TOUt & Bon

PLATEAUX-REPAS & COCKTAIL TRAITEUR

automne-hiver 2022

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE

RECETTES *100% de saison*

avec TOUt & Bon MANGER *c'est* S'ENGAGER

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

ON SE PLIE *en 4* POUR NOS CLIENTS !



Chers clients,

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

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

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

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

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

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

avec TOUT & BON
MANGER *c'est* S'ENGAGER

LA QUALITÉ DE SERVICE & DU GOÛT AVEC TOUT & BON

COMMANDE LE JOUR MÊME LIVRAISON SOUS *3 heures!*

DEVIS *sur-mesure en* **24H**

PRODUITS *100% de saison*

UNE OFFRE ADAPTABLE À TOUTES LES TAILLES D'ÉVÉNEMENTS

POUR EN SAVOIR PLUS SUR TOUS NOS ENGAGEMENTS :



RECETTES *100% de saison*

UNE CARTE *pour tous*

TOUT & BON

- BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VÉGÉTALIEN VEGAN
- VÉGÉTARIEN
- SANS GLUTEN
- SANS LAIT
- POISSON
- POULET
- PORC
- BŒUF
- CANARD
- PRODUIT FRANÇAIS

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

sommaire

PETIT DÉJEUNER ..... PAGE 2

PLAT € ..... PAGE 4

PLATEAUX REPAS €€ **"LES INCONTOURNABLES"** ..... PAGE 8

PLATEAUX REPAS €€€ *100% français* **"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 !

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

Retrouvez notre carte des boissons chaudes et froides sur notre site internet : www.toutetbon.fr/petit-dejeuner



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





NOUVEAU



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.

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** NOUVEAU ..... **17€90 HT**
  12 parts - 295 g — *Soit 19€69 TTC*
- **CAKE MARBRÉ** ..... **18€90 HT**
  12 parts - 650 g — *Soit 20€79 TTC*

PLATØ €

Coffret zéro plastique



Découvrez notre carte des boissons page 47.

NOUVEAU

Plat à réchauffer



LE MANOLO

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

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

VEGAN · SANS GLUTEN

NOUVEAU

Plat à réchauffer

LE JAFAR

- **Entrée :** Carottes râpées à l'indienne assaisonnées d'une sauce vinaigrée au curry, cumin, ail et citron jaune, cranberries, noix de cajou et coriandre
- **Plat :** Couscous de semoule BIO, falafels, pois chiches 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



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

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





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

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.*



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



* 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

COMMANDE LE JOUR MÊME livraison SOUS 3 HEURES !

100% recyclable

Découvrez notre carte des boissons page 47.

