

# 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 !



LA QUALITÉ  
DE SERVICE & DU GOÛT  
AVEC TOUT & BON



COMMANDE  
LE JOUR MÊME  
LIVRAISON SOUS  
3 heures!



DEVIS  
nutri-métrique  
en 24H

PRODUITS  
100% de saison



UNE OFFRE  
ADAPTABLE  
À TOUTES  
LES TAILLES  
D'ÉVÉNEMENTS

POUR EN SAVOIR PLUS SUR  
TOUS NOS ENGAGEMENTS :



Marc-Antoine Toulemonde  
Fondateur de Tout & Bon

RECETTES  
100% de saison

## UNE CARTE pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN  
VÉGAN

VÉGÉTARIEN

SANS  
GLUTEN

SANS  
LAIT

POISSON

POULET

PORC

BOEUF

CANARD

PRODUIT  
FRANÇAIS

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2022 et sur notre site internet [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr).

## Sommaire

PETIT DÉJEUNER	PAGE 2
-	
PLAT0 €	PAGE 4
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	PAGE 8
-	
PLATEAUX REPAS €€€ "LES AUTHENTIQUES"	PAGE 14
-	
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

# PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale  
& collation sucrée

**NOS JUS ALAIN MILLIAT :**  
Des fruits cultivés sans pesticides  
et cueillis à maturité, des jus  
confectionnés en Rhône-Alpes  
dans la Drôme sans sucres ajoutés !

BIO

BIO

**COMMANDE**  
**24H** à l'avance  
Minimum de commande :  
contactez-nous !



FORMULES À COMMANDER PAR TRANCHE DE 10 personnes



**6€90 HT**  
/pers  
Soit 7€59 TTC

## 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



idéale aussi pour  
une pause goûter !

**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**  
De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg Soit 32€89 TTC
- 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 Soit 18€59 TTC  
(portions individuelles de 2 biscuits)
- PALETS BRETONS ..... **16€90 HT**  
Corbeille de 40 biscuits pur beurre Soit 18€59 TTC  
(sachets individuels de 15 g)
- MADELEINES ST MICHEL ..... **19€90 HT**  
Corbeille de 25 madeleines Soit 21€89 TTC  
nappées au chocolat (sachets individuels de 25 g)
- BISCUITS SPÉCULOOS ..... **18€90 HT**  
Corbeille de 50 biscuits Soit 20€79 TTC  
(portions individuelles de 6,25 g)



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

# PLATO €

## Coffret zéro plastique

RECETTES 100% de saison

Nos **PLATO** sont composés de :

- Une entrée
- Un plat
- Un dessert
- Un petit pain
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette.

0% PLASTIQUE

100% recyclable

COMMANDE LE JOUR MÊME livraison SOUS 3 HEURES!

**NOUVEAU**

Plat à réchauffer

\* Vous souhaitez suivre un régime végétalien ? Précisez-le nous pour adapter votre dessert.

### 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 épicés (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

### 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

Plat à réchauffer

NOUVEAU



### 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



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



## NOTRE ENGAGEMENT: des packagings 100% eco-friendly\*!

Bols EN BAGASSE\*\* 100% compostables

Coffret EN CARTON 100% français recyclé 100% recyclable et certifié FSC

ENGAGEMENT Zéro plastique avec notre gamme Platô

Bonjour les matières BIOSOURCÉES

Couvertis EN BOIS 100% biodégradables



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

\* Respectueux de la nature. \*\* BAGASSE : pulpe de cellulose naturelle extraite de fibres de canne à sucre.

# PLATEAUX REPAS €€ INCONTOURNABLES

RECETTES  
100% de saison

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



Nos plateaux sont à déguster froids

## 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

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€



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

DISPONIBLE EN livraison express SOUS 3 HEURES!

