFFRET DE MINI VIENNOISERIES AOP	X		X			X	X									
LA BOX DE CHOUQUETTES	X		X				X									
LE COFFRET MOMENT SUCRÉ 	X		X			X	X	X					X			
LA BOX DOUCEUR XXL	X		X			X	X	X					X			
LES BOULES DE PAIN CHOCOLAT 	X					X										
LA BOX MADELEINES 	X		X				X									
LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE 	X		X			X	X	X								
LA PLANCHE BRUNCH SALÉE							X	X	X				X			
LA PLANCHE DE FRUITS COUPÉS													X			
PAUSE LUNCH																
LA PTITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES									X				X			
LA PTITE SALADE DE CONCOMBRE							X						X			
LE PTIT TARTARE DE TOMATES									X		X		X			
LE PARISIEN	X						X						X			
LE LOUIS	X							X	X							
LE ARTHUR	X							X					X			
LE OSCAR	X		X	X			X				X		X			
LE MARTIN	X										X		X			
LE TOM	X							X	X					X		
LE ROMAIN	X											X	X			
LE CÉSAR	X		X					X			X		X			
LA CLARA	X			X			X	X					X			
LA PALOMA	X		X					X	X				X			
LA BRUNE			X					X	X				X			
LA NÉLIA	X		X					X						X		
LA INÉS	X											X	X			
LA ANNA	X		X					X			X		X			
LA LIANA	X			X			X					X	X			
LE NINO	X							X	X				X			
LE AXEL				X				X			X	X	X			
LE THÉO								X			X		X			
LE MARCO	X		X					X					X			
YAOURT GRANOLA	X				X	X	X	X				X	X			
COMPOTE DE POMMES ET FRAISES														X		
COOKIE 	X		X				X	X								
BROWNIE 	X		X				X	X	X							
MUFFIN 	X		X				X	X	X							
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 			X				X	X								
SALADE DE FRUITS FRAIS														X		
TIRAMISÙ AU CAFÉ	X		X				X	X								
CHEESECAKE AU SPECULOOS 	X		X				X	X	X				X			
COFFRETS LES ESSENTIELS (HORS DESSERT, HORS PAIN)																
LE PATRAS								X	X		X			X		
LE SYROS	X			X			X	X						X		
LE BARI - POULET	X							X	X					X		
LE BARI - VÉGÉTARIEN	X							X	X					X		
LE KEP	X						X	X	X			X		X		
LE TORINO	X		X					X			X			X		
LE PALERME - MORTADELLE	X							X	X		X			X		
LE PALERME - POULET	X		X					X	X		X			X		
LE MEMPHIS - PULLED PORK			X								X			X		
LE MEMPHIS - POULET			X								X			X		
LE KAPAA	X			X			X		X		X	X		X		
PLATEAUX SIGNATURES (HORS DESSERT, HORS PAIN)																
LE CATANE	X		X					X	X					X		
LE CATANE - SAUMON	X		X	X				X	X					X		
LE KOTOR			X	X				X			X			X		
LE KOTOR - POULET			X					X			X			X		
LE NICOSIE									X			X		X		
LE FARO								X	X		X			X		
LE FARO - PULLED PORK								X	X		X			X		
LE LAGOS	X		X					X	X					X		
LE ZADAR	X		X	X				X	X					X		
LE SPLIT	X			X			X	X			X	X		X		
LE CASSIS	X		X					X						X		
COCKTAIL SALÉ																
LA COURONNE APÉRITIVE TERRE								X						X		
LA COURONNE APÉRITIVE MIX				X				X				X				
LES MINI GRENAILLES & MIMOSA			X					X						X		
LES MINI CŒURS D'ARTICHAUT	</															

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutebon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, œuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, lait, fruits à coques, moultures, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites) lors de la préparation des recettes dans nos laboratoires. Il est impératif que le consommateur de nos plats puisse procéder à une vérification des ingrédients et allergènes des produits proposés à la carte en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires connues.

