



TOUT & BON

PLATEAUX-REPAS
TRAITEUR

printemps - été 2022

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE



UN TRAITEUR local et engagé

Notre envie ?

Vous concocter des plateaux repas et des pièces cocktail gourmands, de saison, tout en faisant attention à notre jolie planète.

Que vous soyez 2, 50, 500 ou plus, nous choisir pour vos petits déjeuners, vos déjeuners au bureau, ou vos buffets, c'est faire le choix du service et de la qualité. Depuis bientôt 10 ans, chaque matin, quel que soit votre lieu de commande en France, nos équipes en région fabriquent sur place vos plateaux et vos pièces traiteur à la demande pour vous garantir des produits frais et locaux, livrés en moins de 3 heures sur votre lieu de travail.

Du goût, de la simplicité, de l'efficacité et de l'engagement, ce sont nos objectifs quotidiens pour vous servir.

"Aller chercher toujours plus de qualité dans le service et dans nos propositions culinaires, pour satisfaire nos clients, c'est mon leitmotiv et celui de mon réseau de franchisés".

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

BONNE DÉCOUVERTE
DE CETTE CARTE 2022

et bon appétit !



COLLECTION
100% de saison



UNE CARTE
pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN VÉGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LAIT

POISSON

POULET

PORC

BOEUF

CANARD

PRODUIT FRANÇAIS

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

AUSSI BEAU QUE BON !

sommaire

PETIT DÉJEUNER	PAGE 2
-	
PLATØ €	PAGE 4
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	PAGE 8
-	
PLATEAUX REPAS €€€ "LES AUTHENTIQUES" <small>≡ 100% français ≡</small>	PAGE 14
-	
PLATEAUX REPAS €€€€ "PRESTIGE"	PAGE 18
-	
PIÈCES COCKTAIL SALÉES	PAGE 20
-	
PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES	PAGE 34
-	
BUFFET	PAGE 38
-	
BOISSONS	PAGE 43
-	
SANDWICHES, SALADES, PLATS CHAUDS	PAGE 44
-	
ALLERGÈNES	PAGE 50

PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale & collation sucrée

Pour quoi on craque ?
Pour les viennoiseries cuites
sur place dans nos cuisines !

BIO

BIO

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 !



FORMULES À COMMANDER PAR TRANCHE DE 10 personnes



Nous vous livrons
sur demande
vos petits déjeuners
en assiettes individuelles
pour chaque
collaborateur.

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 BIO Alain Milliat
- 1 café BIO ou thé BIO Palais des Thés en thermos

idéale aussi pour
une pause goûter !

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

7€90 HT
/pers
Soit 8€69 TTC

NOTRE CARTE DES BOISSONS

- THERMOS DE CAFÉ **14€90 HT**
1L
Café BIO et issu du commerce équitable
Soit 16€39 TTC
- THERMOS DE THÉ **10€90 HT**
1L
Sélection Palais des Thés 100% BIO
Soit 11€99 TTC
- THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD **15€90 HT**
1L
Chocolat en poudre BIO et issu du commerce équitable
Soit 17€49 TTC
- JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT À partir de **7€50 HT**
1L
• Orange BIO • Pomme BIO • Nectar de fraises
• Pêches des vignes



VOTRE ÉPICERIE AU BUREAU

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



À LA CARTE

- COFFRET DE MINI VIENNOISERIES **27€90 HT**
30 pièces
Pains au chocolat • Chaussons aux pommes • Croissants
Soit 30€69 TTC
- COFFRET DE COOKIES **28€90 HT**
18 pièces
Cookies aux pépites de chocolat
Soit 31€79 TTC
- COFFRET DE CHOUQUETTES **21€90 HT**
30 pièces
Soit 24€09 TTC
- CORBEILLE DE FRUITS FRAIS À partir de **29€90 HT**
De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg.
Soit 32€89 TTC
- CAKE MARBRÉ **17€90 HT**
12 parts
Soit 19€69 TTC

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

PLATÔ

COFFRET ZÉRO PLASTIQUE

pour les petits budgets!

RECETTES
100% de saison

Nos **PLATÔ**
sont composés de :

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

À partir de
15€90 HT
Soit 17€49 TTC



COMMANDE LE
JOUR MÊME
livraison
SOUS 3 HEURES!



0%
plastique



L'AUGUSTA

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec et ail, olives noires, feta AOP et aneth
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, coppa, roquette, pignons de pin, basilic et huile d'olive **BIO**
Vinaigrette en accompagnement
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

Disponible en version



NOUVEAU

LE JULES

- **Entrée** : Coleslaw maison : chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil
- **Plat** : Salade César : batavia, poulet, tomates, oeuuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil
Sauce César
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

16€90 HT
Soit 18€59 TTC



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 DANAÉ

- **Entrée** : Salade de tomates multicolores, pignons de pin, vinaigre balsamique et basilic
- **Plat** : Taboulé aux légumes (semoule **BIO**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



16€90 HT
Soit 18€59 TTC

NOUVEAU

Intolérance au lait ?

Dîtes-le nous : on vous livre un dessert sans lait.



L'HÉLIOS

- **Entrée** : Salade de lentilles, tartare de légumes, feta AOP, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Risotto au pesto vert, petits pois, fèves, asperges, copeaux de parmesan AOP, roquette et ciboulette
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



17€90 HT
Soit 19€69 TTC

Disponible au poulet (+1 € HT)

Plat à réchauffer

Intolérance au gluten ?

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



NOUVEAU

NOUVEAU

LE NAUSICAA

- **Entrée** : Salade de haricots verts, tomate cerise, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Poke bowl de riz blanc **BIO** à la sauce soja sucrée, saumon fumé, avocat, fèves, framboises, radis roses, citron, baies roses, graines de sésame et coriandre
Sauce soja sucrée
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour



18€90 HT
Soit 20€79 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
BIO-SOURCÉES

Couvre-cups
EN BOIS
100% biodégradables



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

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

PLATEAUX REPAS €€ INCONTOURNABLES

RECETTES
100% de saison

Nos **PLATEAUX INCONTOURNABLES** sont composés de :

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



TOU & BON
Aussi
beau
QUE BO

Nos plateaux sont à déguster froids

NOUVEAU

LE MASSALA

- **Entrée** : Carottes râpées à l'indienne : cumin, ail, curry, citron jaune, raisins secs, noix de cajou et coriandre
Sauce vinaigrée au curry
- **Plat** : Riz blanc Bio à la crème de curry, poulet assaisonné à une sauce citronnée maison, petits pois, grappe de tomates cerises rôties, roquette, piment d'Espelette et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



18€90 HT
Soit 20€79 TTC



DISPONIBLE EN
livraison
express
SOUS 3 HEURES!

