

TOUt & BoN

PLATEAUX-REPAS & COCKTAIL TRAITEUR

automne-hiver 2022

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE

RECETTES
100% de saison



la recette du **BIEN MANGER** se cache ici

ON SE PLIE EN 4 POUR NOS CLIENTS !

Chers clients,

Avant tout MERCI, merci d'être de plus en plus nombreux, chaque jour, à nous solliciter pour la livraison de vos repas au bureau. Nous avons battu des records en ce début d'année 2022 et sans vous rien n'aurait été possible ! Nous sommes enfin de retour à vos côtés pour organiser vos événements gourmands ! C'est intense mais tellement motivant, nous sommes ravis de vous retrouver !

Maintenant que les crises répétées semblent derrière nous, nous devons faire face ensemble à de nouveaux enjeux. En tant que consommateur, vous n'êtes pas sans savoir que les approvisionnements de certaines matières sont devenus extrêmement compliqués, entre rayons vides et flambée des prix, nous avons dû faire des choix dans la conception de cette nouvelle carte.

Pour garantir notre niveau de qualité produits et maintenir notre rapport qualité-prix :

- Nous avons privilégié une truite fumée française plutôt qu'un saumon fumé ;
- Nous avons réduit nos recettes à base de foie gras et magret de canard malgré les fêtes de fin d'année : faute d'une grippe aviaire qui a fortement impacté nos élevages français ;
- Nous avons augmenté nos recettes végétales afin de pallier l'envolée des prix des viandes françaises.

Sachez que le goût et la gourmandise restent, sans concession, nos priorités premières... à vous maintenant de découvrir nos nouvelles saveurs !

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

avec
TOUT & BON
MANGER
c'est
S'ENGAGER

LA QUALITÉ
DE SERVICE & DU GOÛT
AVEC TOUT & BON

COMMANDÉ
LE JOUR MÊME
LIVRAISON SOUS
3 HEURES !

DEVIS
sur-mesure
en 24H

PRODUITS
100% de saison

UNE OFFRE
ADAPTABLE
À TOUTES
LES TAILLES
D'ÉVÉNEMENTS



POUR EN SAVOIR PLUS SUR
TOUS NOS ENGAGEMENTS :



RECETTES
100% de saison



UNE CARTE pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BILOGIQUE

VÉGÉTALIEN VEGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LAIT

POISSON

POULET

PORC

BŒUF

CANARD

PRODUIT FRANÇAIS

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2022 et sur notre site internet www.toutetbon.fr.

PETIT DÉJEUNER

PLAT€ € PAGE 2

PLATEAUX REPAS €€ PAGE 4

“LES INCONTOURNABLES” PAGE 8

PLATEAUX REPAS €€€ “LES AUTHENTIQUES” PAGE 14

100% français

PLATEAUX REPAS €€€€ “PRESTIGE” PAGE 18

PIÈCES COCKTAIL SALÉES PAGE 20

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES PAGE 36

BUFFET PAGE 42

BOISSONS PAGE 47

SANDWICHS, SALADES, PLATS CHAUDS PAGE 48

ALLERGÈNES PAGE 54

TOUT & BON



PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale
& collation sucrée



formule

LA P'TITE VIENNE

Composée de :

- 3 mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes
- 1 jus d'orange **BIO** ou jus de pomme Alain Milliat
- 1 café **BIO** ou thé **BIO** Palais des Thés en thermos

6€90 HT
/pers
Soit 7€59 TTC



7€90 HT
/pers
Soit 8€69 TTC

formule

LA PAUSE GOURMANDE

Composée de :

- 2 brochettes de fruits frais du moment
- 1 part de cake marbré
- 2 chouquettes
- 1 jus d'orange **BIO** ou jus de saison Alain Milliat
- 1 café **BIO** ou thé **BIO** Palais des Thés en thermos

NOTRE CARTE DES BOISSONS

• THERMOS DE CAFÉ	14€90 HT
1L	Soit 16€39 TTC
Café BIO et issu du commerce équitable	
• THERMOS DE THÉ	10€90 HT
1L	Soit 11€99 TTC
Sélection Palais des Thés 100% BIO	
• THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD	15€90 HT
1L	Soit 17€49 TTC
Chocolat en poudre BIO et issu du commerce équitable	
• JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT	À partir de 7€90 HT
1L	
• Orange BIO • Pomme • Jus de Raisin Gamay	
• Nectar de Poire Williams	



À LA CARTE

• COFFRET DE MINI VIENNOISERIES	28€90 HT
30 pièces	Soit 31€79 TTC - 0€96 HT la pièce
Pains au chocolat • Chaussons aux pommes • Croissants	
• COFFRET DE COOKIES	30€90 HT
18 pièces	Soit 33€99 TTC - 1€72 HT la pièce
Cookies aux pépites de chocolat	
• COFFRET DE CHOUQUETTES	24€90 HT
30 pièces	Soit 27€39 TTC - 0€83 HT la pièce
• CORBEILLE DE FRUITS FRAIS	À partir de 29€90 HT
	Soit 32€89 TTC
De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg	
• BRIOCHE FEUILLETÉE	17€90 HT
12 parts - 295 g	Soit 19€69 TTC
• CAKE MARBRÉ	18€90 HT
12 parts - 650 g	Soit 20€79 TTC

VOTRE ÉPICERIE AU BUREAU

• SABLÉS DE RETZ ST MICHEL	16€90 HT
Corbeille de 50 biscuits (portions individuelles de 2 biscuits)	Soit 18€59 TTC
• PALETS BRETONS	16€90 HT
Corbeille de 40 biscuits pur beurre (sachets individuels de 15 g)	Soit 18€59 TTC
• MADELEINES ST MICHEL	19€90 HT
Corbeille de 25 madeleines nappées au chocolat (sachets individuels de 25 g)	Soit 21€89 TTC
• BISCUITS SPÉCULOOS	18€90 HT
Corbeille de 50 biscuits (portions individuelles de 6,25 g)	Soit 20€79 TTC



Ces produits sont disponibles à la livraison à partir de 3 coffrets commandés.

RECETTES 100% de saison

NOUVEAU

PLAT à réchauffer

LE MANOLO

- **Entrée :** Coleslaw de saison à la carotte râpée et au chou rouge, graines de courge et menthe assaisonné au vinaigre de vin rouge et échalotes
- **Plat :** Chili sin carne, à base de riz blanc **BIO**, maïs, haricots rouges, oignons dorés émincés et tomates pelées, assaisonné d'épices chili, cumin et coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour*

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

VEGAN **SANS GLUTEN**

NOUVEAU

PLAT à réchauffer

LE JAFAR

- **Entrée :** Carottes râpées à l'indienne assaisonnées d'une sauce vinaigrée au curry, cumin, ail et citron jaune, cranberries, noix de cajou et coriandre
- **Plat :** Couscous de semoule **BIO**, falafels, pois chiches épices (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule), carottes, poireaux émincés, oignons dorés émincés, raisins secs, graines de courge, ail et persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

VEGGIE

Disponible au poulet

TOUT & Bon

LE DAFFY

- **Entrée** : Salade de saison à la pomme et à l'endive rouge, bleu d'Auvergne AOP, noix et persil assaisonné au vinaigre de vin rouge et échalotes
- **Plat** : Parmentier d'effiloché de canard et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan DOP, cumin et thym
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



16€90 HT
Soit 18€59 TTC

Intolérance
au gluten ?
Précisez-le nous :
on vous livre
un petit pain
et un dessert
sans gluten



NOUVEAU



NOUVEAU

LE CLÉO

- **Entrée** : Taboulé libanais de semoule **bio** aux herbes fraîches, tomates confites, oignons rouges, cranberries, graines de sésame, assaisonné à l'huile d'olive **bio**, piment d'Espelette, jus de citron et vinaigrette agrumes et gingembre
- **Plat** : Salade César revisitée: mâche, poulet, oeuf dur, pomme, copeaux de parmesan DOP, croûtons, graines de sésame noir, piment d'Espelette et persil, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

16€90 HT
Soit 18€59 TTC


LE MAUI

- **Entrée** : Salade de lentilles et mâche, feta AOP, pickles d'oignons rouges, cranberries et menthe, assaisonnée au vinaigre de vin rouge et échalotes
- **Plat** : Poke bowl de truite fumée et riz blanc **bio** assaisonné d'une sauce soja-sucrée, mangue, avocat, chou rouge émincé, citron, duo de graines de sésame et aneth
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



17€90 HT
Soit 19€69 TTC



VALABLE POUR L'ENTRÉE ET LE PLAT, HORS PETIT PAIN ET DESSERT.