\* Vous souhaitez suivre un régime végétalien ? Précisez-le nous pour adapter votre fromage ET votre dessert

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€



NOUVEAU

### LE TIGRE

- **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** : Salade végétalienne de falafels, dés de courge rôtie, pois chiches épicés (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



NOUVEAU

### 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

**22€90 HT**  
Soit 25€19 TTC



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

\* 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



Disponible au poulet



NOUVEAU

## LE FJORK

- **Entrée** : Carpaccio de saumon fumé\* et suprêmes de pamplemousse, agrementé 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

NOUVEAU

## LE PUY

- **Entrée** : Duo de burritos au houmous de carotte à l'orange et au cumin, et pois chiches épicés (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



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

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



# 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.

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

**L'AMOUREUX** 

- **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

**27€90 HT**  
Soit 30€69 TTC

À consommer *froid ou chaud*

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

**LE FLÂNEUR** 

- **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

**28€90 HT**  
Soit 31€79 TTC

À consommer *froid ou chaud*

Les notions "sans gluten" et "sans lait" ne concernent que les entrées et plats de nos plateaux repas. En cas d'intolérance, merci de nous contacter pour remplacer votre fromage, petit pain ou votre dessert.




## 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 tatakis 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 

## 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



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

# CHEZ NOUS, des repas bien faits pour 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 **CO<sub>2</sub>**

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 



\* Sous réserve d'absence de difficultés d'approvisionnement sur le sol français. \*\* Hors fromage frais aux fines herbes et la burrata. \*\*\* Appellation d'Origine Protégée & Indication Géographique Protégée. La qualité du produit est liée et garantie par son origine géographique.

# 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



**COMMANDE 24H** à l'avance  
Minimum de commande :  
contactez-nous !



Nos **PLATEAUX PRESTIGE** sont composés de :  
Une entrée / Un plat / Un trio de fromages / Un dessert / Deux petits pains / Beurre doux / Vinaigrette Bio / Sel et poivre / Kit couverts et serviette

\* Zygochlamys patagonica - Argentine.



## 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** : Tatakis 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** : Tatakis 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



Découvrez notre carte des boissons page 47.

# PIÈCES COCKTAIL




Cocktail déjeunatoire  
& apéritif dînatoire

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 HT**  
Soit 31€79 TTC  
0€96 HT la pièce



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 HT**  
Soit 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 HT**  
Soit 52€69 TTC  
1€37 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 HT**  
Soit 39€49 TTC  
1€50 HT la pièce



NOUVELLES RECETTES

PETIT PRIX

### 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 HT**  
Soit 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 épicés (huile d'olive, paprika, cumin, ail semoule)
- Houmous parfumé à la coriandre, falafel, chou rouge émincé, carottes rapées, oignons rouges

**18€90 HT**  
Soit 20€79 TTC  
0€95 HT la pièce



NOUVELLES RECETTES

PETIT PRIX



### LA COURONNE FESTIVE

40 pièces

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

Mini brochettes composées de :

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

**42€90 HT**  
Soit 47€19 TTC  
1€07 HT la pièce



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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

TOUT & BON

### 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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

NOUVEAU



### 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

**28€90 HT**

Soit 31€79 TTC  
1€20 HT la pièce



NOUVEAU



### 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

**36€90 HT**

Soit 40€59 TTC  
1€05 HT la pièce

NOUVELLE RECETTE



### LES RAVIOLES CHIOGGIA

20 pièces

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

**22€90 HT**

Soit 25€19 TTC  
1€15 HT la pièce



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOUVEAU



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





NOUVEAU

## 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

## 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

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

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 pièceNOUVELLES  
RECETTES

## 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

NOUVEAU

## 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

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

NOUVELLES RECETTES

## 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 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



## LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

- Briochettes, 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



COUP DE CŒUR  
TÊTE DE MOINE AOP

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





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




Grosses PIÈCES

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



## LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces

- Thon, fromage frais aux fines herbes, salade verte, poivrons marinés
- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert, tomates confites, salade verte