Nos plateaux sont à déguster froids

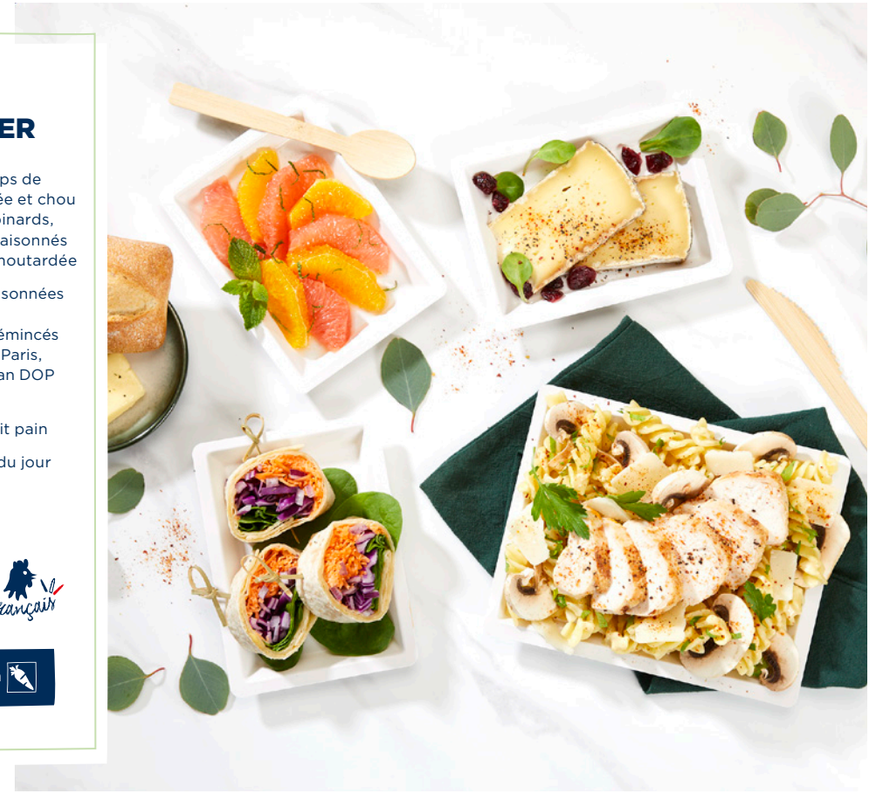
LE FORESTIER

- **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

Français

Disponible en version



NOUVEAU

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

Française

Disponible au poulet ou jambon de Bayonne IGP



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

NOUVELLE RECETTE

LE MASSALA

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

français · SANS GLUTEN

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au Tataki de boeuf +1€



DISPONIBLE EN *livraison express* SOUS 3 HEURES !