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

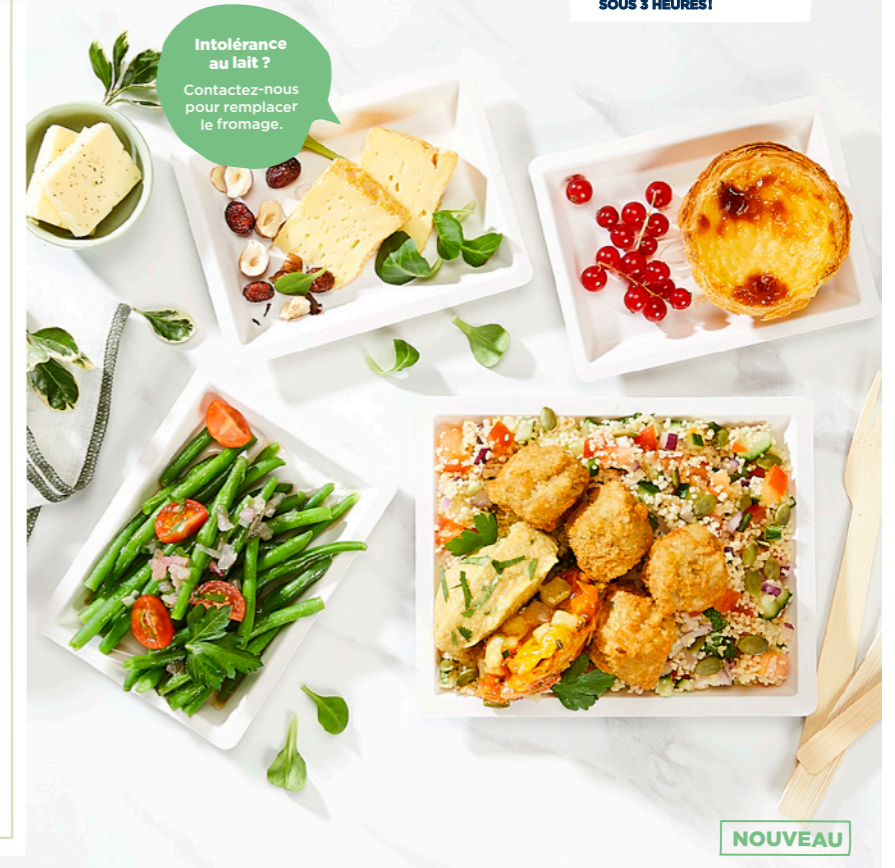
LE SAHEL

- **Entrée** : Salade de haricots verts, tomate cerise, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Taboulé aux légumes (semoule Bio, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au poulet
ou au saumon fumé



NOUVEAU

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.



Intolérance
au lait ?
Contactez-nous
pour remplacer
le fromage.

L'ALPIN

- **Entrée** : Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil)
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées et oignons rouges, poulet, cornichons, oignons frits et persil
Moutarde au miel
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



19€90 HT
Soit 21€89 TTC

Disponible au rôti de boeuf



L'ÉGÉE

- **Entrée** : Tartines sur baguette aux céréales et fromage frais aux fines herbes, petits pois, fèves, miel et ciboulette
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto rouge, crottin de Chavignol AOP, tomates confites, petits pois, mâche et noix
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

20€90 HT
Soit 22€99 TTC



Disponible au poulet
ou au saumon fumé


DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!




LE CAPRI

- **Entrée** : Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP, huile d'olive **BIO** et basilic
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto vert, saumon fumé, tomates confites, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

19€90 HT
Soit 21€89 TTC

Disponible au jambon
de Bayonne IGP,
au poulet ou en version 



LE TYROL

- **Entrée** : Salade de lentilles, tartare de légumes, feta AOP, échalotes, vinaigre de vin rouge aux échalotes et persil
- **Plat** : Riz blanc **BIO**, rôti de boeuf, courgettes grillées marinées, poivrons marinés, mâche et persil
Moutarde à l'ancienne
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



20€90 HT
Soit 22€99 TTC



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

LE CYCLADE

- **Entrée** : Trio de wraps au saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, graines de sésame et ciboulette
- **Plat** : Salade de fusilli **BIO**, à la sauce soja sucrée, thon, poivrons marinés, olives vertes, avocat, feta AOP, graines de sésame, jus de citron et basilic
Sauce soja-sucrée
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

20€90 HT
Soit 22€99 TTC



DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!



LE BOLOGNA

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec, ail, olives noires, feta AOP et aneth
- **Plat** : Agnolotti aux aubergines et tomates séchées, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, roquette
Huile d'olive BIO
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

21€90 HT
Soit 24€09 TTC



Disponible au poulet



NOUVEAU

LE FÉROÉ

- **Entrée** : Demi-boule de mozzarella di Bufala AOP, tomates multicolores, pignons de pin et basilic
Huile d'olive BIO
- **Plat** : Riz blanc **BIO** à la sauce tzatziki, duo de saumon (saumon cuit fumé à chaud et saumon fumé), radis, oignons rouges, citron, baies roses et aneth
Sauce tzatziki
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



25€90 HT
Soit 28€49 TTC




NOUVEAU

Nos plateaux sont à déguster froids

LE GENOVA

- **Entrée** : Demi-boule de mozzarella di Bufala AOP, pickles d'oignons rouges **BIO**, roquette, oignons frits
Huile d'olive BIO
- **Plat** : Toasts de focaccia au pesto vert et tartare de légumes, courgettes grillées et aubergines marinées, duo de tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, coppa et speck IGP, roquette et pignons de pin
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