**40€90 HT**

Soit 44€99 TTC  
1€02 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 

**59€90 HT**

Soit 65€89 TTC  
1€71 HT la pièce



## LES POMMES ENCHANTÉES

25 pièces

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

**26€90 HT**

Soit 29€59 TTC  
1€08 HT la pièce



## 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



## LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

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

**37€90 HT**

Soit 41€69 TTC  
1€26 HT la pièce



Grosses PIÈCES

NOUVEAU

## LES BUN'S FEUILLETÉS

**60€90 HT**

 Soit 66€99 TTC  
2€90 HT la pièce

21 pièces

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



## LES NAVETTES NEW-YORKAISES

**38€90 HT**

 Soit 42€79 TTC  
1€30 HT la pièce

30 pièces

- Poulet, avocat, moutarde au miel, oignons frits



## 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 SANDWICHS

**51€90 HT**

 Soit 57€09 TTC  
1€08 HT la pièce

48 pièces

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



NOUVELLES RECETTES

## LES MINI SALADES

**22€90 HT**

 Soit 25€19 TTC  
3€82 HT la pièce

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



## 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  
0€95 HT la pièce


VEGGIE

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

OFFRE  
disponible  
uniquement sur  
les PRESTATIONS  
AVEC SERVICE.

## PIÈCES COCKTAIL SALÉES à réchauffer

 à déguster  
CHAUDES

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



NOUVEAU

### 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



grosses  
PIÈCES

PETIT  
PRIX

### 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



### 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



NOUVEAU

### 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



NOUVEAU

### 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



PETIT  
PRIX

### 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

\* Zygochlamys patagonica - Argentine.

## 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 HT**

Soit 38€39 TTC  
1€45 HT la pièce

NOUVEAU

COUP DE CŒUR  
des gourmands



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



## LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

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

**35€90 HT**

Soit 39€49 TTC  
1€03 HT la pièce



## LES MACA'BONS

20 pièces

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

**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 HT**

Soit 71€39 TTC  
1€20 HT la pièce



NOUVEAU

Grosses PIÈCES

**44€90 HT**

Soit 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



PETIT PRIX

**29€90 HT**

Soit 32€89 TTC  
1€00 HT la pièce

## LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin



## LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

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

**34€90 HT**

Soit 38€39 TTC  
1€75 HT la pièce



Grosses PIÈCES



## 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



## 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



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



## 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

NOUVEAU

Grosses PIÈCES



## 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



## LE TOUT CHOCO

48 pièces

- Croquants au chocolat, aux fruits secs et crème à la vanille
- Moelleux au cacao et à l'orange, ganache au gianduja
- Brownies, mousse au chocolat blanc et noix de pécan
- Éclairs au chocolat
- Moelleux au chocolat
- Croustillants au chocolat blanc et ganache au café
- Entremets au chocolat gianduja
- Tartelettes au chocolat blanc
- Tartelettes au chocolat noir

**47€90 HT**

Soit 52€69 TTC  
1€00 HT la pièce



## LE COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

**27€90 HT**

Soit 30€69 TTC  
0€93 HT la pièce

## NOS PIÈCES COCKTAILS sont belles chez vous...



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

# 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 !**



COMMANDE  
**24h**  
À L'AVANCE

## 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 Soit 18€59 TTC - 1€41 HT par portion

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

**SALADE DE COLESLAW** **NOUVEAU**   **17€90 HT**  
10 portions - 1000 g Soit 19€69 TTC - 1€79 HT par portion

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



**NOUVEAU**

Salade de  
riz épicé



Pensez à mixer  
nos salades !  
**2 portions**  
de salade par  
personne minimum.

**TABOULÉ LIBANAIS** **NOUVEAU**   **21€90 HT**  
14 portions - 1200 g Soit 24€09 TTC - 1€56 HT par portion

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  
Vinaigrette agrumes et gingembre

**SALADE DE LENTILLES**  **21€90 HT**  
14 portions - 1300 g Soit 24€09 TTC - 1€56 HT par portion  
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**  
360 ml 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 **BIO** INDIVIDUELLE** ..... **0€50 HT**  
20 ml Soit 0€55 TTC