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

VEGAN



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.*

NOUVEAU

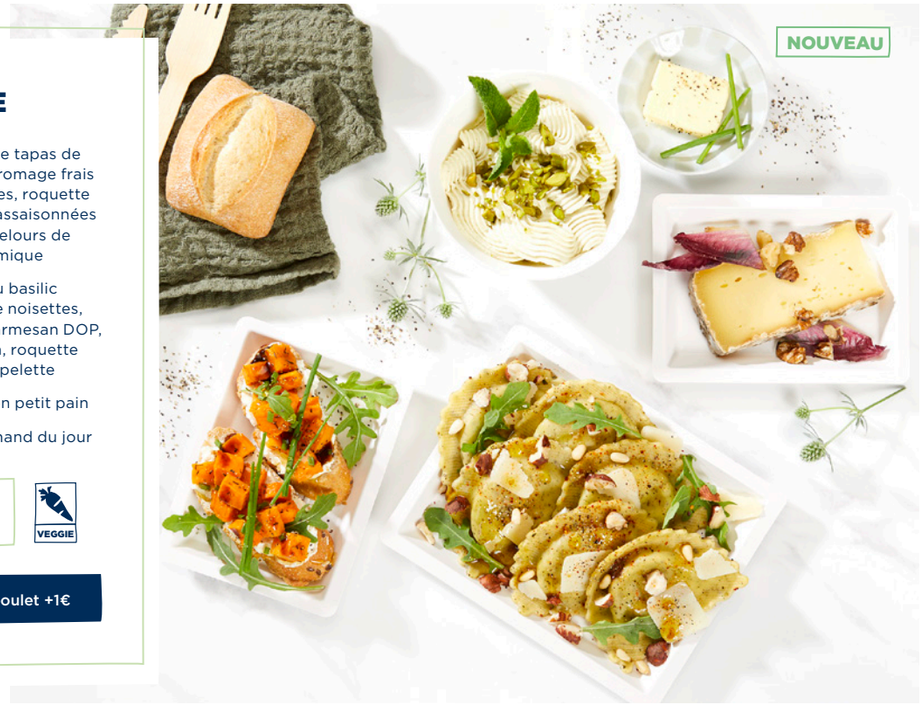
LE PERSE

- **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

VEGGIE

Disponible au poulet +1€



NOUVEAU

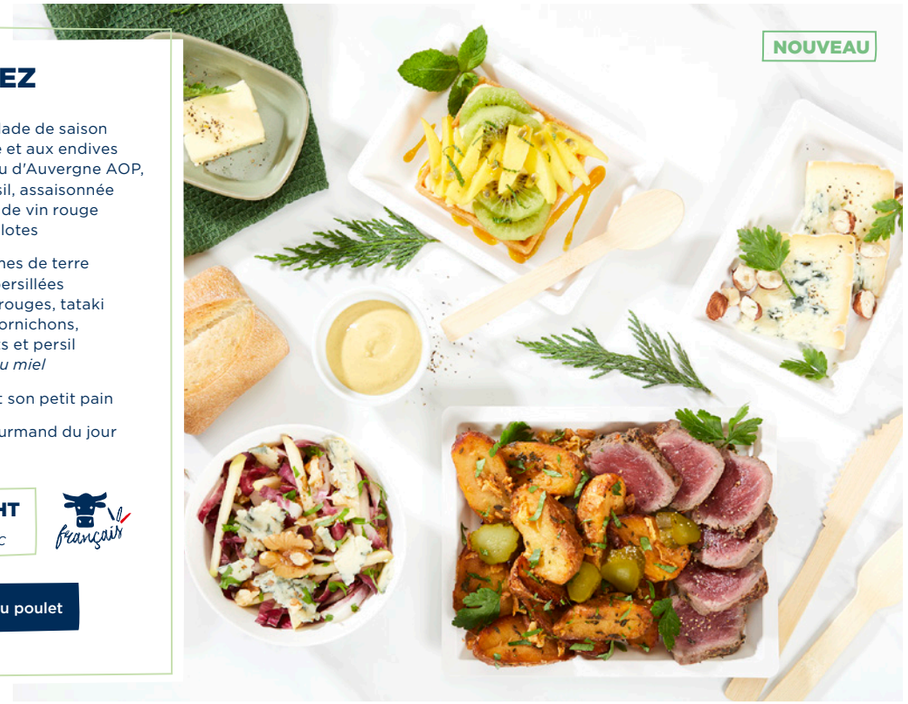


L'OLAF

- **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

22€90 HT
Soit 25€19 TTC

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



LE FOREZ

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

22€90 HT
Soit 25€19 TTC

Français

Disponible au poulet

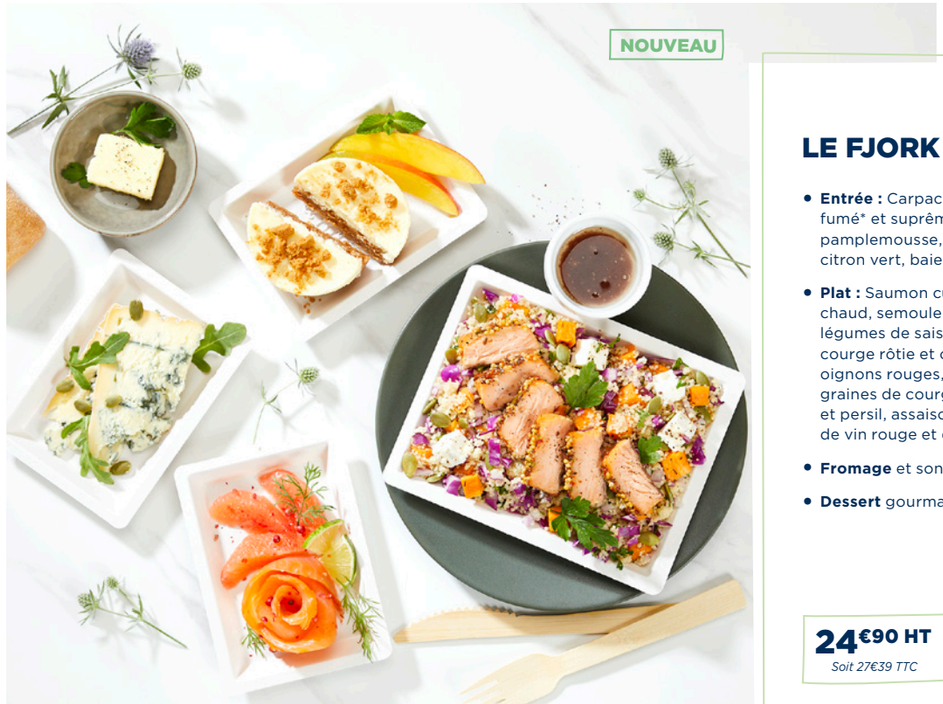


LE PUY

- **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

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.*



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



LE MARMARA

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

25€90 HT
Soit 28€49 TTC

SANS GLUTEN

* 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

français — SANS GLUTEN

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

français — SANS GLUTEN

28€90 HT
Soit 31€79 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.



LE GOURGANDIN

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

29€90 HT
Soit 32€89 TTC

français

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

française



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_2



Bref, la recette du bien manger même au bureau !