Gluten free ? : A nous préciser afin de vous proposer un pain et un dessert sans gluten.

Nos plateaux sont à déguster froids



Nos **PLATEAUX INCONTOURNABLES** sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre doux
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette



COMMANDE LE JOUR MÊME
livraison SOUS 3 HEURES!



RECETTES
100% de saison

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre doux
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette

LE FORESTIER

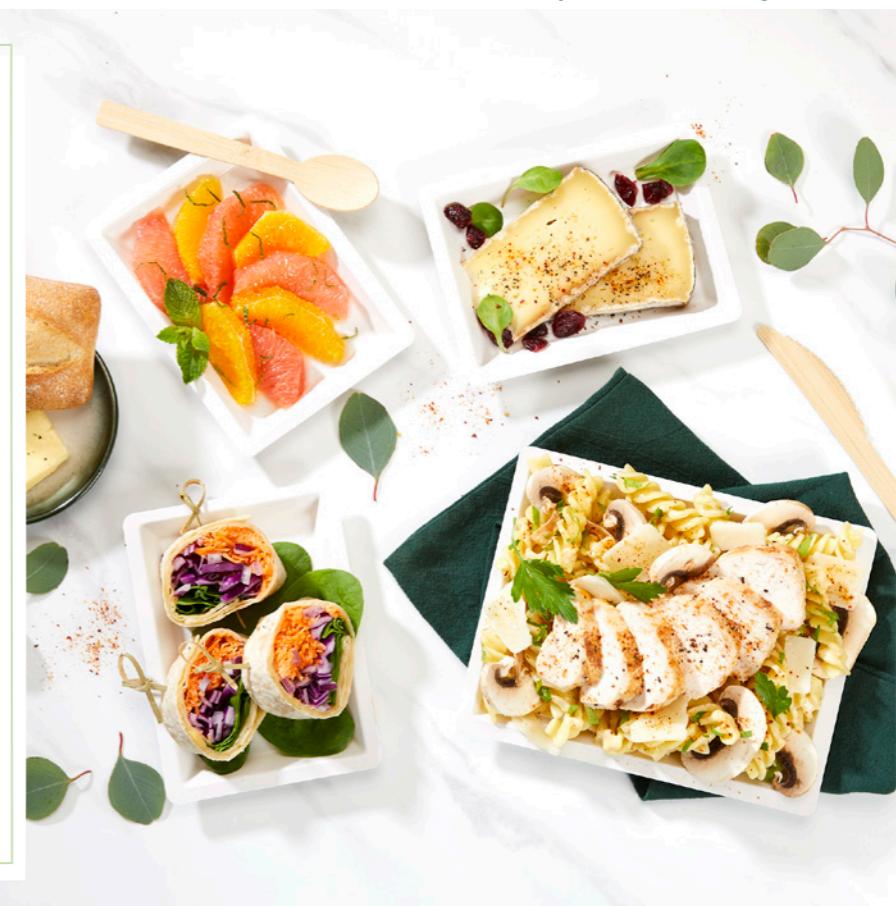
- **Entrée** : Trio de wraps de saison : carotte râpée et chou rouge, pousses d'épinards, oignons rouges, assaisonnés d'une sauce César moutardée
- **Plat** : Fusilli **BIO** assaisonnées d'une sauce César moutardée, poulet, émincés de champignons de Paris, copeaux de parmesan DOP et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

17€90 HT

Soit 19€69 TTC



Disponible en version



LE PALERMO

- **Entrée** : Salade de lentilles et mâche, feta AOP, pickles d'oignons rouges, cranberries et menthe, assaisonnée au vinaigre de vin rouge et échalotes
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto rouge, truite fumée, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan DOP et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

19€90 HT

Soit 21€89 TTC



Disponible au poulet ou jambon de Bayonne IGP

NOUVEAU



Découvrez notre carte des boissons page 47.

Qui dit respect de la saison dit disponibilité de la matière première. Pour vous garantir un maximum de goût, nous sommes dépendants des arrivages de nos primeurs locaux.

NOUVELLE RECETTE

LE MASSALA

- **Entrée** : Carottes râpées à l'indienne assaisonnées d'une sauce vinaigrée au curry, cumin, ail et citron jaune, cranberries, noix de cajou et coriandre
- **Plat** : Riz blanc **BIO** assaisonné d'une sauce curry et mangue, poulet, noix de cajou, pickles d'oignons rouges, citron vert et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour


18€90 HT
 Soit 20€79 TTC

Disponible au Tataki de boeuf +1€



NOUVEAU

LE TIGRE

- **Entrée** : Coleslaw de saison à la carotte râpée et au chou rouge, graines de courge et menthe assaisonné au vinaigrage de vin rouge et échalotes
- **Plat** : Salade végétalienne de falafels, dés de courge rôtie, pois chiches épices (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule), avocat, pousses d'épinards, graines de sésame et persil, zestes de citron jaune, assaisonnée d'épices chili et d'une sauce vinaigrée citronnée
- **Houmous** du jour
- **Dessert** gourmand du jour*

18€90 HT
 Soit 20€79 TTC

 VALABLE POUR L'ENTRÉE ET LE PLAT, HORS FROMAGE, PETIT PAIN ET DESSERT.
 Gluten free ? : A nous préciser afin de vous proposer un pain et un dessert sans gluten.

Nos plateaux sont à déguster froids

NOUVEAU

LE PERSE

- **Entrée** : Duo de tapas de courge rôtie, fromage frais aux fines herbes, roquette et ciboulette, assaisonnées au miel et au velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Sorrisi au basilic agrémentés de noisettes, copeaux de parmesan DOP, pignons de pin, roquette et piment d'Espelette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

19€90 HT
 Soit 21€89 TTC


Disponible au poulet +1€


22€90 HT
 Soit 25€19 TTC


L'OLAF

- **Entrée** : Salade de semoule et roquette, dés de courge rôtie et feta AOP, noix, graines de courge, persil, filet de miel et jus de citron
- **Plat** : Bun feuilleté au fromage frais aux fines herbes, avocat, et saumon fumé*, graines de sésame, baies roses et aneth, citron jaune, sur lit de mesclun
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

* Sous réserve de disponibilité de notre poissonnier; auquel cas nous remplacerons par de la truite fumée française.

LE FOREZ

- Entrée :** Salade de saison à la pomme et aux endives rouges, bleu d'Auvergne AOP, noix et persil, assaisonnée au vinaigre de vin rouge et aux échalotes
- Plat :** Pommes de terre grenailles persillées et oignons rouges, tataki de boeuf, cornichons, oignons frits et persil Moutarde au miel
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

22€90 HT
Soit 25€19 TTC

 **français**

Disponible au poulet



NOUVEAU

LE FJORK

- Entrée :** Carpaccio de saumon fumé* et suprêmes de pamplemousse, agrémenté de citron vert, baies roses et aneth
- Plat :** Saumon cuit fumé à chaud, semoule **BIO** et ses légumes de saison : dés de courge rôtie et chou rouge, oignons rouges, feta AOP, graines de courge et persil, assaisonné au vinaigre de vin rouge et échalotes
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

24€90 HT
Soit 27€39 TTC



NOUVEAU

LE PUY

- Entrée :** Duo de burritos au houmous de carotte à l'orange et au cumin, et pois chiches épices (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule), roquette et citron jaune
- Plat :** Saumon gravlax, lentilles assaisonnées d'une vinaigrette aux agrumes et gingembre, avocat, betterave chioggia, oignons rouges, citron jaune, aneth et ciboulette Crème aneth
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

23€90 HT
Soit 26€29 TTC



NOUVEAU

LE MARMARA

- Entrée :** Suprêmes d'orange et jambon de Bayonne IGP, oignons rouges, perles de yuzu et thym
- Plat :** Filet de poisson blanc (selon arrivage du jour), purée de pommes de terre et ses petits légumes de saison rôtis à l'huile d'olive **BIO**, au citron et au thym : chou romanesco, mini carottes fânes, fenouil et oignons rouges, graines de courge et baies roses Vinaigrette aux agrumes et gingembre
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

25€90 HT
Soit 28€49 TTC

 **SANS GLUTEN**



NOUVEAU



PLATEAUX REPAS €€ AUTHENTIQUES

100% français

Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre doux
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts bambou et serviette