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

**SALADE POLAIRE** ..... **20€90 HT**  
12 portions - 1110 g Soit 22€99 TTC - 1€74 HT la pièce

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

**SALADE DE RIZ ÉPICÉ** **NOUVEAU**  **27€90 HT**  
14 portions - 1630 g Soit 30€69 TTC - 1€99 HT par portion

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

**SALADE SICILIENNE** ..... **21€90 HT**  
12 portions - 1160 g Soit 24€09 TTC - 1€83 HT par portion

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

**SALADE DE BLEU** **NOUVEAU**  **28€90 HT**  
14 portions - 1300 g Soit 31€79 TTC - 2€06 HT par portion

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



Salade  
sicilienne

**SALADE CÉLADON** **NOUVEAU**  **22€90 HT**  
10 portions - 775 g Soit 25€19 TTC - 2€29 HT par portion

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

**SALADE DE BUTTERNUT** **NOUVEAU** **27€90 HT**  
14 portions - 1300 g Soit 30€69 TTC - 1€99 HT par portion

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

**NOUVEAU**

Salade Céladon



## 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, foccacia 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 CAMPAGNARDE **53€90 HT**

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

**10 portions**  
1180 g  
+ 420 g de pain  
Soit 59€29 TTC  
5€39 HT par portion



### PLANCHE VEGGIE

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



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



Idéal pour un apéritif de 10 à 15 personnes

### 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, foccacia, 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



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.

### 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



### 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



### PLANCHE DE FROMAGES AOP **42€90 HT**

20 portions - 1 120 g  
Soit 47€19 TTC - 2€15 HT par portion  
Fromages 100% AOP à partager et à couper selon la saison et arrivage, noix et abricots secs

### PLANCHE DE CHARCUTERIE **36€90 HT**

12 portions - 1 060 g  
Soit 40€59 TTC - 3€08 HT par portion  
Coppa, jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, mâche, persil

### PLANCHE DE SAUMON FUMÉ **40€90 HT**

10 portions - 528 g  
Soit 44€99 TTC - 4€09 HT par portion  
Tranches de saumon fumé, citron vert, baies roses, aneth

Pensez à ajouter à votre commande :

• **TRIO DE HOUMOUS** **10€90 HT**  
170 g x 3  
Soit 11€99 TTC  
Houmous de pois chiches, houmous de carotte à l'orange et au cumin, houmous parfumé à la coriandre

• **TRIO DE SAUCES** **7€90 HT**  
100 g x 3  
Soit 8€69 TTC  
Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

Toutes nos planches buffet à découvrir sur notre site internet : [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)



## LES DESSERTS À PARTAGER

### 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

### BÛCHE À PARTAGER

Sur base de génoise, garnie de mousse au chocolat et noisettes

**42€90 HT**  
12 portions  
1 010 g

Soit 47€19 TTC  
3€58 HT par portion



NOUVEAU



### TARTE AU CITRON

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

**34€90 HT**  
12 portions  
1 000 g

Soit 38€39 TTC  
2€91 HT par portion



**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

## 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**  
Sans édulcorant, sans colorant,  
sans conservateur

### HORS MENU

**JUS DE FRUITS** 20 cl ..... **3€20 HT**  
Pomme Cox's ou Poire Williams  
Soit 3€36 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 ..... **7€90 HT**  
Poire Williams ou Raisin Gamay  
Soit 8€30 TTC

**JUS DE FRUITS Bio** 1L ..... À PARTIR DE **8€20 HT**  
Orange Bio - Pomme  
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.

### Boissons régionales & de saison

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



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

# SANDWICHS SALADES & PLATS CHAUDS



COMMANDE  
JUSQU'À  
**3h**  
À L'AVANCE

À COMMANDER  
PAR **5** FORMULES  
MINIMUM

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

## 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.

Photos non contractuelles.

## SANDWICHES

### 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 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, houmous 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 VEGAN 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 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 ALI NOUVEAU 10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Couscous de semoule Bio, falafels, pois chiches épicés (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 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



#### LA ADELA NOUVEAU 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 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 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli Bio au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet, tomates confites, roquette, pignons de pin, persil