ET POUR COMPENSER
notre empreinte carbone

1. Engagés pour la reforestation des forêts françaises avec reforestACTION
2. Engagés pour une agriculture raisonnée en apportant un soutient financier aux agriculteurs avec TERRATERRE

* 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 :** Tataki de boeuf assaisonné d'une sauce soja-sucrée, sur lit de houmous de carotte, orange et cumin, accompagné de sa purée de pommes de terre et ses petits légumes de saison rôtis à l'huile d'olive , au citron et au thym : chou romanesco, mini carottes fânes, fenouil et oignons rouges, citron jaune, roquette, perles de vinaigre balsamique, pignons de pin, noisettes et zestes d'orange
  Accompagné d'une sauce soja sucrée
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour

37€90 HT
Soit 41€69 TTC

Français

LE GALAPAGOS

- **Entrée :** Tataki de boeuf façon teryaki, duo de graines de sésame, roquette, pickles d'oignons rouges, oignons frits, pignons de pin et zestes d'orange
  Accompagné d'une sauce soja sucrée
- **Plat :** Tagliatelle à l'encre de seiche assaisonnées d'une sauce vinaigrette aux agrumes et gingembre et accompagnées d'un duo de saumon: pavé de saumon cuit fumé et saumon gravlax, carpaccio de betterave chioggia et de mangue, fruits de la passion, noix de cajou, oignons rouges, baies roses et pousses aromatiques saveur ail
  Accompagné d'une vinaigrette aux agrumes et gingembre
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour

38€90 HT
Soit 42€79 TTC

Français



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**

Retrouvez les coordonnées de l'établissement le plus proche de chez vous au dos de votre catalogue.



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

SANS LAIT · Français



LES MINI TARTELETTES

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

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



LES VEGGIE BLINIS

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

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

VEGGIE

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

VEGGIE



Nous sommes dépendants de la disponibilité des fruits et légumes de saison pour vous garantir un approvisionnement local.



LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR

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

25 pièces

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT



LES TAPAS ASSORTIES

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

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

LA COURONNE FESTIVE

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

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

SANS GLUTEN



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

Découvrez notre carte des boissons page 47.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

VEGGIE

NOUVEAU



LES BLINIS FOIE GRAS

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

54 pièces

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

NOUVEAU



LES TARTELETTES VEGGIE

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

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

VEGGIE

Pour respecter la saisonnalité des fruits et légumes de saison, nous sommes dépendants des arrivages de notre primeur local.

NOUVEAU



LES TOASTS DE PAIN D'ÉPICES

36€90 HT
Soit 40€59 TTC
1€05 HT la pièce

35 pièces

Tranches de pain d'épices garnies de :

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

NOUVELLE RECETTE



LES RAVIOLES CHIOGGIA

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
1€15 HT la pièce

20 pièces

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

SANS GLUTEN

NOUVEAU

PETIT PRIX



LES BROCHETTES ASSORTIES

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

30 pièces

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

SANS GLUTEN

Découvrez notre carte des boissons page 47.



LES BLINIS TERRE & MER

56€90 HT
Soit 62€59 TTC
1€05 HT la pièce

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



LES MINI BURRITOS

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
1€15 HT la pièce

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

SANS LAIT



LES COUPELLES DE LA MER

38€90 HT
Soit 42€79 TTC
2€59 HT la pièce

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.**

SANS LAIT · SANS GLUTEN

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

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

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

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

40 pièces

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





LES PETITES GRENAILLES

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

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

SANS GLUTEN



LES VERRINES GOURMANDES

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

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.**

VEGAN



LES CLUBS DE SAISON

64€90 HT
Soit 71€39 TTC
1€35 HT la pièce

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

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

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

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

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

30 pièces

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



LES FOCACCIA

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

24 pièces

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

VEGGIE

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



LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

37€90 HT
Soit 41€69 TTC
2€11 HT la pièce

18 pièces

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



PETIT PRIX

LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

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

30 pièces

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



LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

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

30 pièces

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

SANS GLUTEN

LES FLEURS DE FROMAGE AOP

30€90 HT
Soit 33€99 TTC
1€72 HT la pièce

18 pièces

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

SANS GLUTEN



Découvrez notre carte des boissons page 47.