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

L'AMOUREUX

Intolérance au gluten ?
Précisez-le nous : on vous livre un petit pain et un dessert sans gluten

- **Entrée** : Ravioles de radis noir au fromage frais aux fines herbes et à la pomme, truite fumée, carpaccio de pomme, perles de citron et ciboulette
- **Plat** : Riz de Camargue semi-complet **BIO** assaisonné d'une sauce à la crème façon blanquette, de carotte, oignons dorés et chou romanesco, poulet, pleurotes, carotte fane, pousses d'épinards, persil et piment d'Espelette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

français **SANS GLUTEN**

27€90 HT
Soit 30€69 TTC

LE FLÂNEUR

Intolérance au gluten ?
Précisez-le nous : on vous livre un petit pain et un dessert sans gluten

A consommer froid ou chaud

- **Entrée** : Roulés de jambon de Bayonne, betterave chioggia, radis noir, pomme et jeunes pousses, assaisonnés de velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Parmentier d'effiloché de canard et de purée de courge assaisonné de thym et de piment d'Espelette, pleurotes, pousses d'épinards, copeaux de comté AOP, noisettes et persil
Sauce forestière maison
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

français **SANS GLUTEN**

28€90 HT
Soit 31€79 TTC

LE BAROUDEUR

- Entrée :** Tartelette de chutney de figues et de fromage frais, figues séchées, noisettes, fleur de fromage AOP, roquette et piment d'Espelette
- Plat :** Tartare de truite fumée, betterave chioggia, pomme, oignons rouges et suprêmes d'agrumes, accompagné de son riz de Camargue **BIO** et de noisettes concassées, mâche, agrémenté de perles de citron et de vinaigre balsamique, ciboulette et piment d'Espelette *Vinaigrette aux agrumes et gingembre*
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

31€90 HT
Soit 35€09 TTC






LE GOURGANDIN

- Entrée :** Duo de tartines au bleu d'Auvergne AOP, poire, raisins secs, perles de vinaigre balsamique et miel sur leur lit d'endive rouge
- Plat :** Courge rôtie au thym et au miel farcie de lentilles accompagné de son tataki de bœuf, crottin de Chavignol AOP, raisins secs, roquette, piment d'Espelette et persil
- Fromage** et son petit pain
- Dessert** gourmand du jour

29€90 HT
Soit 32€89 TTC



Disponible au jambon de Bayonne ou en version 

CHEZ NOUS,
des repas bien faits pour
vos yeux, votre santé et la planète !

VIANDES 

100 % de nos viandes sont d'origine **FRANCE*** 
Et notre truite fumée aussi ! ;)

FROMAGES 

100 % de nos fromages sont labellisés** **AOP ou IGP*****

PÂTES & RIZ 

100 % de nos pâtes et riz à la carte sont **BIO**

FRUITS ET LÉGUMES 

100 % des approvisionnements sont **DE SAISON**

ET AUSSI +

Plus de recettes végétales pour limiter les émissions de **CO₂**

Bref, la recette du bien manger même au bureau !

ET POUR COMPENSER
notre empreinte carbone

- 1 Engagés pour la reforestation des forêts françaises avec 
- 2 Engagés pour une agriculture raisonnée en apportant un soutien financier aux agriculteurs avec 



PLATEAUX REPAS **€€€** PRESTIGE

LE TAHAA

36€90 HT
Soit 40€59 TTC

- **Entrée** : Tartare de Saint-Jacques* accompagné de ses suprêmes d'agrumes, perles de yuzu, baies roses et pousses aromatiques saveur ail

- **Plat** : Carpaccio de thon albacore et de mangue accompagné d'une burrata, pignons de pin, mâche, copeaux de parmesan DOP, grenade, zestes de citron jaune et perles de vinaigre balsamique

Assaisonné de velours de vinaigre balsamique et accompagné d'une vinaigrette citronnée

- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains

- **Dessert** gourmand du jour



LE CARABAO

- **Entrée** : Tartare de saumon gravlax, avocat, pomme, aneth et citron jaune assaisonné d'une vinaigrette agrumes et gingembre et accompagné d'une crème aneth, sur lit de mesclun, piment d'Espelette, pousses aromatiques saveur menthe et citron

- **Plat** : Tataki de boeuf assaisonné d'une sauce soja-sucrée, sur lit de houmous de carotte, orange et cumin, accompagné de sa purée de pommes de terre et ses petits légumes de saison rôtis à l'huile d'olive, au citron et au thym : chou romanesco, mini carottes fânes, fenouil et oignons rouges, citron jaune, roquette, perles de vinaigre balsamique, pignons de pin, noisettes et zestes d'orange

Accompagné d'une sauce soja sucrée

- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains

- **Dessert** gourmand du jour

37€90 HT
Soit 41€69 TTC



LE GALAPAGOS

- **Entrée** : Tataki de boeuf façon teryaki, duo de graines de sésame, roquette, pickles d'oignons rouges, oignons frits, pignons de pin et zestes d'orange

Accompagné d'une sauce soja sucrée

- **Plat** : Tagliatelle à l'encre de seiche assaisonnées d'une sauce vinaigrette aux agrumes et gingembre et accompagnées d'un duo de saumon : pavé de saumon cuit fumé et saumon gravlax, carpaccio de betterave chioggia et de mangue, fruits de la passion, noix de cajou, oignons rouges, baies roses et pousses aromatiques saveur ail

Accompagné d'une vinaigrette aux agrumes et gingembre

- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains

- **Dessert** gourmand du jour

38€90 HT
Soit 42€79 TTC





PIÈCES COCKTAIL

Cocktail déjeunatoire
& Apéritif dinatoire

RECETTES
100% de saison

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

MINIMUM CONSEILLÉ

TYPE D'ÉVÉNEMENT	DURÉE	NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE
apéritif	1h	8-10 pièces salées
Cocktail	1h30	12 pièces : 9 salées et 3 sucrées
Déjeuner	1h30	12-14 pièces
Dîner	2h	16 pièces : 12 salées et 4 sucrées

Et pour les boissons ?
Prévoir 1 BOUTEILLE POUR 5 PERSONNES !

DEVIS
sur-mesure
en 24H

NOUVEAU

PETIT
PRIX

LES MINI BROCHETTES DE POULET

30 pièces

- Mini brochettes de mangue, ananas, poulet et graines de sésame noir
- Accompagnées d'une sauce soja-sucrée et de graines de sésame

28€90 HTSoit 31€79 TTC
0€96 HT la pièce

NOUVEAU



LES MINI TARTELETTES

24 pièces

- Mousse de saumon et aneth, saumon fumé, zestes de citron, perle de yuzu et pousses aromatiques saveur menthe/citron
- Chutney de figues, crottin de Chavignol AOP, noix, miel et ciboulette

35€90 HTSoit 39€49 TTC
1€50 HT la pièce

LES VEGGIE BLINIS

54 pièces

- Mousse de Bleu d'Auvergne AOP, pomme, germes de betterave et perle de yuzu
- Mousse de fromage frais, betterave chioggia, éclats de pistaches et ciboulette
- Chutney de figues, crottin de Chavignol AOP, grenade et piment d'Espelette

49€90 HTSoit 54€89 TTC
0€92 HT la pièce

LES BURRITOS DE SAISON

20 pièces

- Houmous de carotte à l'orange et au cumin, pois chiches épices (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule)
- Houmous parfumé à la coriandre, falafel, chou rouge émincé, carottes rapées, oignons rouges

18€90 HTSoit 20€79 TTC
0€95 HT la pièce

NOUVELLES RECETTES



NOUVEAU

LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR

25 pièces

- Ravioles de radis noir à la chair de crabe, pamplemousse, perles de yuzu, germes de betterave et jus de citron

25€90 HTSoit 28€49 TTC
1€04 HT la pièce

NOUVEAU

LES TAPAS ASSORTIES

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Crottin de Chavignol AOP, grenade, jambon de Bayonne IGP, thym et miel
- Chutney de figues, magret de canard, roquette, tomate confite et perle de vinaigre balsamique
- Fromage frais aux fines herbes, truite fumée, betterave chioggia, perle de yuzu et aneth

47€90 HTSoit 52€69 TTC
1€37 HT la pièce

LA COURONNE FESTIVE

40 pièces

Sur un lit de pousses d'épinard, et fleurs de fromage AOP

Mini brochettes composées de :

- Jambon de Bayonne IGP, figue séchée, bille de mozzarella di Bufala AOP, pousses d'épinard
- Tomate confite, bille de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert, olive verte

42€90 HTSoit 47€19 TTC
1€07 HT la pièce

Nos amuse-bouches sont confectionnés à la commande, à la main, dans notre cuisine locale.

LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Courge rôtie au miel et au thym, fromage frais aux fines herbes, perle de vinaigre balsamique, ciboulette, miel et velours de vinaigre balsamique
- Bleu d'Auvergne AOP, poire, perle de vinaigre balsamique, raisins secs et miel
- Compotée de mangue, avocat, mangue, pousses aromatiques saveur ail et graines de sésame noir

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€14 HT la pièce



NOUVEAU



LES BLINIS FOIE GRAS

54 pièces

- Chutney de figues, foie gras, pomme et persil
- Confit d'oignons, foie gras, abricot sec, baies et ciboulette

64€90 HT

Soit 71€39 TTC
1€20 HT la pièce



28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€20 HT la pièce



LES TARTELETTES VEGGIE

24 pièces

- Mousse de parmesan AOP, éclats de pistaches, betterave chioggia, ciboulette, piment d'Espelette
- Sauce curry et mangue, dés de mangue, avocat, baies roses

NOUVEAU



36€90 HT

Soit 40€59 TTC
1€05 HT la pièce

LES TOASTS DE PAIN D'ÉPICES

35 pièces

Tranches de pain d'épices garnies de :

- Bleu d'Auvergne AOP, poire, miel, piment d'Espelette et thym
- Confit d'oignons, foie gras et mangue



NOUVELLE
RECETTE

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
1€05 HT la pièce



LES RAVIOLES CHIOGGIA

20 pièces

- Ravioles de betterave chioggia, thon, fromage frais aux fines herbes, coriandre



PETIT
PRIX

LES BROCHETTES ASSORTIES

30 pièces

- Pomme, Bleu d'Auvergne AOP, raisin noir
- Comté AOP, coppa, raisin blanc

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€00 HT la pièce





LES BLINIS TERRE & MER

54 pièces

- Fromage frais aux fines herbes et pesto rouge, jambon de Bayonne IGP, pignons de pin et graines de courge
- Crème aneth, radis noir, saumon gravlax, piment d'Espelette et aneth
- Chair de crabe, wasabi, betterave chioggia, perle de yuzu et pousses aromatiques saveur menthe/citron

56€90 HT

Soit 62€59 TTC
1€05 HT la pièce

NOUVEAU



LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
1€15 HT la pièce

SANS LAIT

NOUVEAU

LES COUPELLES DE LA MER

15 pièces

- Tartare de Saint-Jacques**, fruits de la passion, baies roses, coriandre, perle de yuzu et feuille de mâche
- Chair de crabe, pamplemousse, avocat, wasabi, vinaigrette agrumes et gingembre, menthe

Livrées en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.*

38€90 HT

Soit 42€79 TTC
2€59 HT la pièce

SANS LAIT SANS GLUTEN



Nos amuse-bouches sont confectionnés à la commande, à la main, dans notre cuisine locale.

* Verrines en verre disponibles sur demande en cas de prestation avec service. Photos non contractuelles.

** Zygochlamys patagonica - Argentine.

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

- Saumon fumé***, fromage frais aux fines herbes, graines de sésame et ciboulette

42€90 HT

Soit 47€19 TTC
1€07 HT la pièce



NOUVEAU



LES PETITES GRENAILLES

24 pièces

Pommes de terre grenailles garnies de :

- Mousse de parmesan AOP, coppa et ciboulette
- Mousse de Bleu d'Auvergne AOP, noix, thym et persil

28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€20 HT la pièce

SANS GLUTEN



NOUVEAU

LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

- Coleslaw de saison à la carotte râpée et au chou rouge, graines de courge et menthe, assaisonné au vinaigre de vin rouge et échalotes
- Taboulé libanais de semoule BIO aux herbes fraîches, tomates confites, oignons rouges, cranberries, graines de sésame, assaisonné à l'huile d'olive BIO, piment d'Espelette, jus de citron et vinaigrette agrumes et gingembre

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*

19€90 HT

Soit 21€89 TTC
1€33 HT la pièce

VEGAN

LES CLUBS DE SAISON

48 pièces

- Fromage frais, poulet, mangue, mâche, menthe
- Houmous de carottes à l'orange et au cumin, chou rouge émincé, pousses d'épinards
- Chutney de figues, figues séchées, jambon de Bayonne IGP, noix, roquette, piment d'Espelette

64€90 HT

Soit 71€39 TTC
1€35 HT la pièce



LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

- Pain de mie, saumon fumé*, fromage frais aux fines herbes, ciboulette

32€90 HT
 Soit 36€19 TTC
 1€10 HT la pièce


LES FOCACCIA

24 pièces

- Pain focaccia, pesto vert, poivrons et aubergines marinés, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan DOP

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


LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.

52 pièces + 400 g de crudités

- Wraps de thon, fromage frais, salade verte, poivrons marinés
 - Navettes au beurre, jambon blanc, comté AOP
 - Clubs de pain nordique au houmous de carotte à l'orange et au cumin, betterave chioggia, tomates confites
 - Légumes crus de saison selon arrivage
- 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

61€90 HT

 Soit 68€09 TTC
 1€19 HT la pièce

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

- Briolettes, confit d'oignons, bloc de foie gras de canard, baies roses

37€90 HT

 Soit 41€69 TTC
 2€11 HT la pièce


LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

- Pain de mie, jambon de Bayonne IGP, fromage frais aux fines herbes, ciboulette

29€90 HT

 Soit 32€89 TTC
 1€00 HT la pièce


LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

30 pièces

- Saumon gravlax, billes de mozzarella di Bufala AOP, pousses d'épinards et poivre

40€90 HT

 Soit 44€99 TTC
 1€36 HT la pièce


LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

- Jambon de Bayonne IGP, Tête de Moine AOP, piment d'Espelette

30€90 HT

 Soit 33€99 TTC
 1€72 HT la pièce


TOU & BOON

Découvrez notre carte des boissons page 47.

NOUVELLES RECETTES


LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

32 pièces
Pain suédois rond garni de :

- Truite fumée, fromage frais, ciboulette
- Houmous de carotte à l'orange et au cumin, betterave chioggia, tomates confites

36€90 HT
*Soit 40€59 TTC
1€15 HT la pièce*
NOUVELLES RECETTES


LE PANIER LUNCH

36 pièces

- Petits pains aux poivrons, thon, fromage frais aux fines herbes, tomates confites, oignons rouges, ciboulette
- Petits pains au poivre, poulet, mayonnaise, moutarde, salade verte, tomates confites
- Petits pains au citron, saumon fumé, crème aneth, betterave chioggia
- Petits pains aux noix, crottin de Chavignol AOP, grenade, salade verte, piment d'Espelette

69€90 HT
*Soit 76€89 TTC
1€94 HT la pièce*
40€90 HT
*Soit 44€99 TTC
1€02 HT la pièce*
PIÈCES COCKTAIL SALÉES

59€90 HT
*Soit 65€89 TTC
1€71 HT la pièce*

LES TOASTS DU CHEF

35 pièces
Toasts sur baguettes aux céréales :

- Bloc de foie gras de canard, chutney de figues, figue sèche et graines de sésame noir
- Bloc de foie gras de canard, confit d'oignons et graines de sésame noir
- Fleur de fromage (Tête de Moine AOP), chutney de figues, raisin et piment d'Espelette


26€90 HT
*Soit 29€59 TTC
1€08 HT la pièce*

LES POMMES ENCHANTÉES

25 pièces

- Raviolis de pomme verte, saumon gravlax, crème aneth et aneth


37€90 HT
*Soit 41€69 TTC
1€26 HT la pièce*

LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert
- Saumon fumé, crème fraîche, aneth

PIÈCES COCKTAIL SALÉES
TOUT & BOON


LES ENDIVES GOURMANDES

20 pièces

- Tartare de saumon gravlax, pomme, aneth, perles de yuzu et jus de citron


25€90 HT
*Soit 28€49 TTC
1€30 HT la pièce*

Découvrez notre carte des boissons page 47.