## DESSERTS

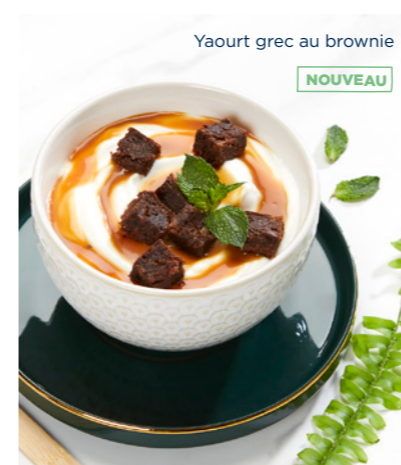
### Au menu

PRIX HT LIVRÉS

#### COOKIE 2€50 HT

45 g Soit 2€75 TTC

aux pépites de chocolat



#### BROWNIE 2€90 HT

78 g Soit 3€19 TTC

chocolat et noix de pécan

#### MUFFIN 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

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

#### YAOURT GREC AU BROWNIE NOUVEAU 3€50 HT

140 g Soit 3€85 TTC

Yaourt grec, brownie, caramel beurre salé

### hors menu

PRIX HT LIVRÉS

#### MOUSSE DE SPÉCULOOS 3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

#### CHEESECAKE SPÉCULOOS 3€90 HT

90 g Soit 4€29 TTC

### 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 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-sucrée, mangue, avocat, chou rouge émincé, citron, duo de graines de sésame et aneth



#### SALADE DE FRUITS FRAIS 3€90 HT

Soit 4€29 TTC

De saison et préparée avec nos petites mains

#### TIRAMISU 3€90 HT

Soit 4€29 TTC

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

**NOTRE MÉTIER :**  
*vous livrer  
 au bureau  
 des repas sains  
 et de saison.*  
*Comment ?*



**Des repas livrés  
 dans des emballages  
 100% ECO-RESPONSABLES !**



**DES PRODUITS FRAIS.**  
 Nos fruits et légumes sont coupés  
 à la main et sans sel ajouté.



**Chez nous, pas de cuisine centrale,  
 mais DÉJÀ 30 CUISINES LOCALES  
 IMPLANTÉES AU PLUS PROCHE  
 DE NOS CLIENTS.**



**Stocks de matières premières  
 en flux tendu & production  
 à la commande pour un engagement  
 ZÉRO GASPILLAGE.**



**DES LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM  
 autour de nos cuisines locales pour  
 limiter nos émissions de CO<sub>2</sub>.**



**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...



**DEVIS  
 GRATUIT**  
*sous* **24H**  
 sur [toutetbon.fr](http://toutetbon.fr)

**TOUT & BON :**  
*le traiteur*  
**À VOTRE SERVICE !**

**Nous vous proposons aussi :**

- Location de vaisselle
- Location de matériel et mobilier
- Mise à disposition de personnel
  - Serveur
  - Maître d'Hôtel
  - Hôtesse d'accueil
- Installation et débarrassage



**ÉVÉNEMENT  
 SUR-MESURE**



# 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: -
- BRIÔCHE 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, poissons, lait, oeufs**
- PETIT PAIN: **Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande.**

### LE MAUI:

- ENTRÉE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT: **Gluten, sésame, lait, poissons, 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, poissons
- 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**

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

- COOKIE A LA FRANÇAISE PÉCAN CARAMEL ✳️: **Gluten, Lait, fruits à coques, poissons**

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

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

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

## PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

### LE FORESTIER:

- ENTRÉE: **Gluten, lait, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Gluten, lait, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE PALERMO:

- ENTRÉE: Moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- PLAT: **Gluten, lait, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE MASSALA:

- ENTRÉE: Fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites.
- PLAT: Lait, céleri, **soja**, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques, Pain sans gluten disponible sur demande.**

### LE TIGRE:

- ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT: **Gluten, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE PERSE:

- ENTRÉE: **Gluten, sésame, lait, sulfites.**
- PLAT: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### L'OLAF:

- ENTRÉE: Lait, fruits à coques
- PLAT: **Gluten, lait, oeufs, poissons, sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE FOREZ:

- ENTRÉE: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT: Lait, **gluten**, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE PUY:

- ENTRÉE: **Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame**
- PLAT: Poissons, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE FJORK:

- ENTRÉE: Poissons
- PLAT: Poissons, moutarde, **gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE MARMARA:

- ENTRÉE: -
- PLAT: Poissons, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques. Pain sans gluten disponible sur demande.**

### DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE):

- MOUSSE DE SPÉCULOOS: **Gluten, lait, soja**
- TIRAMISU FRUITS DE SAISON: **Gluten, lait, oeufs**