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



LES TOASTS DU CHEF

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

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



LES POMMES ENCHANTÉES

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

25 pièces

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

SANS GLUTEN



LE PANIER LUNCH

69€90 HT
Soit 76€89 TTC
1€94 HT la pièce

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



LES WRAPS ASSORTIS

40€90 HT
Soit 44€99 TTC
1€02 HT la pièce

40 pièces

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



LES ENDIVES GOURMANDES

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

20 pièces

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

SANS GLUTEN SANS LAIT



LES NAVETTES TRADITION

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

30 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 47.



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

67€90 HT
Soit 74€69 TTC
1€13 HT la pièce

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

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



LA BOX DÉJEUNATOIRE

79€90 HT
Soit 87€89 TTC
1€14 HT la pièce

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



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



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

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

20 pièces

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

VEGGIE

Découvrez notre carte des boissons page 47.



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

VEGGIE

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

VEGGIE



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

VEGGIE



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.



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

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



LES CROQUANTS CACAOTÉS

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

35 pièces

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



LES MACA'BONS

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

20 pièces

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



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



LES GAUFRETTES

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

24 pièces
Mini gaufres sucrées garnies de :

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



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

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

SANS GLUTEN SANS LAIT

30 pièces

- Fruits frais du moment *coupés à la main avec soin*

LES MINI CUPCAKES CITRON

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

20 pièces

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



Pour respecter la saisonnalité des fruits et légumes de saison, nous sommes dépendants des arrivages de notre primeur local.



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



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.**

SANS GLUTEN

28€90 HT
Soit 31€79 TTC
1€93 HT la pièce



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

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

LES VERRINES FRAÎCHEUR

15 verrines

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

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

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
1€79 HT la pièce





L'INCONTOURNABLE

46 pièces

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

58€90 HT
Soit 64€79 TTC
1€28 HT la pièce



LES MINI COEURS COULANTS

20 pièces

- Mini moelleux au chocolat et coeur coulant

30€90 HT
Soit 33€99 TTC
1€55 HT la pièce

Découvrez notre carte des boissons page 47.



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

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



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...*













LES SALADES À PARTAGER

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

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 VEGAN ... 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 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 VEGAN ..... 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



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



TABOULÉ LIBANAIS NOUVEAU VEGAN ..... 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

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

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*



Découvrez notre carte des boissons page 47.

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DIPS

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

VEGAN



PLANCHE CAMPAGNARDE

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

53€90 HT
10 portions
1180 g
+ 420 g de pain
Soit 59€29 TTC
5€39 HT par portion



COUP DE CŒUR des gourmands

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

VEGGIE



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



COUP DE CŒUR des gourmands

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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** VEGAN ..... **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

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT



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

COUP DE CŒUR des gourmands



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

COUP DE CŒUR des gourmands



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



NOUVEAU

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

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** *Soit 2€63 TTC*
Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur

HORS MENU

JUS DE FRUITS 20 cl ..... **3€20 HT** *Soit 3€36 TTC*
Pomme Cox's ou Poire Williams

À PARTAGER

PRIX **HT** LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L ..... **3€20 HT** *Soit 3€36 TTC*

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L ..... **3€50 HT** *Soit 3€68 TTC*

JUS DE FRUITS DE SAISON 1L ..... **7€90 HT** *Soit 8€30 TTC*
Poire Williams ou Raisin Gamay