LES BUN'S FEUILLETÉS

21 pièces

- Buns feuilletés au fromage frais aux fines herbes, avocat, et saumon fumé*, graines de sésame, baies roses, aneth et citron jaune

60€90 HT

Soit 66€99 TTC
2€90 HT la pièce



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet, avocat, moutarde au miel, oignons frits

38€90 HT

Soit 42€79 TTC
1€30 HT la pièce



LA BOX NAVETTES

60 pièces

- Navettes jambon blanc, comté AOP, beurre
- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomate confite, roquette
- Navettes saumon fumé, crème fraîche, aneth
- Navettes jambon de Bayonne IGP, pesto vert

67€90 HT

Soit 74€69 TTC
1€13 HT la pièce

LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomate confite, roquette
- Clubs sandwichs au saumon fumé, crème ciboulette, salade verte
- Clubs sandwichs au jambon de Bayonne IGP, fromage frais aux fines herbes et pesto vert, roquette
- Wraps au crottin de Chavignol AOP, tomates confites, salade verte, miel

79€90 HT

Soit 87€89 TTC
1€14 HT la pièce



LES CLUBS SANDWICHES

48 pièces

- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Jambon blanc, comté AOP, tomates confites, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette

51€90 HT

Soit 57€09 TTC
1€08 HT la pièce



LES MINI SALADES

6 pièces

- Salade de fusilli BIO, thon, avocat, olives vertes, poivrons marinés, feta AOP, graines de sésame, jus de citron, coriandre, sauce soja-sucrée
- Salade de lentilles et mâche, feta AOP, pickles d'oignons rouges, cranberries et menthe au vinaigre de vin rouge et échalotes

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
3€82 HT la pièce



LES VEGGIE WRAPS

20 pièces

- Wraps de saison : carottes râpées et chou rouge, pousses d'épinards, oignons rouges, assaisonnés d'une sauce César moutardée

18€90 HT

Soit 20€79 TTC
1€05 HT la pièce



OFFRE
disponible
uniquement sur
les PRESTATIONS
AVEC SERVICE.

à déguster
CHAUDS

Et plus encore...
CONTACTEZ-NOUS
pour découvrir
toutes nos offres
de cocktail chaud.



LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

24 pièces

- Fromage frais, tomate confite, menthe
- Confit d'oignons, crottin de Chavignol AOP, noix, miel

29€90 HT
Soit 32€89 TTC
1€25 HT la pièce



LES MADELEINES SALÉES

Box de 44 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives

39€90 HT
Soit 43€89 TTC
0€91 HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL SALÉES à réchauffer



MINI CROQUES FINGERS COMTÉ ET TRUFFE

42 pièces

- Mini croques fingers au comté et à la truffe

44€90 HT
Soit 49€39 TTC
1€07 HT la pièce



LES TARTELETTES DE LA MER

24 pièces

- Crème de curry, noix de Saint-Jacques*, piment d'Espelette, persil
- Crème fraîche, émincé de poireaux, saumon cuit fumé à chaud

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



MINI MUFFINS COURGETTE ET SAUMON FUMÉ

20 pièces

- Mini muffins à la courgette et au saumon fumé

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
1€35 HT la pièce



MINI CHOUX SAINT-JACQUES/ ESCARGOT

24 pièces

- Mini choux à la Saint-Jacques
- Mini choux à l'escargot

40€90 HT
Soit 44€99 TTC
1€70 HT la pièce



LES MINI CROQUES

40 pièces

- Mini croques monsieur

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



LES MINI BURGERS

35 pièces

- Mini burgers

41€90 HT
Soit 46€09 TTC
1€20 HT la pièce



LE CHOCOCO

24 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse au chocolat, noix de pécan et pousse aromatique saveur menthe/citron
- Mini tartelettes au chocolat, crème de pistache, ganache chocolat et éclats de pistaches

34€90 HTSoit 38€39 TTC
1€45 HT la pièce

NOUVEAU



Nos amuse-bouches sont confectionnés à la commande, à la main, dans notre cuisine locale.

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse de mascarpone et fruits de saison

35€90 HTSoit 39€49 TTC
1€03 HT la pièce

LES MACA'BONS

20 pièces

- Macarons coeur mousse de marrons, enrobés de chocolat noir et copeaux de noix de coco

34€90 HTSoit 38€39 TTC
1€75 HT la pièce

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

**34€90 HT**Soit 38€39 TTC
1€75 HT la pièce

NOUVEAU

LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mini tartelettes mousse de pistache et éclats de pistaches
- Mini tartelettes caramel beurre salé et éclats de noisettes
- Mini tartelettes crème de citron, biscuit granola et zestes de citron vert
- Mini tartelettes crème pâtissière, pomme, grenade et poudre de vanille

64€90 HTSoit 71€39 TTC
1€20 HT la pièce

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



NOUVEAU

grosses PIÈCES

44€90 HTSoit 49€39 TTC
1€87 HT la pièce

LES GAUFRETTES

24 pièces

Mini gaufres sucrées garnies de :

- Poire, mousse de mascarpone, caramel beurre salé, poudre de vanille et pousses aromatiques saveur menthe/citron
- Mousse de citron, zestes de citron et citron vert, pousses aromatiques saveur menthe/citron
- Mousse de mascarpone, caramel beurre salé, noix de pécan et éclats de noisettes

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin

29€90 HTSoit 32€89 TTC
1€00 HT la pièce

LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

- Moelleux citron et bergamote, mousse de mascarpone, zestes de citron vert, feuille de menthe

34€90 HTSoit 38€39 TTC
1€75 HT la pièce

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

TOUT & BOON



LA BOÎTE À FRIANDISES

115 pièces

- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini Paris-Brest
- Brownies

96€90 HT

Soit 106€59 TTC
0€84 HT la pièce



NOUVEAU

LES VERRINES FRUITÉES

15 verrines

- Suprêmes d'agrumes, fruits de la passion, menthe
- Coulis de fruits exotiques, mousse de mascarpone, fruits de la passion, grenade, mangue

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*

28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€93 HT la pièce



SANS GLUTEN

NOUVEAU

LES MIGNARDISES FESTIVES

24 pièces

- Pomme, mousse de mascarpone, pain d'épices, cannelle et coulis de caramel beurre salé
- Mousse de marrons et éclats de noisettes
- Caramel beurre salé, mousse de spéculoos, éclats de noisettes et brisures de spéculoos

31€90 HT

Soit 35€09 TTC
1€33 HT la pièce



LES VERRINES FRAÎCHEUR

15 verrines

- Pain d'épices, mousse de mascarpone, pomme, caramel beurre salé et cannelle
- Pain d'épices, mousse de mascarpone, bananes, caramel beurre salé, crumble et menthe

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*

26€90 HT

Soit 29€59 TTC
1€79 HT la pièce

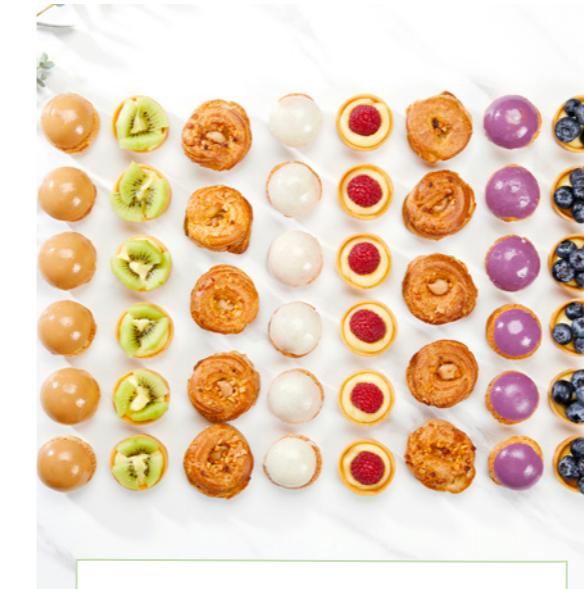
L'INCONTOURNABLE

46 pièces

- Mini Paris-Brest
- Mini choux sucrés (caramel, vanille, chocolat blanc et violette)
- Mini tartelettes à la crème pâtissière et aux fruits du moment

58€90 HT

Soit 64€79 TTC
1€28 HT la pièce



LES MINI COEURS COULANTS

20 pièces

- Mini moelleux au chocolat et coeur coulant

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
1€55 HT la pièce





LES VERRINES CHOCOLATÉES

15 verrines

- Façon chocolat liégeois: coulis de chocolat noir, mousse de mascarpone, chocolat en poudre, biscuit spéculoos
- Coulis de fruits exotiques, mousse au chocolat, agrumes, perles de yuzu

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*

28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€93 HT la pièce



LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes mousse au chocolat et éclats de noisettes

28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€20 HT la pièce



LE GOURMAND

24 pièces

- Mini éclairs
- Mini moelleux chocolat
- Mini tartelettes caramel beurre salé et éclats de noisettes

24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€04 HT la pièce

NOS PIÈCES COCKTAILS sont belles chez vous...