- SALADE DE FRUITS DE SAISON: -
- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES: -

- TARTE AUX DEUX NOIX ✳️: **Lait, oeufs, fruits à coques, gluten**

- CHEESECAKE SPÉCULOOS ✳️: **Gluten, lait, oeufs**
- SUPRÊMES D'AGRUMES: -

- MOUSSE PISTACHE: Lait, fruits à coques
- CRUMBLE POIRE: **Gluten, lait**
- TIRAMISU CLASSIQUE: Lait, **oeufs, gluten**
- ILE FLOTTANTE: Oeufs, lait, **gluten, soja, lait, oeufs**

- MI-CUIT VÉGAN ✳️: **Gluten, soja**

## PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

### L'AMOUREUX: 🇫🇷

- ENTRÉE: Lait, poissons
- PLAT: Lait, céleri
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques. Pain sans gluten disponible sur demande.**

### LE FL NEUR: 🇫🇷

- ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT: Lait, céleri, fruits à coques
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques. Pain sans gluten disponible sur demande.**

### LE BAROUEUR: 🇫🇷

- ENTRÉE: **Gluten, lait oeufs, fruits à coques**
- PLAT: Poissons, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques.**

### LE GOURGANDIN (BOEUF): 🇫🇷

- ENTRÉE: Anhydrides sulfureux et sulfites, lait, **gluten**
- PLAT: Anhydrides sulfureux et sulfites, lait
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait, fruits à coques.**

### DESSERTS DES PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES (LISTE NON EXHAUSTIVE):

- TATIN FAÇON CRUMBLE ✳️: **Gluten, lait, fruits à coques**
- TRIO DE CHOUX SUCRÉS ✳️: Lait, **gluten, oeufs, soja, poissons**
- CHOU CRÈME ET CARAMEL BEURRE SALE: **Gluten, lait, oeufs**
- BUN N' ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: **Gluten, lait, oeufs**
- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÈCHÉES: **Gluten, lait, fruits à coques**

- POIRE POCHÉE CARAMEL BEURRE SALE: **Gluten, lait oeufs**

## PLATEAUX REPAS PRESTIGE:

### LE TAHAA:

- ENTRÉE: Crustacés, mollusques, poissons
- PLAT: Poissons, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE CARABAO:

- ENTRÉE: Poissons, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLAT: **Soja, gluten, sésame, fruits à coques, lait**
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LE GALAPAGOS:

- ENTRÉE: **Gluten, soja, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: Poissons, mollusques, **gluten, fruits à coques, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS: **Gluten, lait, fruits à coques**

### DESSERTS DES PLATEAUX REPAS PRESTIGE (LISTE NON EXHAUSTIVE):

- TRIO DE COQUE MACARON: **Gluten, lait, oeufs**
- POMME AU FOUR: **Gluten, lait, oeufs**
- BÛCHE CHOCOLAT: **Gluten, soja, oeufs, lait, fruits à coques**
- CHOU CRÈME ET CARAMEL BEURRE SALE: **Gluten, lait, oeufs**
- BUN'N ROLL FAÇON TROPEZIENNE: **Gluten, lait, oeufs**
- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÈCHÉES: **Gluten , lait, fruits à coques**
- POIRE POCHÉE CARAMEL BEURRE SALE: **Gluten, lait, oeufs**

## COCKTAIL

### LES PIÈCES SALÉES:

- LES MINI BROCHETTES POULET: **Sésame, soja, gluten**
- LES MINI TARTELETTES: anhydrides sulfureux et sulfites, **soja, gluten, lait, fruits à coques, poissons**
- LES VEGGIE BLINIS: Lait, **gluten, oeufs, fruits à coques**
- LES BURRITOS DE SAISON: Anhydrides sulfureux et sulfites, **sésame, gluten**
- LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR: Crustacés
- LES TAPAS ASSORTIES: **Gluten, sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons**