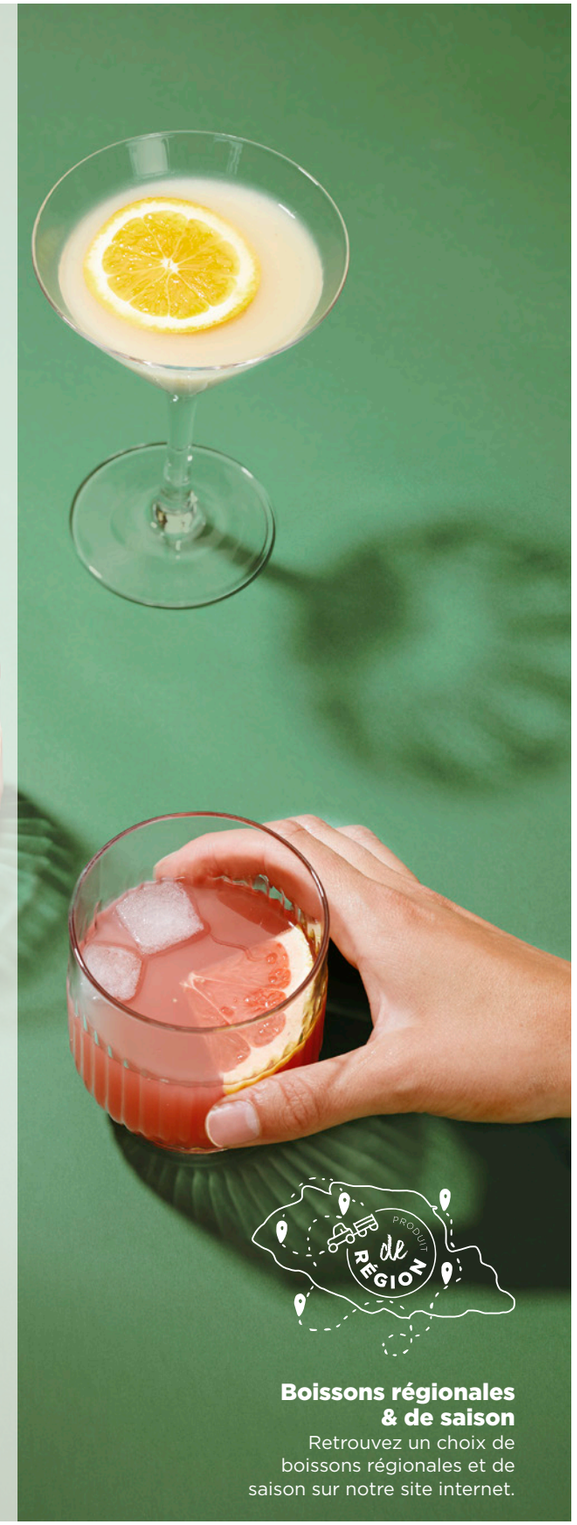
JUS DE FRUITS BIO 1 L ..... **À PARTIR DE 8€20 HT** *Soit 8€61 TTC*
Orange BIO - Pomme

COCA COLA 1,25 L ..... **5€00 HT** *Soit 5€25 TTC*

VINS & CHAMPAGNES

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

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



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

TOUT & BON

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.

SANDWICHS

Au menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LE PIERROT NOUVELLE RECETTE ..... **7€00 HT**
Soit 7€70 TTC
Baguette aux céréales, jambon blanc, comté AOP, tomates confites, batavia, mayonnaise


Le Peïo
NOUVEAU

LE ROGER NOUVELLE RECETTE ..... **7€00 HT**
Soit 7€70 TTC
Baguette aux céréales, poulet, batavia, oeuf dur, carottes râpées, pickles d'oignons rouges, mayonnaise

LE JOHNNY NOUVELLE RECETTE ..... **7€00 HT**
Soit 7€70 TTC
Baguette aux céréales, thon, batavia, oeuf dur, tomates confites, mayonnaise

LE MELCHIOR NOUVEAU ..... **7€00 HT**
Soit 7€70 TTC
Baguette aux céréales, moutarde, houmous de carotte à l'orange et au cumin, chou rouge émincé, carottes râpées, pousses d'épinards

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 Melchior
NOUVEAU

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 Juan
NOUVEAU



Le Daisy
NOUVEAU

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 Cléo
NOUVEAU

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

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


NOUVEAU
La Adela

DESSERTS

Au menu

PRIX **HT** LIVRÉS

COOKIE ..... **2€50 HT**
45 g *Soit 2€75 TTC*
aux pépites de chocolat


Yaourt grec au brownie
NOUVEAU

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*


Tiramisu

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

Découvrez notre carte des boissons page 47.

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

Comment ?

avec TOUT & BON MANGER c'est S'ENGAGER



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_2.