23€90 HT
Soit 26€29 TTC

Disponible en version 



NOUVEAU

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES €€€

100% français 

Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

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



Nos plateaux sont à déguster froids

LE TRIOMPHE

- **Entrée** : Tartelette au fromage frais aux fines herbes, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique et de yuzu, piment d'Espelette et basilic sur lit de mâche
- **Plat** : Riz de Camargue semi-complet **BIO** au tartare de légumes, poulet, grappe de tomates cerises rôties, poivrons marinés, tomates cerises, mâche, quenelle de tartare de légumes, piment d'Espelette et ciboulette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

27€90 HT
Soit 30€69 TTC




LE POMPIDOU

- **Entrée** : Betterave et fromage frais aux fines herbes, crottin de Chavignol AOP, oignons rouges, noisettes concassées et persil
- **Plat** : Mini brochettes de tatakis de boeuf, poivrons marinés et courgettes, tagliatelle **BIO** au piment d'Espelette et lanières de courgettes crues à la sauce citronnée, pêches rôties, oignons nouveaux, mâche et persil
Sauce citronnée maison
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

28€90 HT
Soit 31€79 TTC



Disponible
au poulet ou en version 

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



L'ORANGERIE

- **Entrée** : Tartelette au fromage frais aux fines herbes, petits pois, concombre, radis, perles de vinaigre balsamique, roquette et ciboulette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées, oignons rouges et vinaigre de vin rouge aux échalotes, truite fumée, coleslaw maison au chou blanc, carotte et pomme, jus de citron et persil, oeuf poché, radis, duo de tomates cerises, mâche et persil
Sauce citronnée maison
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

29€90 HT
Soit 32€89 TTC 

Disponible en version 



LE CHAMBORD

- **Entrée** : Assiette de mignardises salées : duo de tapas à la truite fumée et duo de mini brochettes de comté AOP, jambon de Bayonne IGP et fraise
- **Plat** : Salade Périgourdine : oeuf poché, foie gras IGP, magret de canard, mesclun, noisettes, framboises, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique, miel et piment d'Espelette
Vinaigre de vin rouge et framboise & petit pain aux fruits secs et confits
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

32€90 HT
Soit 36€19 TTC 

LE CONCORDE

- **Entrée** : Rolls de courgette au houmous coriandre, carottes et graines de sésame sur lit de mâche
- **Plat** : Écrasé de pommes de terre à la crème, tataki de boeuf assaisonné au vinaigre de vin rouge aux échalotes et à la fleur de sel, tomate gratinée au four et parsemée d'herbes de Provence, mâche, noisettes, pickles d'oignons rouges **BIO**, perles de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et persil
Moutarde à l'ancienne
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

30€90 HT
Soit 33€99 TTC  

Disponible au poulet ou au magret de canard



LA FRENCH TOUCH

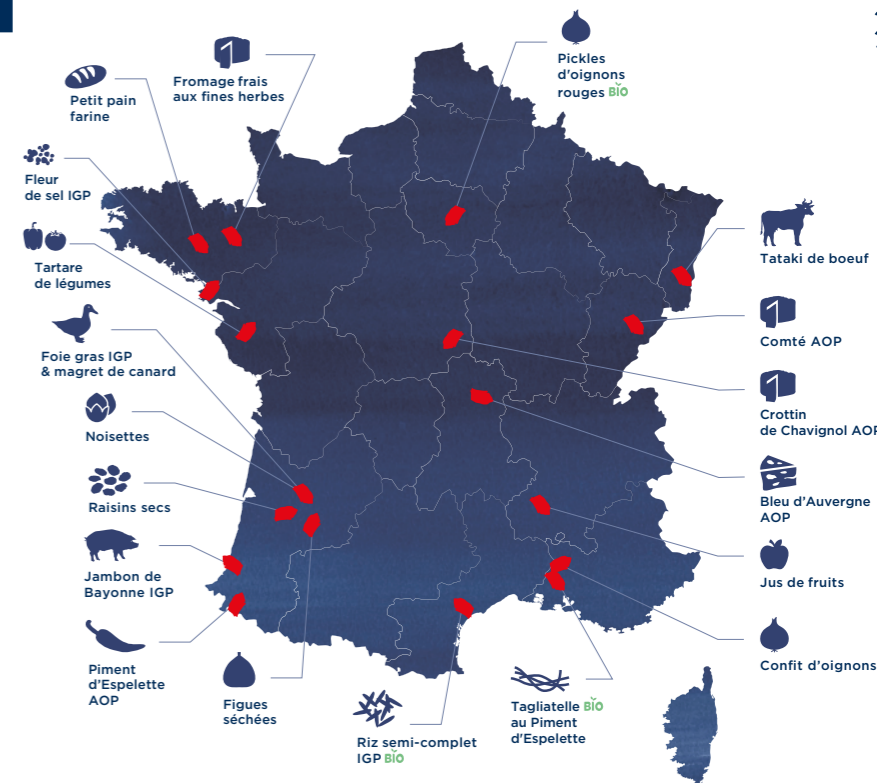
Consommer au plus proche !

Chez **TOUT & BON**

100% des viandes sont françaises 



Et la truite et les œufs pochés aussi ! 



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 ou votre dessert.

PLATEAUX REPAS €€€€ PRESTIGE

LE VÉNÉRÉ

38€90 HT
Soit 42€79 TTC

- **Entrée** : Rouleau de printemps aux vermicelles de riz, crevettes roses, carottes rapées, concombre, mesclun et menthe
Accompagnement sauce soja sucrée
- **Plat** : Pavé de saumon cuit fumé à chaud façon teriyaki (assaisonné à la sauce soja sucrée et aux graines de sésame) sur lit de houmous coriandre, saumon gravlax, accompagnement riz de Camargue semi-complet **BIO** aux oignons nouveaux, oignons rouges, concombre et fèves, noix de cajou, citron vert et coriandre
Sauce Tahini maison
- **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/Vinaigrette **BIO**/Sel et poivre/Kit couverts et serviette



LE LÉGENDAIRE

- **Entrée** : Salade de pêches rôties et roquette, burrata, speck IGP, basilic, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Tataki de boeuf assaisonné à la sauce soja sucrée accompagné de riz de Camargue semi-complet **BIO** à la sauce korma maison, mini carottes et courgettes rôties, poivrons marinés, petits pois, pickles d'oignons rouges **BIO**, noix de cajou, coriandre et Piment d'Espelette
Sauce Korma (crème, oignons rouges, poivrons, coriandre, curry, ail, sel et poivre)
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour

38€90 HT
Soit 42€79 TTC



L'ÉLOQUENT

- **Entrée** : Foie gras de canard IGP, fleur de sel, baies roses, pêche rôtie et mesclun
Accompagnement confiture de cerises & pain aux fruits secs et confits
- **Plat** : Carpaccio de boeuf Charolais, burrata, aubergines et artichauts marinés, poivrons marinés, roquette, lanières de courgettes crues, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin, perles de vinaigre balsamique et basilic
Sauce persillade maison
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour

40€90 HT
Soit 44€99 TTC



Découvrez notre carte des boissons page 43.