- LA COURONNE FESTIVE: Lait, fruits à coques, **oeufs**
- LES VEGGIE TAPAS: **Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame**
- LES BLINIS FOIE GRAS: Lait, **gluten, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES TARTELETTES VEGGIE: **Gluten, lait, moutarde, céleri, soja, fruits à coques**
- LES TOAST DE PAIN D'ÉPICES: Lait, **gluten, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES RAVIOLES CHIOGGIA: Poissons, lait
- LES BROCHETTES ASSORTIES: Lait
- LES BLINIS TERRE & MER: Lait, **oeufs, gluten, fruits à coques, crustacés, poissons, moutarde**

- LES MINI BURRITOS: **Gluten**
- LES COUPELLES DE LA MER: Crustacés, mollusques, poissons, moutarde
- LES WRAPS SAUMON FUMÉ: **Gluten, lait, poissons, sésame**

- LES PETITES GRENAILLES: **lait, fruits à coques**

- LES VERRINES GOURMANDES: **Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES CLUBS DE SAISON: **Gluten, lait, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LA BOX APÉRO: Lait, **gluten, poissons, oeufs, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ: **Gluten, lait, poissons**

- LES FOCACCIA: **Gluten, lait, Oeufs, fruits à coques**

- LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS: **Gluten, lait, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE: **Gluten, lait**

- LES MINI BROCHETTES SAUMON: Poissons, **lait**

- LES FLEURS DE FROMAGE AOP: Lait

- LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS: **Gluten, lait, poissons, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES TOASTS DU CHEF: **Gluten, sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES WRAPS ASSORTIS: Lait, fruits à coques, moutarde, **oeufs, gluten, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES NAVETTES NEW-YORKAISES: Lait, **gluten, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES NAVETTES TRADITION: **Gluten, lait, oeufs, poissons, fruits à coques**
- LES BUN'S FEUILLETÉS: **Gluten, lait, oeufs, poissons, sésame**

- LES NAVETTES NEW-YORKAISES: Lait, **gluten, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES NAVETTES TRADITION: **Gluten, lait, oeufs, poissons, fruits à coques**
- LES BUN'S FEUILLETÉS: **Gluten, lait, oeufs, poissons, sésame**

- LA BOX NAVETTES: Fruits à coques, **gluten, lait, poissons, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, oeufs**

- LA BOX DÉJEUNATOIRE: **Gluten, lait, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson**

- LES CLUBS SANDWICHES: **Gluten, lait, poissons, moutarde, oeufs**

- LES MINI SALADES: **Gluten, soja, lait, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson**

- LES WRAPS VEGGIE: **Gluten, lait, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**

### LES PIÈCES CHAUDES:

- MINIS MUFFINS COURGETTE ET SAUMON FUMÉ: Oeufs, poissons **lait, gluten**
- MINI CHOUX SAINT-JACQUES ESCARGOT: Lait, **gluten, oeufs, poissons**
- MINI CROQUE FINGERS COMTE ET À LA TRUFFE: **Gluten, lait, oeufs**

- LES ROLLS FEUILLETÉS: Lait, **gluten, oeufs**

- LES TARTELETTES DE LA MER: Lait, **gluten, poissons, moutarde, mollusques, soja**
- LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES: Lait, **soja, fruits à coques, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites.**

- LES MADELEINES SALÉES: Oeufs, lait, **gluten**
- LES MINI CROQUES: **Gluten, lait**
- LES MINI BURGERS: Moutarde, **sésame, gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfite**

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

### LES PIÈCES SUCRÉES:

- LE CHOCOCCO: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

- LES CROQUANTS CACAOTÉS: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

- LES MACABONS: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**

- LES MIGNARDISES DU CHEF: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES GAUFRETTES: **Gluten , lait, oeufs, fruits à coques**

- LES MINI BROCHETTES DE FRUITS: -

- LES MINI CUPCAKES CITRON: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**

- LA BOÎTE À FRIANDISES: **Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques**

- LES VERRINES FRUITÉES: Lait, **oeufs**

- LES MIGNARDISES FESTIVES: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES VERRINES FRAÎCHEUR: **Gluten, soja, lait, oeufs**

- L'INCONTOURNABLE ✳️: **Gluten, lait, oeufs, soja, poissons, fruits à coques**

- LES VERRINES CHOCOLATÉES: **Gluten, lait, soja, oeufs**

- LES MIGNARDISES CHOCO: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

- LE GOURMAND: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES MINI COEURS COULANTS ✳️: **Gluten, oeufs, soja, fruits à coques**