LE COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
0€93 HT la pièce





BUFFET FROID

planches, salades et desserts



L'ASTUCE DU CHEF pour un buffet idéal :

1,5 portions de viande et/ou poisson
+ 2 portions de salade de 100 g
+ 1 portion de dessert

PAR PERSONNE MINIMUM !

LES SALADES À PARTAGER

Nos tarifs à la portion sont calculés sur la base de 100 g.

NOUVEAU

Coleslaw de saison



SALADE DE POMMES DE TERRE 16€90 HT

12 portions - 1245 g

Salade de pommes de terre, persil, oignons rouges
Vinaigre de vin rouge et échalotes

SALADE DE COLESLAW VEGAN 17€90 HT

10 portions - 1000 g

Coleslaw de saison au chou rouge, carottes râpées, graines de courge, menthe
Vinaigre de vin rouge et échalotes



TABOULÉ LIBANAIS VEGAN 21€90 HT

14 portions - 1200 g

Taboulé libanais de semoule  aux herbes fraîches, tomates confites, oignons rouges, cranberries, graines de sésame, assaisonné à l'huile d'olive , piment d'Espelette, jus de citron
Vinaigrette agrumes et gingembre

SALADE DE LENTILLES 21€90 HT

14 portions - 1300 g

Salade de lentilles, feta AOP, poivrons marinés, oignons rouges, persil
Vinaigre de vin rouge et échalotes

Pensez à ajouter à votre commande :

- PETIT PAIN INDIVIDUEL

0€55 HT

Soit 0€61 TTC

- SAUCE VINAIGRETTE

5€80 HT

Soit 6€38 TTC

Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons
OU vinaigrette agrumes

- MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE  INDIVIDUELLE

0€50 HT

Soit 0€55 TTC

20 ml

**Pensez à ajouter à votre commande
nos petits pains et un assaisonnement !**



SALADE POLAIRE

12 portions - 1110 g

Fusilli  à la crème aneth, poivrons marinés, pomme, graines de courge, aneth

20€90 HT

Soit 22€99 TTC - 1€74 HT la portion

SALADE DE RIZ ÉPICÉ VEGAN 27€90 HT

14 portions - 1630 g

Salade de riz à l'indienne : riz de Camargue , pois chiches épices, raisins secs, oignons émincés dorés, cumin, curry, ail, persil, coriandre, citron vert, huile olive  et vinaigre balsamique

21€90 HT

Soit 30€69 TTC - 1€99 HT par portion

SALADE SICILIENNE

12 portions - 1160 g

Fusilli  au pesto vert, tomates confites, poivrons marinés, pignons de pin, persil

21€90 HT

Soit 24€09 TTC - 1€83 HT par portion

SALADE DE BLEU NOUVEAU 28€90 HT

14 portions - 1300 g

Salade de pommes et endives rouges, bleu d'Auvergne AOP, noix et persil
Vinaigre de vin rouge et échalotes

28€90 HT

Soit 31€79 TTC - 2€06 HT par portion



Salade sicilienne

SALADE CÉLAUDON NOUVEAU 22€90 HT

10 portions - 775 g

Salade de mâche, avocat, noix, grenade, copeaux de parmesan DOP, persil, jus de citron jaune, huile d'olive  et velours de vinaigre balsamique

22€90 HT

Soit 25€19 TTC - 2€29 HT par portion

SALADE DE BUTTERNUT NOUVEAU 27€90 HT

14 portions - 1300 g

Salade de semoule  et roquette, dés de courge rôtie, feta AOP, graines de courge, noix, persil, filet de miel et jus de citron

27€90 HT

Soit 30€69 TTC - 1€99 HT par portion

NOUVEAU

Salade Céladon



Découvrez notre carte des boissons page 47.

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DIPS

Crudités de saison à partager accompagnées d'un houmous coriandre et d'un houmous de carotte à l'orange et au cumin, noix, focaccia et pain suédois

34€90 HT
12 portions
1 025 g
+ 340 g de sauces
Soit 38€39 TTC
2€91 HT par portion



PLANCHE CAMPAGNARDÉ

Jambon blanc , coppa, jambon de Bayonne IGP , cornichons, comté AOP, cantal AOP, beurres et pain aux céréales tranché, romarin



PLANCHE APÉRITIVE

Boules de burrata et billes de mozzarella di Bufala AOP, coppa, jambon de Bayonne IGP , mini brochettes de tomates confites et olives vertes, mini brochettes d'artichauts et aubergines marinés, focaccia, roquette, figues sèches. Accompagnements : pesto vert et tartare de tomates

59€90 HT
12 portions - 1 175 g
+ 70 g de sauce
Soit 65€89 TTC - 4€99 HT par portion

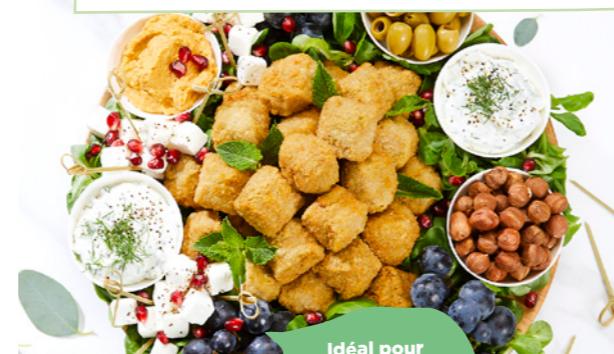


Idéal pour un apéritif de 10 à 15 personnes



PLANCHE VEGGIE

Falafels accompagnés d'une crème aneth et d'un houmous du jour, mâche, feta AOP, raisins, olives vertes, noisettes, grenade et menthe



53€90 HT
10 portions
1 180 g
+ 420 g de pain
Soit 59€29 TTC
5€39 HT par portion

29€90 HT
10 portions
1 010 g + 190 g de sauces
Soit 32€89 TTC
2€99 HT par portion



PLANCHE DE FROMAGES COUPÉS

Selon saison et arrivage :

Tête de Moine AOP, crottin de Chavignol AOP, Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne AOP, comté AOP, noix, abricots secs et cranberries, raisins, pousses d'épinards et pain aux céréales tranché

46€90 HT
20 portions - 1 165 g + 170 g de pain
Soit 51€59 TTC
2€35 HT par portion

Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.



PLANCHE DE POULET

Poulet , mâche, pommes de terre grenailles, tomates confites et oignons frits. Accompagnement : sauce César et moutarde au miel

35€90 HT
12 portions
980 g + 120 g de sauces
Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion

PLANCHE TRIO DE SAUMON

Tranches de saumon fumé, saumon gravlax, saumon cuit fumé à chaud, baies roses, citron vert, aneth



58€90 HT

10 portions - 860 g
Soit 64€79 TTC
5€89 HT par portion



42€90 HT

Soit 47€19 TTC - 2€15 HT par portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP

Fromages 100% AOP à partager et à couper selon la saison et arrivage, noix et abricots secs

36€90 HT

Soit 40€59 TTC - 3€08 HT par portion

PLANCHE DE CHARCUTERIE

12 portions - 1 060 g
Coppa, jambon blanc , jambon de Bayonne IGP , mâche, persil

40€90 HT

Soit 44€99 TTC - 4€09 HT par portion

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

10 portions - 528 g
Tranches de saumon fumé, citron vert, baies roses, aneth

40€90 HT

Soit 44€99 TTC - 4€09 HT par portion

Pensez à ajouter à votre commande :

• **TRIO DE HOUMOS** 10€90 HT
170 g x 3
Houmous de pois chiches, houmous de carotte à l'orange et au cumin, houmous parfumé à la coriandre

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

• **TRIO DE SAUCES** 7€90 HT
100 g x 3
Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

7€90 HT

Soit 8€69 TTC

LES DESSERTS À PARTAGER

BUFFET SUCRÉ

SALADE DE FRUITS FRAIS

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

36€90 HT
10 portions
1 000 g
Soit 40€59 TTC
3€69 HT par portion



NOUVEAU

TARTE AUX POMMES

Tarte à la crème pâtissière et aux pommes, poudre de vanille

34€90 HT
12 portions
1 145 g
Soit 38€39 TTC
2€91 HT par portion



TARTELETTES AUX FRUITS

Tartelettes à la crème pâtissière et aux fruits frais de saison coupés à la main avec amour