PIÈCES COCKTAIL

Cocktail déjeunatoire
& apéritif dînatoire

RECETTES
100% de saison

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

FRAÎCHEUR
GARANTIE !

COMMANDE
24h
À L'AVANCE



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

MINIMUM CONSEILLÉ				
TYPE D'ÉVÉNEMENT	apéritif	cocktail	déjeuner	dîner
DURÉE	1h	1h30	1h30	2h
NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE	8-10 pièces salées	12 pièces : 9 salées et 3 sucrées	12-14 pièces	16 pièces : 12 salées et 4 sucrées

Et pour les boissons ? Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !

COCKTAIL
INDIVIDUALISÉ
sur-mesure.
Contactez-nous !

DEVIS
sur-mesure
en 24H



NOUVEAU



LES TOASTS DE CONCOMBRE

- 24 pièces
- Concombre, mousse de saumon fumé, saumon fumé, baies roses et aneth



24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€04 HT la pièce

NOUVEAU



LES MINI BLINIS

- 35 pièces
- Fromage frais aux fines herbes, radis, concombre, ciboulette
 - Mousse de saumon, saumon fumé, baies roses, aneth
 - Mousse de foie gras IGP, magret de canard, noisette concassée



38€90 HT

Soit 42€79 TTC
1€11 HT la pièce

NOUVEAU



LES TAPAS ASSORTIS

- 35 pièces
- Pain aux céréales garni de :
- Guacamole, poulet curry, basilic
 - Thon et fromage frais aux fines herbes, pêche rôtie, ciboulette
 - Tartare de légumes, jambon de Bayonne IGP, perle de vinaigre balsamique et piment d'Espelette

43€90 HT

Soit 48€29 TTC
1€25 HT la pièce



LES MINI BURRITOS PRINTANIER

- 20 pièces
- Fromage frais aux fines herbes, petits pois, mesclun, radis
 - Houmous coriandre, carottes râpées, concombre, oignons rouges



21€90 HT

Soit 24€09 TTC
1€10 HT la pièce



LES TARTELETTES SALÉES

- 24 pièces
- Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :
- Sauce tzaziki, concombre, bâtonnets de carotte, aneth
 - Tartare de légumes, feta AOP, basilic



27€90 HT

Soit 30€69 TTC
1€16 HT la pièce

PETIT PRIX



LA COURONNE D'ÉTÉ

- 40 pièces
- Mini brochettes composées de :
- Melon, billes de mozzarella di Bufala AOP, speck IGP
 - Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert, basilic

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€00 HT la pièce



LES MINI BROCHETTES DE JAMBON

- 30 pièces
- Jambon de Bayonne IGP, comté AOP, fraise, basilic

33€90 HT

Soit 37€29 TTC
1€13 HT la pièce



NOUVEAU

LES SUCETTES CERISES

24 pièces

- Tomates cerises, velours de vinaigre balsamique et graines de sésame



19€90 HT

Soit 21€89 TTC
0€83 HT la pièce

PETIT PRIX

NOUVEAU



LES VERRINES DE PRINTEMPS

15 pièces

- Concombre et fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, aneth
- Betterave et fromage frais aux fines herbes, oignons rouges, crottin de Chavignol AOP, noisettes concassées, persil

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

26€90 HT

Soit 29€59 TTC
1€79 HT la pièce



NOUVEAU

LES TAPAS TRUITE

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Fromage frais aux fines herbes, truite fumée, framboise, graines de sésame, basilic
- Sauce tzatziki, truite fumée, lanière de concombre, baies roses, zeste de citron, aneth
- Fromage frais aux fines herbes, truite fumée, betterave, perle de yuzu, aneth

46€90 HT

Soit 51€59 TTC
1€34 HT la pièce



NOUVELLES RECETTES

LES CLUBS D'ÉTÉ

24 pièces

Sur base de pain de mie :

- Clubs au saumon fumé, framboise, crème aneth, ciboulette
- Clubs au thon et fromage frais aux fines herbes, concombre, piment d'Espelette

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€25 HT la pièce



NOUVEAU

LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

- Guacamole, crevette rose, citron, chips tortilla
- Tartare de dorade et saumon gravlax, tartare de courgettes, baies roses, sauce citronnée maison

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

36€90 HT

Soit 40€59 TTC
2€46 HT la pièce



NOUVEAU

LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomate cerise, velours de vinaigre balsamique, basilic
- Fromage frais aux fines herbes, miel, fèves, petits pois, ciboulette
- Houmous coriandre, concombre, radis, graines de lin, persil

43€90 HT

Soit 48€29 TTC
1€25 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX

LES ZEST ROLLS

35 pièces

- Lanière de courgette, feuille de menthe, feta AOP et zeste de citron

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
0€88 HT la pièce





LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

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

41€90 HT

Soit 46€09 TTC
1€05 HT la pièce



LES VEGGIE BLINIS

35 pièces

- Fromage frais aux fines herbes, avocat, graines germées, graines de courge
- Fromage frais aux fines herbes, fèves, oignons nouveaux, piment d'Espelette
- Mousse de bleu d'Auvergne AOP et fromage frais aux fines herbes, courgette, concombre, baies roses



35€90 HT

Soit 39€49 TTC
1€03 HT la pièce



LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

- Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil)
- Taboulé aux légumes (semoule **BIO**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron)

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

20€90 HT

Soit 22€99 TTC
1€39 HT la pièce



LES VERRINES D'ÉTÉ

15 pièces

- Tartare de légumes, mousse de fromage frais, speck IGP, pignons de pin, basilic
- Melon, feta AOP, olive verte, ciboulette

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

26€90 HT

Soit 29€59 TTC
1€79 HT la pièce



LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

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

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
0€93 HT la pièce

PETIT PRIX



NOUVELLES RECETTES

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.
52 pièces + 500 g de crudités