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

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

Produits contenant des allergènes	CÉRÉALES/ GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÈSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LES TAPAS DE LA MER	X			X			X				X			
LES P'TITES BRIOCHETTES	X		X			X	X	X				X		
LE MIX TERRE	X		X				X	X				X		
LE MIX VEGGIE	X		X				X	X				X		
LES VERRINES DE SAISON							X					X		
LES VERRINES VEGGIE	X		X				X					X		
LES VEGGIE BURRITOS	X		X			X	X					X		
LES MINI BURRITOS	X		X	X			X			X	X	X		
LES FOCACCIAS	X		X				X	X						
LES FLEURS DE FROMAGE							X					X		
LES WRAPS ASSORTIS	X			X			X				X	X		
LES WRAPS SAUMON	X			X			X					X		
LES NAVETTES DE LA MER	X		X	X			X							
LES NAVETTES ASSORTIES	X		X				X			X		X		
LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS	X		X				X							
LES CLUBS SANDWICHES	X		X				X							
LES MINI PITAS	X		X			X	X				X	X		
LES GOUGÈRES AU COMTÉ	X		X				X							
LES CHOUX SALÉS	X		X	X			X							
LES MINI PARISIENS	X						X					X		
LES BAOS	X					X	X					X		
LES MINI BURGERS PULLED PORK	X		X				X			X	X	X		
LES PUCCE VEGGIE	X		X				X	X						
LA BOX NAVETTES	X		X	X			X			X		X		
LA BOX DÉJEUNATOIRE	X		X	X			X			X	X	X		
LA BOX APÉRO	X		X	X			X			X		X		
COCKTAIL CHAUD														
LES MINI CROQUES FINGERS COMTÉ & TRUFFE	X						X							
LES ROLLS FEUILLETÉS	X		X				X	X			X	X		
LES TARTELETTES CHAUDES DE LA MER	X		X	X			X							
LES TARTELETTES CHAUDES VÉGÉTARIENNES	X		X				X							
LES ROULÉS SAUCISSES	X		X			X	X			X		X		
LES MINI CROQUES	X		X				X			X		X		
LES MINI BURGERS	X		X				X			X	X	X		
COCKTAIL SUCRÉ														
LES MACARONS			X				X	X						
LES POCHÉS	X		X				X	X				X		
LES MINI TARTELETTES FRUITS ROUGES	X		X				X	X				X		
LES MINI TARTELETTES CITRON MERINGUÉES	X		X	X			X							
LES BROCHETTES DE CRÊPES ET BRIOCHES PERDUES	X		X			X	X	X				X		
LES P'TITES FRAISES			X				X							
LES CRAQUELINS	X		X			X	X	X				X		
LES MIGNARDISES PAVLOVAS			X			X	X	X				X		
LES VERRINES FOUETTÉES	X		X				X					X		
LES VERRINES FRAISES												X		
LES BURRITOS SUCRÉS	X		X			X	X					X		
LES MINI MARITOZZI	X		X			X	X	X						
LES CACAOTÉS	X		X				X	X	X			X		
LE MIX CHOCO	X		X				X	X	X					
LES MINI BROCHETTES DE FRUITS												X		
BUFFET FROID														
SALADE DE CAROTTES RÂPÉES								X					X	
SALADE DE POMMES DE TERRE			X							X		X		
SALADE DE CONCOMBRE AU YAOURT							X					X		
TABOULÉ LIBANAIS	X										X	X		
SALADE DE TOMATES CERISES							X			X		X		
SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT	X		X				X	X						
SALADE DE FUSILLI À LA CRÈME	X						X					X		
LA PLANCHE DIPS	X										X	X		
DUO DE HOUMOUS											X	X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS							X	X				X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 10 PORTIONS							X	X				X		
LA PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS - 20 PORTIONS							X	X				X		
BOX DE PAINS COUPÉS	X													
BOX DE PAINS ENTIERS	X													
SALADE VERTE													X	
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE								X						
LA PLANCHE MIXTE							X	X				X		
LA PLANCHE DE POULET RÔTI			X				X			X		X		
TRIO DE SAUCES			X				X			X		X		
LA PLANCHE DUO DE SAUMON	X		X	X			X			X		X		
LA PLANCHE DE SAUMON FUMÉ				X										
LA PLANCHE LIBANAISE	X		X			X	X				X	X		
LA PLANCHE VEGGIE	X					X	X	X			X	X		
LA BOX ITALIENNE	X						X	X						
LA BOX ESTIVALE	X						X							
LA BOX JARDINIÈRE											X	X		
LA PLANCHE DE RILLETES												X		
LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF			X							X		X		
LA PLANCHE DE RÔTI DE DINDE			X							X		X		
SALADE DE FRUITS FRAIS XXL												X		
TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL	X		X			X	X	X				X		
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL			X			X	X							
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT	X					X	X					X		
TARTELE														

LES ALLERGÈNES

DERRIÈRE CHAQUE PRESTATION, UNE ÉQUIPE LOCALE ENGAGÉE

Votre franchisé local et son équipe cuisinent, préparent et livrent chaque commande depuis une cuisine implantée près de chez vous. Ils connaissent leur territoire, vos contraintes et vos attentes, et s'engagent chaque jour à vous offrir un service réactif, fiable et attentionné.

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE, À VOTRE ÉCOUTE

ANGERS

15, rue du Landreau
49070 Beaucouzé

☎ 02 41 34 63 07

✉ angers@toutetbon.fr

Minimum de commande : 30€

Jours et horaires du service clientèle :
du lundi au vendredi de 8H à 18H



LIVRAISON DE
DERNIÈRE MINUTE
SOUS 3H*



DEVIS
SUR-MESURE
EN MOINS DE 24H

*Valable pour nos gammes : Sandwichs/Salades/Plats chauds,
Coffrets repas les Essentiels et Plateaux repas les Signatures.

DÉCOUVREZ NOS
COLLECTIONS DU MOMENT

www.toutetbon.fr



& tout & bon

SUIVEZ-NOUS :   



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.