

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



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 :



UNE CARTE pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN
VÉGAN

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.

RECETTES
100% de saison

Sommaire

PETIT DÉJEUNER	PAGE 2
-	
PLATØ €	PAGE 4
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	PAGE 8
-	
PLATEAUX REPAS €€€	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***

14€90 HT
Soit 16€39 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**

14€90 HT
Soit 16€39 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



15€90 HT
Soit 17€49 TTC

Intolérance au gluten ?

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

Plat à réchauffer



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

15€90 HT
Soit 17€49 TTC



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.



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



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 Plato

Bonjour
les matières
BIOSOURCÉES

Couvertis
EN BOIS
100% biodégradables



* 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

18€90 HT
Soit 20€79 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

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

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

18€90 HT
Soit 20€79 TTC



Disponible au poulet +1€



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

21€90 HT
Soit 24€09 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

21€90 HT
Soit 24€09 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

23€90 HT
Soit 26€29 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

22€90 HT
Soit 25€19 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

24€90 HT
Soit 27€39 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

À consommer
froid ou
chaud

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



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

À consommer
froid ou
chaud

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



27€90 HT
Soit 30€69 TTC

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.

100% français 

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

TOUJ & BON




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

28€90 HT
Soit 31€79 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 **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 



* 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

35€90 HT
Soit 39€49 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

36€90 HT
Soit 40€59 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

37€90 HT
Soit 41€69 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

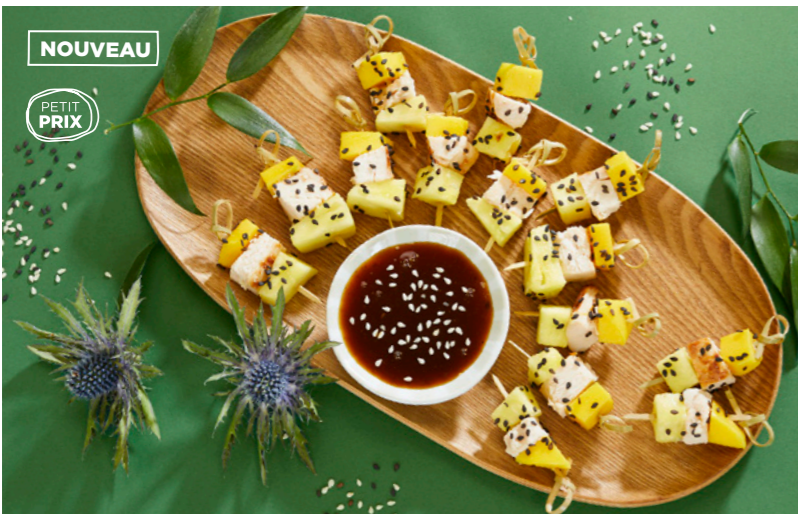
 TYPE D'ÉVÉNEMENT	 DURÉE	 NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE
Apéritif	1h	8-10 pièces salées
Cocktail	1h30	12 pièces : 9 salées et 3 sucrées
Déjeuner	1h30	12-14 pièces
Dîner	2h	16 pièces : 12 salées et 4 sucrées



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 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, 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



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



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.

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

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



NOUVEAU



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



PETIT PRIX



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 COUPPELLES 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 pièce



NOUVELLES 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

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



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



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 figes, figes 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

- Raviolis 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

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
NOUVELLES
RECETTES

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
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.

 à déguster
CHAUDES

Et plus encore...

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES à réchauffer



NOUVEAU

MINI CROQUES FINGERS COMTÉ ET TRUFFE

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

42 pièces

- Mini croques fingers au comté et à la truffe



LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

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

24 pièces

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



grosses
PIÈCES

PETIT
PRIX

LES MADELEINES SALÉES

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

Box de 44 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives



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

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

20 pièces

- Mini muffins à la courgette et au saumon fumé



NOUVEAU

MINI CHOUX SAINT-JACQUES/ ESCARGOT

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

24 pièces

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

PETIT
PRIX

LES MINI CROQUES

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

40 pièces

- Mini croques monsieur



LES MINI BURGERS

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

35 pièces

- Mini burgers

* 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

COUP DE CŒUR
des gourmands



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 **NOUVEAU** **16€90 HT**
12 portions - 1245 g

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

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

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

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

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

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

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

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



Salade
sicilienne

SALADE CÉLADON **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 **BIO** et velours de vinaigre
balsamique

SALADE DE BUTTERNUT **NOUVEAU** **27€90 HT**
14 portions - 1300 g

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, beurrés 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€69 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

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



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 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



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



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

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.

SANDWICHES 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 **Biò** 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 **Biò**, 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 **Biò**, 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 **Biò** 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 **Biò** 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 **Biò** au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet, tomates confites, roquette, pignons de pin, persil

DESSERTS

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

COOKIE 2€50 HT

Soit 2€75 TTC

aux pépites de chocolat



BROWNIE 2€90 HT

78 g
chocolat et noix de pécan

Soit 3€19 TTC

MUFFIN 3€50 HT

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

Soit 3€85 TTC

YAOURT GREC AU BROWNIE NOUVEAU 3€50 HT

140 g

Yaourt grec, brownie, caramel beurre salé

Soit 3€85 TTC

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 **Biò**, 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 **Biò** 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 CO₂.**



**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

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 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'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

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 Nord / Grand Est

VILLENEUVE D'ASCO

03 20 07 91 57

vnd@toutetbon.fr

41, rue de la Distillerie
59493 VILLENEUVE D'ASCO

WAMBRECHIES

03 74 09 00 04

lonme@toutetbon.fr

99 rue de l'Union
59118 WAMBRECHIES

DUNKERQUE

03 74 06 04 00

dunkerque@toutetbon.fr

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

VALENCIENNES

03 74 01 09 29

valenciennes@toutetbon.fr

5, avenue du Sénateur Girard
59300 VALENCIENNES

METZ

03 87 61 82 27

metz@toutetbon.fr

23, rue Louis Blériot
Z1 des Jonquières
57640 ARGANCY

REIMS

03 26 85 92 89

reims@toutetbon.fr

32, rue des Essios
51430 BEZANNES

**TOUT
& BON**

livraison express
GRATUITE*

VOTRE PARTENAIRE LOCAL À METZ

“ Notre équipe jeune et dynamique se plie en quatre chaque jour pour répondre à vos commandes et vous accompagner dans la réalisation de vos événements en entreprise et privés. Nous choisir, c'est choisir de manger des produits frais mais aussi de consommer mieux en soutenant nos engagements éco-responsables (réduction du plastique, producteurs locaux...). **Mon leitmotiv** : une qualité de service et une satisfaction client irréprochable. ”

Quentin

SUIVEZ-NOUS :   



TOUT & BON METZ

23, rue Louis Blériot
ZI des Jonquières
57640 Argancy
03 87 61 82 27 - metz@toutetbon.fr

Minimum de commande : **30 €**

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

*On prend
rendez-vous ?*

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.

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