- LE TOUT CHOCO ✳️: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

- LE COFFRET MACARONS ✳️: **Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

## BUFFET

### LES SALADES À PARTAGER:

- SALADE DE POMMES DE TERRE: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE COLESLAW DE SAISON: Anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE DE TABOULÉ LIBANAIS: **Gluten, sésame**

- SALADE DE LENTILLES: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE POLAIRE: **Gluten, lait**

- SALADE SICILIENNE: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**

- SALADE DE RIZ ÉPICÉ: Anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE ENDIVES BLEU: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE CELADON: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

- SALADE BUTTERNUT: **Gluten, lait, fruits à coques**

### LES PLANCHES À PARTAGER:

- PLANCHE DIPS: **Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques**

- PLANCHE VEGGIE: **Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait, sésame**

- PLANCHE APÉRITIVE: **Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, lait, oeufs, fruits à coques**

- PLANCHE CAMPAGNARDE: **Gluten, lait, sésame**

- PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPES: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, **gluten, sésame**

- PLANCHE DE FROMAGES AOP: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, **gluten, sésame**

- PLANCHE DE CHARCUTERIE:

## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

### LES PRODUITS LIVRÉS

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

### CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr) ou par e-mail.

### DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

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

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

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

### COORDONNÉES DU CLIENT

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

### ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire d'appeler TOUT & BON la veille 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'escompte.

### DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

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

### SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

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

### INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

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

## VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

*vous accompagne où que vous soyez :*



## Région Grand Bassin Parisien

**MARNE-LA-VALLÉE**  
01 85 42 02 27  
[mlv@toutetbon.fr](mailto:mlv@toutetbon.fr)

20 rue des Campanules  
77185 LOGNES

**LE BLANC-MESNIL**  
01 85 10 15 80  
[lbn@toutetbon.fr](mailto:lbn@toutetbon.fr)

19, avenue Albert Einstein  
93150 LE BLANC-MESNIL

**SAINT-DENIS**  
01 84 20 06 76  
[saint-denis@toutetbon.fr](mailto:saint-denis@toutetbon.fr)

60, rue de la Bongarde  
92390 VILLENEUVE-LA-GARENNE

**CERGY**  
01 84 24 50 10  
[cergy@toutetbon.fr](mailto:cergy@toutetbon.fr)

7, rue Bernard Palissy  
95280 JOUY LE MOUTIER

**MASSY**  
01 85 41 62 30  
[massy@toutetbon.fr](mailto:massy@toutetbon.fr)

15 rue du Buisson aux fraises  
91300 MASSY

**ROUEN**  
02 35 88 79 82  
[rouen@toutetbon.fr](mailto:rouen@toutetbon.fr)

6, rue de l'ancienne Mare  
76140 LE PETIT-QUEVILLY

**HAVRE**  
09 72 14 88 12  
[lehavre@toutetbon.fr](mailto:lehavre@toutetbon.fr)

5, place Léon Meyer  
76600 LE HAVRE

**TOUT  
& BON**

livraison express  
**GRATUITE\***

## VOTRE PARTENAIRE LOCAL À MARNE-LA-VALLÉE ET ROISSY

“ Être traiteur Tout & Bon, c'est offrir à nos clients professionnels un service de qualité pour chaque événement d'entreprise. La production de nos plateaux repas et pièces cocktails se fait à la commande, en toute proximité avec nos clients, dans nos cuisines de Lognes et du Blanc-Mesnil. ”

Amandine et Nadir

SUIVEZ-NOUS :   



### TOUT & BON MARNE-LA-VALLÉE

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

### TOUT & BON LE BLANC-MESNIL

19, avenue Albert Einstein  
93150 Le Blanc-Mesnil  
01 85 10 15 80  
lbm@toutetbon.fr

*On prend  
rendez-vous ?*

Minimum de commande et délais de livraison à découvrir sur [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)  
Jours et horaires du service clientèle : **du lundi au vendredi de 7H 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  
donnez 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](http://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](http://www.mangerbouger.fr)