46€90 HT
15 portions
1 335 g
Soit 51€59 TTC
3€13 HT par portion



NOUVEAU

TIRAMISÙ À PARTAGER NOUVEAU **46€90 HT**

15 portions - 1000 g
Soit 51€59 TTC - 3€13 HT par portion

et menthe

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 36€90 HT

15 portions - 1400 g
Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par portion

et menthe

CHEESECAKES DU JOUR **36€90 HT**

12 portions - 1165 g
Soit 40€59 TTC - 3€08 HT par portion

Planche de cheesecakes individuels

TARTELETTES AU CHOCOLAT **35€90 HT**

12 portions - 840 g
Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion

Planche de tartelettes individuelles au chocolat

MOELLEUX AU CHOCOLAT **34€90 HT**

12 portions - 1200 g
Soit 38€39 TTC - 2€91 HT par portion

Soit 38€39 TTC - 2€91 HT par portion



NOUVEAU



COUP DE CŒUR des gourmands



TARTE AU CITRON **34€90 HT**

Tarte à la crème de citron, rondelles de citron vert et citron jaune, copeaux de noix de coco



COUP DE CŒUR des gourmands

BOISSONS

INDIVIDUELLES

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 50 cl

2€00 HT
Soit 2€10 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 50 cl

2€00 HT
Soit 2€10 TTC

COCA COLA 33 cl

2€20 HT
Soit 2€31 TTC

COCA COLA ZÉRO 33 cl

2€20 HT
Soit 2€31 TTC

VOLVIC CITRON 50 cl

2€50 HT
Soit 2€63 TTC

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE 33 cl

2€50 HT
Soit 2€63 TTC

SANS ÉDULCORANT, SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR

HORS MENU

JUS DE FRUITS 20 cl

Pomme Cox's ou Poire Williams
3€20 HT
Soit 3€30 TTC

À PARTAGER

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 1L

3€20 HT
Soit 3€36 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1L

3€50 HT
Soit 3€68 TTC

JUS DE FRUITS DE SAISON 1L

Poire Williams ou Raisin Gamay
7€90 HT
Soit 8€30 TTC

JUS DE FRUITS BIO 1L

Orange BIO - Pomme
8€20 HT
Soit 8€61 TTC

COCA COLA 1,25 L

5€00 HT
Soit 5€25 TTC

VINS & CHAMPAGNES

Retrouvez notre sélection de vins blancs, vins rouges, vins rosés et champagnes sur notre site internet.

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



Boissons régionales & de saison

Retrouvez un choix de boissons régionales et de saison sur notre site internet.

SANDWICHS SALADES & PLATS CHAUDS



COMMANDÉ
JUSQU'À
3h
À L'AVANCE

À COMMANDER
PAR **5** FORMULES
MINIMUM



LES MENUS

Pour vos déjeuners sur le pouce,
formations, réunions d'équipe...



Menu
SANDWICH

- 1 sandwich au choix
Sandwichs hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl
p.47

10€50 HT
Soit 11€55 TTC



Menu
SALADE

- 1 grande salade au choix
Salades hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl
p.47

12€50 HT
Soit 13€75 TTC



Menu
PLAT CHAUD

- 1 plat chaud au choix
Plat livré froid à réchauffer
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl
p.47

13€50 HT
Soit 14€85 TTC



Menu
COMPLET

- 1 petite salade du jour
- 1 sandwich au choix
Sandwichs hors menu + 1€
- 1 dessert au choix
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl
p.47

13€50 HT
Soit 14€85 TTC



LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS

100%
eco-friendly!*

* Respectueux de la nature.

SANDWICHS

au menu

PRIX HT LIVRÉS

LE PIERROT NOUVELLE RECETTE

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, jambon blanc, comté AOP, tomates confites, batavia, mayonnaise

Le Peïo

NOUVEAU



LE ROGER NOUVELLE RECETTE

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, poulet, batavia, oeuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons rouges, mayonnaise

LE JOHNNY NOUVELLE RECETTE

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, thon, batavia, oeuf dur, tomates confites, mayonnaise

LE MELCHIOR NOUVEAU

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, moutarde, humous de carotte à l'orange et au cumin, chou rouge émincé, carottes râpées, pousses d'épinards

PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain.

au menu

PRIX HT LIVRÉS

LE DIDIER NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Fusilli BIO assaisonnées à une sauce César moutardée, poulet, émincés de champignons de Paris, copeaux de parmesan DOP et persil

LE JUAN NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Chili sin carne à base de riz blanc BIO, maïs, haricots rouges, oignons dorés émincés et tomates pelées, assaisonné d'épices chili, cumin et coriandre



LE PEÏO NOUVEAU

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, fromage frais aux fines herbes, chutney de figues, jambon de Bayonne IGP, tomates confites, roquette

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LE DONALD VEGAN

8€00 HT

Soit 8€80 TTC

Baguette aux céréales, poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel

LE BLONDINET NOUVELLE RECETTE

8€00 HT

Soit 8€80 TTC

Baguette aux céréales, fromage frais aux fines herbes, truite fumée, batavia, pickles d'oignons rouges, ciboulette



Le Melchior
VEGGIE

LE ROGER NOUVELLE RECETTE

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, poulet, batavia, oeuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons rouges, mayonnaise

LE JOHNNY NOUVELLE RECETTE

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, thon, batavia, oeuf dur, tomates confites, mayonnaise

LE MELCHIOR NOUVEAU

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, moutarde, humous de carotte à l'orange et au cumin, chou rouge émincé, carottes râpées, pousses d'épinards



LE ALI NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Couscous de semoule BIO, falafels, pois chiches épices (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule), carottes, poireaux émincés, oignons dorés émincés, raisins secs, graines de courge, ail et persil

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LE GIUSEPPE NOUVEAU

11€90 HT

Soit 13€09 TTC

Sorrisi au basilic agrémentées de noisettes, copeaux de parmesan DOP, pignons de pin, roquette et piment d'Espelette

LE DAISY NOUVEAU

11€90 HT

Soit 13€09 TTC

Parmentier d'effiloché de canard et de purée de pommes de terre, copeaux de parmesan DOP, cumin et thym

SALADES

Livrées avec petits pains.

au menu

PRIX HT LIVRÉS

LA CLARA VEGGIE

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli BIO au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, roquette et persil - Vinaigrette en accompagnement



hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LA DORY

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Fusilli BIO, thon, feta AOP, poivrons marinés, avocat, olives vertes, graines de sésame, coriandre - Sauce soja sucrée

LA CHAZAL VEGGIE

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Lentilles, saumon fumé, feta AOP, poivrons marinés, avocat, oignons rouges, persil - Vinaigre de vin rouge et échalotes

LA MYKISS NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Poke bowl de truite fumée et riz blanc BIO assaisonné d'une sauce soja-sucree, mangue, avocat, chou rouge émincé, citron, duo de graines de sésame et aneth

La Adela NOUVEAU

La Adela

LA ADELA NOUVEAU

La Adela

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli BIO au pesto rouge, jambon de Bayonne IGP

, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan DOP et persil

LA CLÉO NOUVELLE RECETTE

La Cléo

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Salade César revisitée : mâche, poulet

, oeuf dur, pomme, copeaux de parmesan DOP, croûtons, graines de sésame noir, piment d'Espelette et persil, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César

LA FRANCINE

La Francine

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli BIO au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet

, tomates confites, roquette, pignons de pin, persil

DESSERTS

au menu

PRIX HT LIVRÉS

COOKIE 45 g

2€50 HT

Soit 2€75 TTC

aux pépites de chocolat



Yaourt grec au brownie

NOUVEAU

YAOURT GREC 140 g

Tiramisu

au caramel (125 g) OU au chocolat (130 g)

MOUSSE DE SPÉCULOOS

SALADE DE FRUITS FRAIS

3€50 HT

Soit 4€29 TTC

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

CHEESECAKE SPÉCULOOS

3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

MOUSSE DE SPÉCULOOS

Tiramisu

3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Mousse de mascarpone, poudre de cacao, biscuit pâtissier, menthe

Découvrez notre carte des boissons page 47.



Nous vous proposons une sélection d'animations culinaires :

Des animations sucrées :
fontaine au chocolat, bar à crêpes, bar à cocktails

Et des animations salées :
bar à tapas, bar à soupes...



LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA P'TITE VIENNE:

Gluten, lait, soja, oeufs

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE:

Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques

À LA CARTE

• COFFRET MINI VIENNOISERIES: Gluten, lait, soja, oeufs

• COFFRET DE COOKIES : Gluten, soja, oeufs

• COFFRET DE CHOUQUETTES: Gluten, lait, oeufs

• CORBEILLES DE FRUITS FRAIS: -

• BRIOCHE FEUILLETÉE : Gluten, lait, oeufs

• CAKE MARBRÉ : Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques

• THERMOS DE CAFÉ: -

• THERMOS DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD BIO : Lait

• JUS D'ORANGES BIO: -

• JUS DE POMME: -

EPICERIE AU BUREAU

• SABLÉS DE RETZ ST MICHEL: Gluten, lait

• PALETS BRETONS: Gluten, lait, oeufs

• MADELEINES ST MICHEL: Soja, gluten, oeufs

• BISCUITS SPÉCULOOS: Soja, gluten

PLATO

LE MANOLO:

• ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites

• PLAT: -

• PETIT PAIN: Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.

LE JAFAR:

• ENTRÉE: Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

• PLAT: Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame

• PETIT PAIN: Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.

LE DAFFY:

• ENTRÉE: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

• PLAT: Lait

• PETIT PAIN: Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.

LE CLEO:

• ENTRÉE: Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

• PLAT: Gluten, sésame, moutarde, poissos, lait, oeufs

• PETIT PAIN: Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.

LE MAUI:

• ENTRÉE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites

• PLAT: Gluten, sésame, lait, poissos, soja

• PETIT PAIN: Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.

DESSERTS DES PLATO (LISTE NON EXHAUSTIVE):

• MOUSSE CITRON: Lait, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, poissos

• TIRAMISU FRUITS DE SAISON: Gluten, lait, oeufs

• MOUSSE DE SPÉCULOOS: Gluten, lait, soja

- SALADE DE FRUITS DE SAISON: -
- MUFFIN AU CARAMEL : Lait, soja, gluten, oeufs, fruits à coques

- MUFFIN AU CHOCOLAT : Lait, soja, gluten, oeufs

- MUFFIN CITRON : Lait, soja, gluten, oeufs

- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait, fruits à coques

- COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT : Gluten, oeufs, soja, fruits à coques, lait

- COOKIE A LA FRANÇAISE PÉCAN CARAMEL : Gluten, Lait, fruits à coques, poissos

- BROWNIE : Gluten, soja, oeufs, fruits à coques

- PART DE CAKE MARBRÉ : Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques

- YAOURT GREC BROWNIE ET CARMEL BEURRE SALE: Lait, gluten, oeufs, fruits à coques

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

LE FORESTIER:

- ENTRÉE: Gluten, lait, poissos, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

- PLAT: Gluten, lait, poissos, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait, fruits à coques

- SUPREMES D'AGRUMES: -

- MOUSSE PISTACHE: Lait, fruits à coques

- CRUMBLE POIRE: Gluten, lait

- TIRAMISU CLASSIQUE: Lait, oeufs, gluten

- ILE FLOTTANTE: Oeufs, lait, gluten, soja

- TARTELETTE FRUITS DE SAISON: Gluten, lait, oeufs

- MI-CUIT VÉGAN : Gluten, soja

- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: Gluten, lait, fruits à coques

- TARTELETTE STICK MARRON: Gluten, lait, fruits à coques

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

- CHOU CRÈME ET CARMEL BEURRE SALE: Gluten, lait, oeufs

- BUN'N ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: Gluten, lait, oeufs

- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: Gluten, lait, fruits à coques

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

LES PRODUITS LIVRÉS

TOUT & BON propose un service de livraison de produits alimentaires. À réception des produits par le client, il appartient à celui-ci de prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la bonne conservation des produits, dans le respect de la chaîne du froid.

CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site www.toutetbon.fr ou par e-mail.

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

Des frais de livraison pourront être appliqués en fonction des établissements TOUT & BON et des créneaux horaires de livraison. Consultez le détail de nos frais de livraison sur : www.toutetbon.fr. Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

TOUT & BON se réserve le droit de livrer avant l'heure limite programmée, selon le service en cours. Pour les plateaux-repas et produits pause déjeuner, nous vous recommandons de passer commande au moins 3 heures avant l'heure de livraison souhaitée. Nous ne pouvons pas nous engager sur des commandes passées après 10H pour le jour-même. Et dans ce cas de figure, les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif et pourront être décalés en fonction du service déjà en cours. Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés. Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux-repas, menus pause déjeuner ou box déjeuners), nous vous recommandons de commander la veille. Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H. Pour les buffets et cocktails, nous vous recommandons de passer commande au moins 24 heures en amont de l'événement et au moins

72 heures pour les prestations avec service (animation, recours à un maître d'hôtel, location de matériel, etc.). Nous vous conseillons de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur notre site internet www.toutetbon.fr. Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.) pourra être facturé.

COORDONNÉES DU CLIENT

Lors de la commande, nous vous demandons de fournir votre numéro de téléphone ainsi que l'adresse de livraison, de manière à ce qu'elle soit exacte et complète. Le cas échéant, TOUT & BON n'est en rien responsable d'un éventuel retard de livraison.

ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire d'appeler TOUT & BON la veille du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait. Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- moins de 48 heures avant la prestation pour les cocktails, buffets et animations.
- la veille avant 18H pour toutes les autres prestations. Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées.

PAIEMENT

Tout paiement sera à effectuer à la livraison, sauf convention entre TOUT & BON et le client. Vous avez la possibilité de créer un compte chez TOUT & BON sous réserve d'acceptation par TOUT & BON. Nous acceptons les espèces et les chèques qui doivent être à l'ordre de TOUT & BON et de sa dénomination sociale, ainsi que le paiement en carte bleue. Les titres restaurant ne sont pas acceptés par tous les établissements TOUT & BON. Pour ceux qui les prennent, les titres restaurant sont acceptés pour un montant maximum de 19 euros par jour, et

sans rendu de monnaie. Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures TOUT & BON sont payables au maximum à 30 jours (date de facture). En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code du commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. Nous ne pratiquons pas l'escampe.

DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

La plupart de nos établissements sont gérés par des franchisés. Ils sont commerçants indépendants et donc libres de pratiquer leurs prix au titre de la libre concurrence. Les prix présentés sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements, la saisonnalité des fruits et légumes et les points de vente. Certains ingrédients ont subi un procédé de conservation par congélation. Pour cette raison, nous recommandons de consommer rapidement nos produits et de ne jamais les recongeler. Sauf indication spécifique contraire, les produits et contenants sont à utiliser pour des dégustations froides. Photos non contractuelles. Aucun produit ne sera repris ni échangé.

SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

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

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Retrouvez toutes nos informations légales en matière de protection de vos données personnelles conformément à la loi du RGPD sur notre site internet : <https://www.toutetbon.fr> politique-confidentialité.

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

vous accompagne où que vous soyez :



Région Grand Ouest

NANTES NORD

09 86 390 100
nantes-nord@toutetbon.fr

1103, avenue Jacques Cartier
44800 SAINT-HERBLAIN

NANTES SUD
02 85 52 05 01
nantes-sud@toutetbon.fr

51, rue de l'Atlantique
44115 BASSE-GOULAINE

TOURS

02 47 86 82 73
tours@toutetbon.fr

28, rue des Granges Galand
37550 SAINT AVERTIN

ANGERS
02 41 34 63 07
angers@toutetbon.fr

15, rue du Landreau
49070 BEAUCOUZÉ

RENNES

02 23 35 04 96
rennes@toutetbon.fr

8, rue des Landelles
35510 CESSON SÉVIGNÉ

ORLÉANS
02 38 42 73 32
orleans@toutetbon.fr

5, rue des entrepreneurs
Parc d'activités des Vallées
45770 SARAN

TOUt & BON

livraison express
GRATUITE*

**VOTRE
PARTENAIRE
LOCAL
À ANGERS**



TOUT & BON 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**

UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

SAVIEZ-VOUS QUE CETTE CARTE EST RECYCLABLE ?

En la déposant dans votre bac de tri, vous lui donnerez une seconde vie.



Dans le cadre d'une **DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE**, cette carte est imprimée sur du papier issu de forêts éco-gérées, avec des encres végétales.



* Consultez le détail de nos frais et délais de livraison sur : www.toutetbon.fr.

Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

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

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