



**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 : **meubler, 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.**

**PÉTIT 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**)

**6,50 € HT/pers**  
Soit 65,00 € HT  
71,50 € TTC



**8,00 € HT/pers**  
Soit 80,00 € HT  
88,00 € 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**)



**7,00 € HT/pers**  
Soit 105,00 € HT  
115,50 € 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**)

### À COMPLÉTER AVEC :

**LA CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 2 KG - 25,90 € HT**  
**4 KG - 44,90 € HT**

Soit 2 kg - 28,49 € TTC - Soit 4 kg - 49,39 € 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 - 30,90 € HT**

12 portions (70 g / portion) - Soit 33,99 € TTC - 2,58 € 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 - 22,90 € HT

10 parts (650 g) - Soit 25,19 € TTC

### LE BANANA BREAD - 24,90 € HT

10 parts (600 g) - Soit 27,39 € 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 - 29,90 € HT

30 pièces (950 g) - Soit 32,89 € TTC - 1,00 € HT la pièce

Pains au chocolat AOP • Croissants AOP • Pains aux raisins AOP

### LA BOX DE CHOUQUETTES - 24,90 € HT

30 pièces servies en petite box (420 g) - Soit 27,39 € TTC - 0,83 € HT la pièce

### LA BOX DOUCEUR XXL - 67,90 € HT

63 pièces - Soit 74,69 € TTC - 1,08 € 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 - 19,90 € HT

12 pièces servies en petite box (720 g) - Soit 21,89 € TTC - 1,66 € HT la pièce

Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat

### LA BOX MADELEINES - 25,90 € HT

30 pièces servies en petite box (540 g) - Soit 28,49 € TTC - 0,86 € HT la pièce

Madeleines naturelles

### LE COFFRET MOMENT SUCRÉ - 34,90 € HT

32 pièces - Soit 38,39 € TTC - 1,09 € 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



Le coffret moment sucré



La planche de brunch sucrée

## GAMME BRUNCH À PARTAGER

### LA PLANCHE BRUNCH SUCRÉE - 45,90 € HT

Idéale pour 10 personnes - 30 pièces (942 g) + 500 g de tartinables

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

Un assortiment de douceurs sucrées :

• Boules de pain au cacao et aux pépites de chocolat • Madeleines naturelles • Brioches à tête • Pancakes

Accompagnements : pâte à tartiner et confiture de myrtilles

### LA PLANCHE BRUNCH SALÉE - 46,90 € HT

Idéale pour 10 personnes

Soit par portion : 80 g de charcuterie + 40 g de fromage

Soit 51,59 € TTC - 4,69 € 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 - 29,90 € HT

Idéale pour 10 personnes - 1 200 g (soit 120 g / personne)

Soit 32,89 € TTC - 2,99 € HT / portion

Fruits frais de saison selon arrivage du moment



La planche de fruits coupés

## 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 - 20,50 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 22,55 € TTC

Café Joyeux : Café de spécialité moulu Origine Brésil/Colombie intensité 4

### THERMOS DE THÉ 1,4 L - 17,90 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 19,69 € TTC

Sélection de thés 100% **BIO** Kusmi Tea

### THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD 1,4 L - 21,90 € HT

Idéal pour 10 personnes - Soit 24,09 € TTC

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

### UN CAFÉ SOLIDAIRE

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



**CAFÉ JOYEUX**  
SERVI AVEC LE CŒUR

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 & GÔTER

## NOTRE CARTE DES BOISSONS FROIDES

MAISON  
VITAMONT

le goût par nature

### JUS DE POMME DE FRANCE ■ ■ **BIO** 75 CL - 6,90 € HT

Soit 7,28 € TTC

### JUS D'ORANGE DE GRÈCE **BIO** 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

### NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE ■ ■ **BIO** 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

### NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE ■ ■ **BIO** 75 CL - 7,20 € HT

Soit 7,60 € TTC

### JUS D'ANANAS DU TOGO **BIO** 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 **BIO** :

### LA CLARA - 8,90 € HT

Soit 9,79 € TTC

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. *Accompagnée d'une sauce tzatziki*

### LA PALOMA - 8,90 € HT

Soit 9,79 € TTC

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

### LA BRUNE - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

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

### LA NÉLIA - 9,90 € HT

Soit 10,89 € TTC

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

### LA INÈS - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Salade façon César composée de salade romaine, poulet rôti, œuf dur, 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 - 11,90 € HT