- Wraps de thon, fromage frais, salade verte, poivrons marinés
 - Navettes au jambon blanc, comté AOP, beurre
 - Clubs de pain suédois au fromage frais aux fines herbes et tartare de légumes, piment d'Espelette
 - Légumes crus de saison : tomates cerises, carottes, concombre, radis roses
- 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

60€90 HT

Soit 66€99 TTC
1€17 HT la pièce

LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

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

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
1€03 HT la pièce



LE PAIN SURPRISE

32 pièces
Pain suédois rond garni de :

- Saumon fumé, fromage frais, ciboulette
- Tartare de légumes, fromage frais aux fines herbes, piment d'Espelette

37€90 HT

Soit 41€69 TTC
1€18 HT la pièce



LES NAVETTES TRADITION

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

35€90 HT

Soit 39€49 TTC
1€20 HT la pièce



LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces
2 recettes au choix, selon la saison, parmi :

- Thon, fromage frais aux fines herbes, salade verte, poivrons marinés
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel
- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert, tomates, salade verte
- Jambon blanc, comté AOP, concombre, tomates, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, concombre, salade verte, crème ciboulette

40€90 HT

Soit 44€99 TTC
1€02 HT la pièce



LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

- 30 pièces
- Saumon gravlax, billes de mozzarella di Bufala AOP, basilic et poivre

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€33 HT la pièce



LES MINI BURRITOS

- 20 pièces
- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

21€90 HT

Soit 24€09 TTC
1€10 HT la pièce



LA BOX NAVETTES

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

63€90 HT

Soit 70€29 TTC
1€07 HT la pièce



LES NAVETTES COLESLAW

- 15 pièces
- Coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise et moutarde, jus de citron, persil), tomates confites, moutarde au miel, roquette

15€90 HT

Soit 17€49 TTC
1€06 HT la pièce



LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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

31€90 HT

Soit 35€09 TTC
1€77 HT la pièce



24€90 HT

Soit 27€39 TTC

LA BOX JARDINIÈRE

970g + 120g de sauces

- Crudités : bâtonnets de carottes, bâtonnets de concombres, tomates cerises rouges, tomates cerises jaunes et radis roses
- 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette



36€90 HT

Soit 40€59 TTC
1€23 HT la pièce

LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet, avocat, moutarde au miel, oignons frits

LES FOCACCIA

24 pièces

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

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
1€16 HT la pièce



LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomate confite, roquette
- Clubs sandwiches au saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, ciboulette
- Clubs sandwiches au jambon de Bayonne IGP, fromage frais aux fines herbes, roquette
- Wraps au crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel

74€90 HT

Soit 82€39 TTC
1€07 HT la pièce



35€90 HT

Soit 39€49 TTC
1€99 HT la pièce

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

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



55€90 HT

Soit 61€49 TTC
1€60 HT la pièce

LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts sur baguettes aux céréales :

- Bloc de foie gras de canard IGP, chutney de figues, figue séchée et graines de lin
- Bloc de foie gras de canard IGP, confit d'oignons et graines de lin
- Fleur de fromage (Tête de Moine AOP), chutney de figues, framboise et piment d'Espelette



NOUVELLES RECETTES

LE PANIER LUNCH

64€90 HT
Soit 71€39 TTC
1€80 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
- Petits pains au citron, saumon fumé, crème aneth, concombre
- Petits pains aux noix, crottin de Chavignol AOP, concombre, salade verte, piment d'Espelette



LE PAIN POLAIRE

43€90 HT
Soit 48€29 TTC
1€46 HT la pièce

30 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, concombre, salade verte, crème ciboulette



LES CLUBS SANDWICHES

Déclinable
en 24 pièces

50€90 HT
Soit 55€99 TTC
1€06 HT la pièce

48 pièces

2 recettes au choix, selon la saison, parmi :

- Thon, fromage frais, poivrons marinés, salade verte
- Poulet, oeuf dur, tomates, salade verte, mayonnaise
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert, roquette, tomates
- Jambon blanc, comté AOP, tomates, concombre, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette
- Crottin de Chavignol AOP, tartare de légumes, salade verte, miel



LES MINI SALADES

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
3€82 HT la pièce

6 pièces

- Salade de fusilli **Biö**, thon, avocat, olives vertes, poivrons marinés, feta AOP, graines de sésame, jus de citron, basilic, sauce soja-sucrée
- Riz blanc **Biö** vinaigré, saumon cuit fumé à chaud, concombre, vinaigre de vin rouge aux échalotes, aneth



PIÈCES COCKTAIL SALÉES

à réchauffer

OFFRE
disponible
uniquement sur
les PRESTATIONS
AVEC SERVICE.



à déguster
CHAUDES



LES TARTELETTES DE LA MER

32€90 HT
Soit 36€19 TTC
1€37 HT la pièce

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

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



LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

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

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

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



Disponible
en box à
partager
de 44 pièces

LES MADELEINES SALÉES

32€90 HT
Soit 36€19 TTC
0€91 HT la pièce

36 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives



LES MINI BURGERS

40€90 HT
Soit 44€99 TTC
1€17 HT la pièce

35 pièces

- Mini burgers



NOUVEAU

LES MACARONS ASSORTIS

20 pièces

- Macaron, mousse de pistache, framboise fraîche
- Macaron saveur chocolat, mousse de chocolat blanc et fraises, fraise fraîche, sucre glace

38€90 HT

Soit 42€79 TTC
1€95 HT la pièce

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 MINI SALADES DE FRUITS FRAIS

15 pièces

- Mini salades de fruits rouges selon l'arrivage : fraises, groseilles, myrtilles, mûres, sucre glace, jus de citron, menthe
- Mini salades de fruits jaunes selon l'arrivage : pêches, abricots, ananas, sucre glace, jus de citron, menthe

Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables*



27€90 HT

Soit 30€69 TTC
1€86 HT la pièce

LES FRAISES CHOCOLATÉES

30 pièces

- Fraises enrôbées de chocolat et topping (copeaux de noix de coco, éclats de pistaches et brisures de spéculoos)