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 ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA P'TITE VIENNE:

Gluten, lait, soja, oeufs

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE:

Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques

À LA CARTE

- COFFRET MINI VIENNOISERIES: **Gluten, lait, soja, oeufs**
- COFFRET DE COOKIES ❄ : **Gluten, soja, oeufs**
- COFFRET DE CHOUQUETTES: **Gluten, lait, oeufs**
- CORBEILLES DE FRUITS FRAIS: **-**
- BRIOCHE FEUILLETÉE ❄ : **Gluten, lait, oeufs**
- CAKE MARBRÉ ❄ : **Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques**
- THERMOS DE CAFÉ: **-**
- THERMOS DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD BIO : **Lait**
- JUS D'ORANGES BIO : **-**
- JUS DE POMME : **-**

EPICERIE AU BUREAU

- SABLÉS DE RETZ ST MICHEL: **Gluten, lait**
- PALETS BRETONS: **Gluten, lait, oeufs**
- MADELEINES ST MICHEL: **Soja, gluten, oeufs**
- BISCUITS SPÉCULOOS: **Soja, gluten**

PLATO

LE MANOLO:

- ENTRÉE: **Anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **-**
- PETIT PAIN: **Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

LE JAFAR:

- ENTRÉE: **Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame**
- PETIT PAIN: **Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

LE DAFFY:

- ENTRÉE: **Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Lait**
- PETIT PAIN: **Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

LE CLEO:

- ENTRÉE: **Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Gluten, sésame, moutarde, 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 SALÉ: **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**
- TARTELETTE FRUITS DE SAISON: **Gluten, 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 BAROUDEUR:

- 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 SALÉ: **Gluten, lait, oeufs**
- BUN N' ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: **Gluten, lait, oeufs**
- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: **Gluten, lait, fruits à coques**
- POIRE POCHÉE CARAMEL BEURRE SALÉ: **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 SALÉ: **Gluten, lait, oeufs**
- BUN'N ROLL FAÇON TROPEZIENNE: **Gluten, lait, oeufs**
- TARTELETTE STICK MARRON ET FIGUES SÉCHÉES: **Gluten , lait, fruits à coques**
- POIRE POCHÉE CARAMEL BEURRE SALÉ: **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**

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

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

- 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 POMMES ENCHANTÉES: **Poissons**, lait
- LE PANIER LUNCH: **Gluten**, lait, poissons, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites, mollusques, moutarde
- LES WRAPS ASSORTIS: **Lait, fruits à coques**, moutarde, oeufs, **gluten**, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES ENDIVES GOURMANDES: **Poissons**
- 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
- 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 SANDWICHS: **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

LES PIÈCES SUCRÉES:

- LE CHOCOCO: **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: **Lait**
- PLANCHE DE POULET: **Lait**, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, **gluten**
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ: **Poissons**
- PLANCHE DE TRIO DE SAUMON: **Poissons, moutarde**
- TRIO DE HOUMOUS: **Sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- TRIO DE SAUCES: **Lait, moutarde**, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites

LES DESSERTS À PARTAGER:

- TARTE AU CITRON: **Gluten, lait**, oeufs, poissons
- TARTELETTE AUX FRUITS: **Gluten, lait, oeufs, soja**, fruits à coques
- TARTE AU POMME: **Gluten, lait, oeufs, soja**
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄ : **Lait, oeufs, soja**
- BÛCHE À PARTAGER: **Gluten, lait, oeufs, soja**, fruits à coques
- SALADE DE FRUITS FRAIS: **-**
- CHEESECAKES DU JOUR ❄ : **Gluten, lait, oeufs**
- TARTELETTES CHOCOLAT: **Gluten, lait, oeufs, soja**, fruits à coques
- MOELLEUX AU CHOCOLAT ❄ : **Gluten, lait, soja, oeufs**
- TIRAMISU ❄ : **Gluten, lait, oeufs**, anhydrides sulfureux et sulfites

PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHS AU MENU:

- LE PIERROT: **Gluten, lait**, moutarde, oeufs, sésame
- LE ROGER: **Gluten**, oeufs, moutarde, sésame
- LE JOHNNY: **Gluten**, oeufs, moutarde, poissons, sésame
- LE MELCHIOR: **Gluten**, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- LE PEÏO: **Gluten, lait**, sésame

LES SANDWICHS HORS MENU:

- LE DONALD: **Gluten**, sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE BLONDINET: **Gluten, lait**, sésame, poissons

LES SALADES AU MENU:

- LA CLARA: **Gluten**, lait, fruits à coques, oeufs
- LA ADELA: **Gluten**, lait
- LA CLEO: **Gluten**, lait, oeufs, poissons
- LA FRANCINE: **Gluten, lait**, fruits à coques, oeufs

LES SALADES HORS MENU:

- LA DORY: **Gluten, soja**, poissons, lait, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA CHAZAL: **Poissons**, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA MYKISS: **soja**, poissons, sésame, **gluten**

LES PLATS CHAUDS AU MENU:

- LE DIDIER: **Gluten**, lait, poissons, oeufs, moutarde
- LE JUAN: **-**
- LE ALI: **Gluten**, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame

LES PLATS CHAUDS HORS MENU:

- LE GIUSEPPE: **Gluten**, lait, oeufs, fruits à coques
- LE DAISY: **Lait**

LES DESSERTS AU MENU:

- COOKIE ❄ : **Gluten, oeufs, soja**, fruits à coques, poissons
- YAOURT GREC ET BROWNIE: **Lait, gluten**, fruits à coques, **soja**, oeufs
- BROWNIE ❄ : **Gluten, soja**, oeufs, fruits à coques
- MUFFIN CHOCOLAT ❄ : **Lait, soja, gluten**, oeufs
- MUFFIN AU CARAMEL ❄ : **Lait, gluten**, oeufs

LES DESSERTS HORS MENU:

- MOUSSE DE SPECULOOS: **Gluten**, lait, **soja**
- CHEESECAKE SPECULOOS ❄ : **Gluten**, lait, **soja**
- SALADE DE FRUITS FRAIS: **-**
- TIRAMISU ❄ : **Gluten**, lait, oeufs, **soja**

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES
tout au long de cette carte 2021.

TOUT & BON

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN VEGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LAIT

POISSON

POULET

PORC

BŒUF

CANARD

PRODUIT FRANÇAIS

❄ Produit surgelé à ne pas recongeler

TOUT & BON

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 Sud Ouest

MÉRIGNAC
05 57 81 00 46
merignac@toutetbon.fr
-
3-5, rue Copernic
33185 LE HAILLAN

BLAGNAC
05 82 95 04 59
blagnac@toutetbon.fr
-
4, rue Paul Mesplé
31100 TOULOUSE

BORDEAUX-LAC
05 57 13 24 66
bordeaux-lac@toutetbon.fr
-
18, rue Roger Touton
ZA Bordeaux Nord
33000 BORDEAUX

LABÈGE
05 61 53 46 49
labege@toutetbon.fr
-
3547, route de Baziège
La Lauragaise
31670 LABÈGE

TOUT & BON



TOUt & Bon

livraison express
GRATUITE*





VOTRE PARTENAIRE LOCAL À TOULOUSE

“ Nous faire confiance, c’est choisir un traiteur original, éco-responsable et qui offre un vrai service aux entreprises. Pour chacun de vos événements, nous vous proposons des produits de qualité, frais et de saison. Mon rôle au quotidien : vous accompagner pour satisfaire vos demandes, sans compromis sur la qualité des produits. ”

Yannis

SUIVEZ-NOUS :

TOUT & BON BLAGNAC
4, rue Paul Mesplé
31100 Toulouse
05 82 95 04 59
blagnac@toutetbon.fr

TOUT & BON LABÈGE
3547, route de Baziège
31670 Labège
05 61 53 46 49
labege@toutetbon.fr

On prend rendez-vous ?

Minimum de commande : **50 €** - Frais de livraison : **29€90 après 18H et 49€90 les WE et jours fériés**
(sous réserve d’acceptation de votre commande par nos équipes)

UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

SAVIEZ-VOUS QUE CETTE CARTE EST RECYCLABLE ?
En la déposant dans votre bac de tri, vous lui donnerez une seconde vie.

ENSEMBLE TRIONS TOUT & BON — PAPIER MAGAZINE À RECYCLER — RÉDUISONS, RECYCLONS, RÉUTILISONS ENSEMBLE !

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

FSC www.fsc.org — MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C014352

* 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

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESUE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Crédit photos : MARION HERLEDAN (photographe) et VALÉRIE VERMEEREN (styliste culinaire) - istockphoto - Unplash Erol Ahmed - Photographies non contractuelles