Soit 13,09 € 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 Clara



La Nélia



La Brune



Le Ptit Tartare de Tomates

## NOS P'TITES SALADES

Format mini : bol de 360ml

### LA P'TITE SALADE DE CAROTTES RÂPÉES - 2,90 € HT

Soit 3,19 € TTC

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

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

Soit 3,19 € TTC

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

### LE P'TIT TARTARE DE TOMATES - 3,50 € HT

Soit 3,85 € 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

## NOS SANDWICHS

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

### LE PARISIEN - 3,90 € HT

Soit 4,29 € TTC

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc et cornichons

### LE LOUIS - 4,90 € HT

Soit 5,39 € TTC

Baguette nature, beurre tendre, brie de Meaux AOP, roquette, miel et noix

### LE TOM - 4,90 € HT

Soit 5,39 € 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 - 4,90 € HT

Soit 5,39 € 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 - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette nature, beurre tendre, jambon blanc, Comté AOP, tomates et mesclun

### LE OSCAR - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette nature, mayonnaise, tartinable de thon au fromage frais, oignon rouge et ciboulette, salade romaine, concombre et tomates

### LE MARTIN - 5,50 € HT

Soit 6,05 € TTC

Baguette nature, moutarde au miel, poulet rôti, avocat et oignons frits

### LE CÉSAR - 5,50 € HT

Soit 6,05 € 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 Axel

## NOS PLATS À RÉCHAUFFER

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



### LE NINO - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

Fusilli Bio 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 10,90 € HT

Soit 11,99 € TTC

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

### LE MARCO - 10,90 € HT

Soit 11,99 € 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 - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Compote de pommes, fraises et menthe



### COOKIE - 2,50 € HT

Soit 2,75 € TTC

Cookie aux pépites de chocolat (70 g)

### BROWNIE - 2,70 € HT

Soit 2,97 € TTC

Brownie au chocolat et noix de pécan (80 g)

### MUFFIN - 3,20 € HT

Soit 3,52 € TTC

Muffin au chocolat et cœur coulant (130 g)

### YAOURT GRANOLA - 3,50 € HT

Soit 3,85 € TTC

Yaourt grec, granola Bio, 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 Bio et menthe

### CHEESECAKE AU SPÉCULOOS - 3,90 € HT

Soit 4,29 € 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



Le César



# 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

16,90 € HT  
Soit 18,59 € TTC



## LE PATRAS

Dernière minute

- **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

## LE BARI

Dernière minute

- **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\*\*\*.



16,90 € HT  
Soit 18,59 € TTC

## LE SYROS

Dernière minute

- **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



17,90 € HT  
Soit 19,69 € 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

18,90 € HT  
Soit 20,79 € TTC

## 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




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



18,90 € HT  
Soit 20,79 € 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 **Bio** 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

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

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





19,90 € HT  
Soit 21,89 € 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



\*\* 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.



les signatures Entrée / Plat / Fromage / Dessert



**PLATEAUX REPAS**

# PLATEAUX REPAS

## les signatures

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



20,90 € HT  
Soit 22,99 € TTC

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

### LE CATANE

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



21,90 € HT  
Soit 24,09 € 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](https://toutetbon.fr).



21,90 € HT  
Soit 24,09 € 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)



22,90 € HT  
Soit 25,19 € 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



# PLATEAUX REPAS les signatures

PLATEAUX CONÇUS POUR UNE DÉGUSTATION À FROID



23,90 € HT  
Soit 26,29 € 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



24,90 € HT  
Soit 27,39 € 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](http://toutetbon.fr).



25,90 € HT  
Soit 28,49 € 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



27,90 € HT  
Soit 30,69 € 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 figues

• **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)	<b>2 salades à partager</b>	<b>3 salades à partager</b>	<b>4 salades à partager</b>
Boys et/ou planches (page 24 à 28)	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Fromage (page 25)	<b>1 petite planche</b>	<b>1 grande planche</b>	<b>1 grande planche</b>
Pain (page 25)	<b>1 box de pains coupés</b>	<b>1 box de pains entiers</b>	<b>1 box de pains entiers</b>
Salade verte (page 25)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

Desserts (page 30 et pages 46 à 50 pour les pièces cocktail sucrées)	<b>1 coffret de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou financiers)</b> <b>ou</b> <b>1 dessert à partager (moelleux au chocolat ou salade de fruits)</b> <b>ou</b> <b>30 à 40 pièces cocktail sucrées</b>	<b>1 dessert à partager (mousse au chocolat noir ou tiramisù au café)</b> <b>ou</b> <b>45 à 60 pièces cocktail sucrées</b>	<b>2 coffrets de desserts individuels (tartelettes, cheesecakes ou financiers)</b> <b>ou</b> <b>2 desserts à partager (mousse au chocolat noir, tiramisù au café ou salade de fruits)</b> <b>ou</b> <b>60 à 80 pièces cocktail sucrées</b>
---	---	--	--