31€90 HT

Soit 35€09 TTC
1€06 HT la pièce

NOUVEAU

LES TARTELETTES ASSORTIES

24 pièces

- Caramel beurre salé, mousse de spéculoos, noisette concassée et brisures de spéculoos
- Mousse de chocolat blanc et fraises, myrtilles, mûres et menthe
- Coulis de fruits exotiques, mousse de mascarpone, pêches et framboises

32€90 HT

Soit 36€19 TTC
1€37 HT la pièce

NOUVEAU

LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

- Mousse de mascarpone, crumble, pêches
- Mousse de mascarpone, spéculoos, fruits rouges, menthe
- Mousse de pistache, fraises, éclats de pistaches, menthe

Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables*

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€99 HT la pièce

NOUVEAU

LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

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

36€90 HT

Soit 40€59 TTC
1€85 HT la pièce



LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

24 pièces

- Mini tartellettes à la crème pâtissière, fraises, éclats de pistaches et menthe

32€90 HT
Soit 36€19 TTC
1€37 HT la pièce



LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mini tartellettes mousse de pistache, groseilles et éclats de pistaches
- Mini tartellettes caramel beurre salé et éclats de noisettes
- Mini tartellettes crème de citron, biscuit granola et zeste de citron vert
- Mini tartellettes crème pâtissière, framboise et sucre glace

65€90 HT
Soit 72€49 TTC
1€22 HT la pièce



PETIT PRIX

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 et 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
- Tartellettes au chocolat blanc
- Tartellettes 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

PETIT PRIX



LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartellettes à la mousse au chocolat et noisettes concassées

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



LE GOURMAND

24 pièces

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

24€90 HT
Soit 27€39 TTC
1€04 HT la pièce



LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse de mascarpone et fruits de saison

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



L'INCONTOURNABLE

46 pièces

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

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



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment selon l'humeur de notre primeur

30€90 HT
Soit 33€99 TTC
1€03 HT la pièce



BUFFET FROID

à partager

Planches, Salades,
Desserts à partager



L'ASTUCE DU CHEF
pour un buffet idéal :

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

Salade de concombres
à la grecque

NOUVEAU



SALADE DE POMMES DE TERRE  **15€90 HT**
12 portions - 1245 g Soit 17€49 TTC - 1€33 HT par portion

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

SALADE DE COLESLAW  **17€90 HT**
8 portions - 830 g Soit 19€69 TTC - 2€24 HT par portion

Coleslaw maison au chou blanc, carottes râpées, pommes râpées,
mayonnaise et moutarde, jus de citron, persil



Salade toscane

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

SALADE DE CONCOMBRES À LA GRECQUE  **18€90 HT**
NOUVEAU

12 portions - 1 075 g Soit 20€79 TTC - 1€58 HT par portion
Salade de concombres au yaourt grec et ail, olives noires,
feta AOP et aneth

SALADE DE TABOULÉ  **19€90 HT**
12 portions - 1320 g Soit 21€89 TTC - 1€66 HT par portion

Taboulé aux légumes : semoule **Bio**, oignons rouges, concombre,
tomates, tartare de tomates, graines de courge, menthe et jus de citron

Pensez à ajouter à votre commande :

- PETIT PAIN INDIVIDUEL **0€50 HT**
Soit 0€55 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 à l'huile de sésame et soja
- 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 DE LENTILLES  **19€90 HT**
14 portions - 1 300 g Soit 21€89 TTC - 1€42 HT par portion

Salade de lentilles, feta AOP, échalotes, poivrons marinés, persil
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE POLAIRE **19€90 HT**
12 portions - 1225 g Soit 21€89 TTC - 1€66 HT par portion

Fusilli **Bio**, poivrons marinés, concombre, aneth
Sauce tzatziki

SALADE SICILIENNE  **19€90 HT**
10 portions - 930 g Soit 21€89 TTC - 1€99 HT par portion

Fusilli **Bio** au pesto vert, tomates confites, poivrons marinés,
pignons de pin, basilic



Salade façon
niçoise

SALADE GRECQUE  **28€90 HT**
14 portions - 1310 g Soit 31€79 TTC - 2€06 HT par portion

Fusilli **Bio**, feta AOP, concombre, courgettes, tomates, oignons rouges,
poivrons marinés, olives noires, pignons de pin, jus de citron, persil
Sauce tzatziki

SALADE FAÇON NIÇOISE  **28€90 HT**
NOUVEAU 12 portions - 1210 g Soit 31€79 TTC - 2€41 HT par portion

Riz blanc **Bio**, haricots verts, œufs durs, thon, tomates cerises,
batavia, olives noires, oignons rouges, ciboulette
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE TOSCANE  **28€90 HT**
12 portions - 1090 g Soit 31€79 TTC - 2€41 HT par portion

Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert,
basilic



Salade polaire

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE

52€90 HT

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

**10 portions
1180 g**
Soit 58€19 TTC
5€29 HT par portion



PLANCHE DE CHARCUTERIE

34€90 HT

Coppa, jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, speck IGP, mâche, persil

**16 portions
800 g**
Soit 38€39 TTC
2€18 HT par portion



PLANCHE DE FROMAGES AOP

Selon saison et arrivage :

Camembert AOP, roquefort AOP, brie de meaux AOP, crottin de Chavignol AOP, comté AOP, noix, abricots secs

42€90 HT

**20 portions
1000 g**

Soit 47€19 TTC -
2€15 HT par portion



Idéal pour un apéritif de 10 à 15 personnes

PLANCHE DIPS

Radis roses, bâtonnets de concombres, bâtonnets de carottes, tomates cerises rouges et jaunes, focaccia et chips tortillas. Trio de Houmous maison : pois chiches, coriandre, betterave



33€90 HT

**12 portions - 1215 g
+ 200 g de sauces**

Soit 37€29 TTC
2€83 HT par portion



PLANCHE ITALIENNE

Burrata avec pignons de pin et poivre, mozzarella di Bufala AOP, speck IGP, coppa, mini brochettes d'olives et tomates confites, artichauts marinés, aubergines grillées, focaccia, basilic et pesto vert

49€90 HT

**12 portions - 1 100 g
+ 70 g de sauce**

Soit 54€89 TTC
4€16 HT par portion



Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.

PLANCHE DE CARPACCIO

Carpaccio de boeuf, fleurs de fromage (Tête de Moine AOP), roquette, pignons de pin, pickles d'oignons rouges Bio, pesto vert

35€90 HT

**8 portions
480 g**

+ 70 g de sauce
Soit 39€49 TTC
4€49 HT par portion



PLANCHE VEGGIE

Boulettes végétales de blé façon thaï, lanières de carottes, duo de tomates cerises, mesclun, accompagnement : houmous du jour et sauce tzatziki



24€90 HT

**8 portions
925 g + 150 g de sauces**

Soit 27€39 TTC
3€11 HT par portion



PLANCHE DE POULET

Poulet, mâche, tomates cerises, tomates confites, accompagnement : sauce César et moutarde au miel



32€90 HT

**12 portions
980 g + 120 g de sauces**

Soit 36€19 TTC
2€74 HT par portion



PLANCHE TRIO DE SAUMON

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



56€90 HT

**10 portions -
860 g**

Soit 62€59 TTC
5€69 HT par portion



PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF **38€90 HT**
14 portions - 980 g
Soit 42€79 TTC - 2€78 HT par portion

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ **39€90 HT**
10 portions - 450 g
Soit 43€89 TTC - 3€99 HT par portion

Tranches de saumon fumé, citron vert, baies roses, aneth

Pensez à ajouter à votre commande :

• **TRIO DE HOUMOUS** **10€90 HT**
300 g
Soit 11€99 TTC

Houmous de pois chiches, houmous de betterave, houmous parfumé à la coriandre

• **TRIO DE SAUCES** **7€90 HT**
300 g
Soit 8€69 TTC

Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

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



TARTE AUX FRAISES

Tarte aux fraises et crème pâtissière, éclats de pistaches, feuilles de menthe

36€90 HT
12 portions - 1 385 g
Soit 40€59 TTC
3€08 HT par portion



NOUVEAU

TARTELETTES AUX POMMES

Planche de tartelettes aux pommes façon tatin

38€90 HT
15 portions
1 155 g
Soit 42€79 TTC
2€59 HT par portion



TARTE AU CITRON

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

33€90 HT

12 portions
1 000 g
Soit 37€29 TTC
2€83 HT par portion



NOUVEAU

CHEESECAKES FRUITS ROUGES

Planche de cheesecakes individuels aux fruits rouges

36€90 HT

12 portions
1 165 g
Soit 40€59 TTC
3€08 HT par portion



TARTELETTES AUX FRUITS

15 portions - 1 492 g
Soit 54€89 TTC - 3€33 HT par portion
Planche de tartelettes individuelles à la crème pâtissière et fruits frais du moment

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

15 portions - 1 400 g
Soit 38€39 TTC - 2€33 HT par portion
et menthe

TARTELETTES AU CHOCOLAT

12 portions - 840 g
Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion
Planche de tartelettes individuelles au chocolat

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12 portions - 1 200 g
Soit 37€29 TTC - 2€83 HT par portion

BOISSONS

INDIVIDUELLES

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 50 cl **1€80 HT**
Soit 1€89 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 50 cl **1€90 HT**
Soit 2€00 TTC

COCA COLA 33 cl **1€80 HT**
Soit 1€89 TTC

COCA COLA ZÉRO 33 cl **1€80 HT**
Soit 1€89 TTC

VOLVIC CITRON 50 cl **2€40 HT**
Soit 2€52 TTC

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE 33 cl **2€40 HT**
Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur
Soit 2€52 TTC

HORS MENU

JUS DE FRUITS 20 cl **2€90 HT**
Pomme Cox's
Soit 3€05 TTC

INFUSIONS GLACÉES BIO 25 cl **2€90 HT**
Framboise/Menthe/Pomme
OU Fleur de Sureau/Citron Vert/Pomme
Soit 3€05 TTC

À PARTAGER

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L **2€80 HT**
Soit 2€94 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L **3€30 HT**
Soit 3€47 TTC

CITRONNADE BIO 1 L **6€60 HT**
Alain Milliat : Citron-gingembre
(sans sucres ajoutés)
Soit 6€93 TTC

JUS DE FRUITS 1 L À PARTIR DE **7€50 HT**
Alain Milliat : Orange BIO - Pomme BIO
Nectar de fraises - Pêche de vignes
Soit 7€88 TTC

COCA COLA 1,25 L **3€90 HT**
Soit 4€10 TTC

COCA COLA ZÉRO 1,25 L **3€90 HT**
Soit 4€10 TTC

BIÈRE 75 cl À PARTIR DE **4€80 HT**
Soit 5€00 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.

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

SANDWICHES SALADES & PLATS CHAUDS



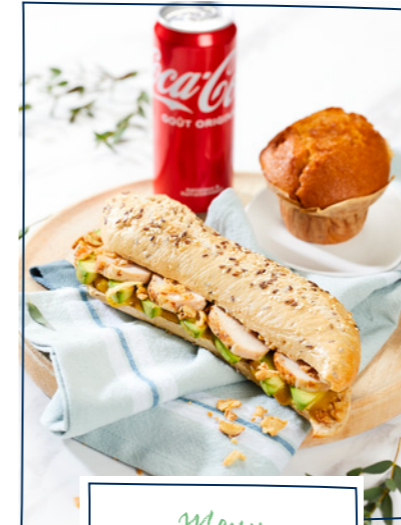
COMMANDE
JUSQU'À
3h
À L'AVANCE

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

10€00 HT
Soit 11€00 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

12€00 HT
Soit 13€20 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

13€00 HT
Soit 14€30 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

13€00 HT
Soit 14€30 TTC



LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS
100%
eco-friendly!*

* Respectueux de la nature.

Découvrez notre carte des boissons page 43.