### BESOIN DE VAISSELLE POUR VOTRE REPAS ?

À 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

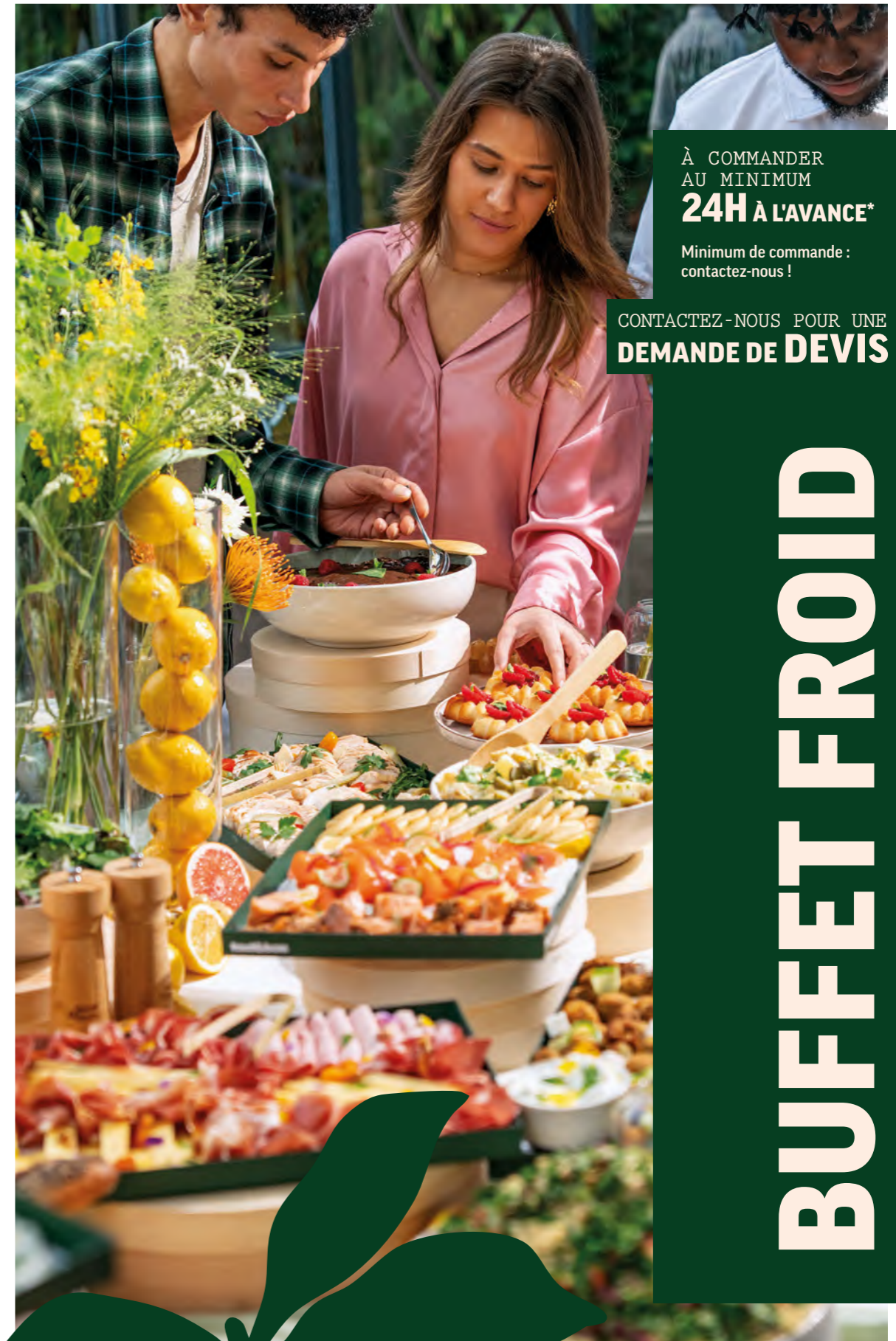
Le kit comprend : couverts (fourchette, couteau et cuillère), sel, poivre et serviette.