SANDWICHES

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

LE PIERROT 6€50 HT

Soit 7€15 TTC

Baguette blanche, jambon blanc, comté AOP, tomates, batavia, mayonnaise

LE ROGER 6€50 HT

Soit 7€15 TTC

Baguette blanche, poulet, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE JOHNNY 6€50 HT

Soit 7€15 TTC

Baguette blanche, thon, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE MARCO **NOUVEAU** 6€50 HT

Soit 7€15 TTC

Baguette blanche, pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomates confites, lanières de courgettes marinées, roquette, vinaigre balsamique

LE DANIEL **NOUVEAU** 6€50 HT

Soit 7€15 TTC

Baguette blanche, fromage frais aux fines herbes, tartare de légumes, jambon de Bayonne IGP, mâche



NOUVEAU

Le Donald

PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

LE LOQUACE **NOUVEAU** 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Risotto au pesto vert, petits pois, fèves, asperges, copeaux de parmesan AOP, roquette et ciboulette

LE ROBUSTE **NOUVEAU** 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli **BIO** au pesto vert, poulet, grappe de tomates cerises rôties, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et basilic



Le Méditerranéen

NOUVEAU



Plat à réchauffer



Le Marco

NOUVEAU



hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LE DONALD **NOUVEAU** 7€50 HT

Soit 8€25 TTC

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

LE BLONDINET 7€50 HT

Soit 8€25 TTC

Baguette aux céréales, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, oignons nouveaux, batavia, aneth



Le Robuste

NOUVEAU

Plat à réchauffer

LE CHARISMATIQUE 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli **BIO**, saumon fumé, oignons nouveaux, copeaux de parmesan AOP, crème ciboulette, ciboulette

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LE MÉDITÉRANÉEN **NOUVEAU** 10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Agnolotti aux aubergines et tomates séchées, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, roquette et huile d'olive **BIO**

LE SCANDINAVE **NOUVEAU** 10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Semoule **BIO**, saumon cuit fumé à chaud, tartare de légumes, feta AOP, oignons rouges, quenelle de yaourt grec et ail, coriandre

SALADES

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

LA CLARA **NOUVEAU** 8€90 HT

Soit 9€79 TTC

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

LA CÉSAR **NOUVELLE RECETTE** 8€90 HT

Soit 9€79 TTC

Salade César : batavia, poulet, tomates, oeuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil Sauce César

LA FRANCINE 8€90 HT

Soit 9€79 TTC

Fusilli **BIO** au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet, tomates confites, pignons de pin, persil

LA WALDORF **NOUVEAU** 8€90 HT

Soit 9€79 TTC

Batavia, coppa, pomme, chou blanc émincé, noix, raisins secs, jus de citron - Sauce César



NOUVEAU

La Waldorf

DESSERTS

Au menu

COOKIE 2€00 HT

45 g Soit 2€20 TTC

aux pépites de chocolat

YAOURT 2€00 HT

140 g Soit 2€20 TTC

Yaourt individuel en pot en verre (saveur vanille OU fruits exotiques OU fraises)

BROWNIE 2€50 HT

78 g Soit 2€75 TTC

chocolat et noix de pécan

COMPOTE 2€50 HT

de pommes Soit 2€75 TTC

MUFFIN 2€90 HT

Soit 3€19 TTC

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

hors menu

COUPELLE DE FRAISES **NOUVEAU** 3€20 HT

Sucre & feuille de menthe Soit 3€52 TTC

CHEESECAKE FRUITS ROUGES 3€20 HT

90 g Soit 3€52 TTC

TARTELETTE AUX POMMES 3€20 HT

Soit 3€52 TTC

Façon tatin : compote de pommes, pommes, mousse de mascarpone, brisures de spéculoos

MOUSSE DE SPÉCULOOS **NOUVEAU** 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

Livrées avec petits pains.



Le bowl vegan

NOUVEAU



hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LA DORY 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

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

LA CHAZAL **NOUVELLE RECETTE** 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

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

LE BOWL VEGAN **NOUVEAU** 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Taboulé aux légumes (semoule **BIO**, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil

LE BOWL SAUMON **NOUVEAU** 9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Poke bowl de riz blanc **BIO** à la sauce soja sucrée, saumon fumé, avocat, fèves, framboises, radis roses, citron, baies roses, graines de sésame et coriandre - Sauce soja sucrée

PRIX HT LIVRÉS

SALADE DE FRUITS FRAIS 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

De saison et préparée avec nos petites mains

TARTELETTE FRUITS DE SAISON 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

Crème pâtissière et fruits frais de saison

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

Mousse de mascarpone, fruits rouges du moment, biscuit, menthe

HEALTHY BOWL **NOUVEAU** 3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Yaourt à la grecque et miel, coulis de fruits exotiques, mangue et fruits rouges de saison, crumble

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

Fromages

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



Pâtes, riz & cie

100% de nos féculents
à la carte sont **BIO**



Viandes



100% de nos viandes
sont d'origine **FRANCE**

Fruits et légumes



100% des approvisionnements
sont de saison

Et aussi +

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



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



*Appellation d'Origine Protégée & Indication Géographique Protégée.
La qualité du produit est liée et garantie par son origine géographique.

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.

100% des fruits et légumes sont
coupés à la main et sans sel ajouté.



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



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

Des **LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM**
autour de nos cuisines locales pour
limiter nos émissions de **CO₂**.



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 Grand Bassin Parisien

MARNE-LA-VALLÉE
01 85 42 02 27
mlv@toutetbon.fr

20 rue des Campanules
77185 LOGNES

LE BLANC-MESNIL
01 85 10 15 80
lbn@toutetbon.fr

19, avenue Albert Einstein
93150 LE BLANC-MESNIL

SAINT-DENIS
01 84 20 06 76
saint-denis@toutetbon.fr

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

NEUILLY-SUR-SEINE
01 84 20 17 50
neuilly@toutetbon.fr

137-145, avenue Achille Peretti
92200 NEUILLY-SUR-SEINE

IVRY-SUR-SEINE
01 83 62 22 23
ivry@toutetbon.fr

79, avenue Danielle Casanova
94200 IVRY-SUR-SEINE

ROUEN
02 35 88 79 82
rouen@toutetbon.fr

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

LE HAVRE
09 72 14 88 12
lehavre@toutetbon.fr

5, place Léon Meyer
76600 LE HAVRE

TOUT & BON

livraison express
GRATUITE*



VOTRE PARTENAIRE LOCAL À SAINT-DENIS

“ J’ai rejoint Tout & Bon poussé par l’envie d’entreprendre et de m’associer à une marque dont je partage les valeurs. J’aime cuisiner des produits frais provenant de fournisseurs éthiques et proches de chez moi. Notre offre plaît beaucoup par son approche de saison, orientée à la fois produits français et bio à des tarifs attractifs. ”

Victor



SUIVEZ-NOUS :   

TOUT & BON SAINT-DENIS

60, rue de la Bongarde
92390 Villeneuve-la-Garenne
01 84 20 06 76
saint-denis@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