#### 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

**35,90 € HT**  
Soit 39,49 € TTC  
3,59 € 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



**37,90 € HT**  
Soit 41,69 € TTC  
3,79 € 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

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



**31,90 € HT**  
Soit 35,09 € TTC  
3,19 € 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 boîtes 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)



**49,90 € HT**  
Soit 54,89 € TTC  
2,50 € 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 boîtes de pains)

## BUFFET FROID

### PLANCHES À PARTAGER

**46,90 € HT**  
Soit 51,59 € TTC  
4,69 € 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



**46,90 € HT**  
Soit 51,59 € TTC  
4,69 € 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 boîtes 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

**43,90 € HT**  
Soit 48,29 € TTC  
4,39 € HT par portion



Sans gluten Sans lait

COMPLÉTEZ NOS PLANCHES À PARTAGER PAR :

#### TRIO DE SAUCES - 7,90 € HT

170 g / 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 natures 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 natures 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.

**64,90 € HT**  
Soit 71,39 € TTC  
6,49 € 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



**55,90 € HT**  
Soit 61,49 € TTC  
5,59 € 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 - 32,90 € HT

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

Soit 36,19 € TTC - 3,29 € HT par portion

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

#### LA PLANCHE DE RILLETTES - 40,90 € HT

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

Soit 44,99 € TTC - 2,05 € HT par portion

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

Pain disponible en supplément (voir nos boîtes de pains)

#### LA PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF - 42,90 € HT

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

Soit 47,19 € TTC - 4,29 € 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

**50,90 € HT**  
Soit 55,99 € TTC  
5,09 € 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



**35,90 € HT**  
Soit 39,49 € TTC  
3,59 € 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



Végétarien



Sans gluten



Sans lait



Végétalien  
Vegan

#### 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



**19,90 € HT**  
Soit 21,89 € TTC  
1,99 € 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



Sans lait



Végétalien  
Vegan

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

**25,90 € HT**  
Soit 28,49 € TTC  
2,59 € HT par portion



Végétarien

#### 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 - 16,90 € HT**

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

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

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



**SALADE DE POMMES DE TERRE - 17,90 € HT**

Recommandée pour 10 portions - 1 000 g

Soit 19,69 € TTC - 1,79 € 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 - 17,90 € HT**

Recommandée pour 10 portions - 1 050 g

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

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



**SALADE DE FUSILLI AU PESTO VERT - 23,90 € HT**

Recommandée pour 10 portions - 1 060 g

Soit 26,29 € TTC - 2,39 € HT par portion

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



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



Végétarien



Sans gluten

#### 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**



**49,90 € HT**  
Soit 54,89 € TTC  
4,16 € HT par portion

### TARTELETTES PISTACHE ET FRAISES

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

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR XXL - 37,90 € HT

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

Soit 41,69 € TTC - 2,53 € HT par portion

### FINANCIERS AUX FRAMBOISES - 39,90 € HT

12 pièces  
Soit 43,89 € TTC - 3,33 € HT par portion  
Financiers (45 g), compotée de framboise au citron vert, framboises et menthe

### TIRAMISÙ AU CAFÉ XXL - 45,90 € HT

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

Soit 50,49 € TTC - 3,06 € 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



**32,90 € HT**  
Soit 36,19 € TTC  
3,29 € HT par portion

    
Végétalien  
Sans lait  
Sans gluten

### SALADE DE FRUITS FRAIS XXL

Recommandée pour 10 portions (1 300 g) : 130 g / portion  
Fruits de saison selon arrivage

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MOMENT

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

**37,90 € HT**  
Soit 41,69 € TTC  
3,16 € HT par portion



## NOS FORMULES CLÉS EN MAIN FORMAT À PARTAGER POUR 10 PERSONNES



**245,00 € HT**  
Soit 269,50 € TTC  
soit 24,50 € 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

**240,00 € HT**  
Soit 264,00 € TTC  
soit 24,00 € 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

**224,00 € HT**  
Soit 246,40 € TTC  
soit 22,40 € 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

**230,00 € HT**  
Soit 253,00 € TTC  
soit 23,00 € 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 FR et Comté AOP
- Melon du moment, jambon de Bayonne IGP FR 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

Tuille 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 FR 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 FR et ciboulette

- Œuf FR façon mimosa, chips de magret de canard FR 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 



## 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.

Découvrez notre carte des boissons page 51.

## PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOS CRÉATIONS DE SAISON



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



### 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\*, 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



**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



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

## LES NAVETTES ASSORTIES

30 pièces servies en petite box

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

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

### ASTUCE :

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

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



## LES MINI PITAS

25 pièces

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

## 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



## LES GOUGÈRES AU COMTÉ

15 pièces (240 g)

- Gougères au Comté

**23,90 € HT**  
Soit 26,28 € TTC  
1,59 € HT la pièce



## 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 FR 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 FR et abricot sec



## 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 FR, 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



Grosses pièces



**69,90 € HT**

Soit 76,89 € TTC  
3,50 € HT la pièce



Grosses pièces

### 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 FR\*\*\* à la moutarde à l'ancienne et aux cornichons, sauce barbecue, pickles d'oignon rouge et roquette



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 FR, beurre tendre et cornichons



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

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

# 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 ■■■, 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 ■■■, 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 ■■■ et beurre tendre
- Clubs sandwiches 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 ■■■, 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 ■■■, 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 ■■■ 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 ■■■ 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 ■■■ et crème cheddar



Les mini croques



Les tartellettes chaudes végétariennes



Les tartellettes 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

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



Sans gluten



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



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



### 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.



**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

## PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES



### LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais de saison



**31,90 € HT**  
Soit 35,09 € TTC  
1,06 € HT la pièce



\* Maritozzo : Brioche italienne à la crème fouettée.



**30,90 € HT**  
Soit 33,99 € TTC  
2,06 € HT la pièce

### LES MINI MARITOZZI

15 pièces

- Mini brioche 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

# PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

NOS INCONTOURNABLES



## LES CACAOÏÉS

24 pièces

- Feillantine croustillante au chocolat, mousse mascarpone et framboise
- Feillantine 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
- Feillantine croustillante au chocolat, mousse confiture de lait, confiture de lait et pop corn

**38,90 € HT**  
Soit 42,79 € TTC  
0,97 € HT la pièce

## LES MACARONS

En box à partager de 40 pièces Sans gluten

- Assortiment de macarons



## 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 1L - 4,10 € HT**

Soit 4,33 € TTC

**BADOIT OU EAU LOCALE 1L - 4,40 € HT**

Soit 4,64 € TTC

**COCA COLA 1,25 L - 5,90 € HT**

Soit 6,22 € TTC

**JUS DE POMME DE FRANCE BÏO MAISON VITAMONT 75 CL - 6,90 € HT**

Soit 7,28 € TTC

**JUS D'ORANGE DE GRÈCE BÏO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**

Soit 7,60 € TTC

**JUS D'ANANAS DU TOGO BÏO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**

Soit 7,60 € TTC

**NECTAR DE PÊCHE DE FRANCE BÏO MAISON VITAMONT 75 CL - 7,20 € HT**

Soit 7,60 € TTC

**NECTAR D'ABRICOT DE FRANCE BÏO 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 - 35,00 € HT**

Soit 38,50 € 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 BÏO 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



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

# 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 :

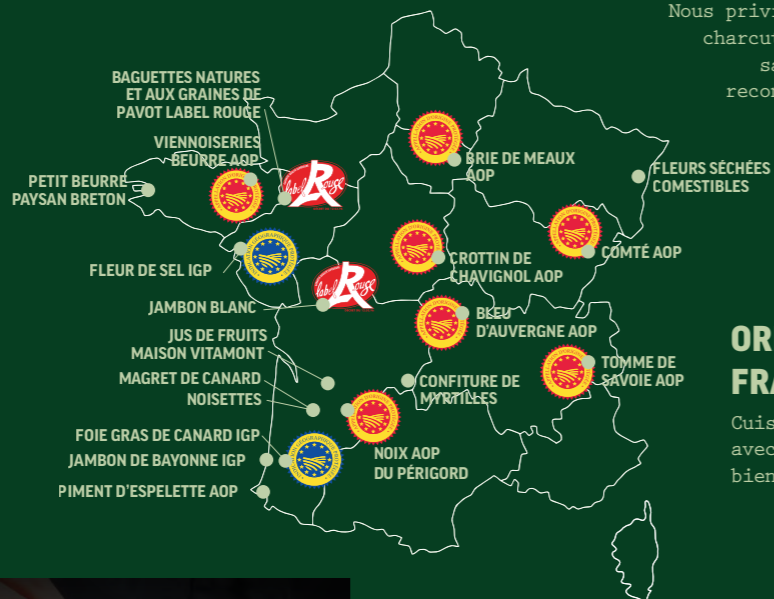
## MIEUX NOURRIR LES ENTREPRISES, DURABLEMENT.

Autant que possible, nous privilégions des **matières premières d'origine française**, choisies pour leur qualité, leur fraîcheur et leur traçabilité. Cela nous permet de soutenir les filières locales, de **limiter les kilomètres parcourus** et d'offrir à vos équipes **une cuisine qui respecte les saisons**.

### 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](http://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](http://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 :





# 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

### RENNES

8, rue des Landelles  
35510 Cesson-Sévigné

☎ 02 23 35 04 96

✉ [rennes@toutetbon.fr](mailto:rennes@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](http://www.toutetbon.fr)



# & tout & bon

SUIVEZ-NOUS:   



Consultez le détail de nos frais et délais 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.