

TOUT & BON

LE TRAITEUR
DES ENTREPRISES

PLATEAUX-REPAS
& COCKTAIL

printemps-été 2023



la recette du BIEN MANGER se cache ici

ON SE PLIE en 4 POUR NOS CLIENTS !



COMMANDE
le jour même
LIVRAISON
sous 3H



DEVIS
sur-mesure
en 24H



Notre envie ? Créer de la convivialité en entreprise par le bien manger !

Au rythme des saisons, nous vous concoctons, au sein de nos cuisines locales, des plateaux repas et des pièces cocktail gourmands tout en faisant attention à notre jolie planète.

Que vous soyez 2, 50, 500 ou plus, bénéficiez d'une offre adaptée à vos besoins. Nous choisissons pour vos petits déjeuners, vos déjeuners au bureau ou vos buffets, c'est faire le choix du service et de la qualité.

- **Une carte pour tous ;**
- **Des goûts en fonction des saisons ;**
- **Un fonctionnement ZÉRO gaspillage alimentaire ;**
- **Une fabrication de vos produits à la commande et une livraison même en dernière minute.**

Notre engagement ? Celui d'une consommation plus responsable pour tous les actifs qui, chaque jour, nous font confiance, pour leurs événements gustatifs au bureau.

Notre mission est, de faire, de votre assiette, une affaire de convictions autour de trois axes essentiels : mieux manger, avoir une approche responsable et agir sur le terrain.

Pour votre assiette, nous faisons le choix de produits frais, labellisés, locaux et responsables. Et nous opérons nos approvisionnements, dans le sens de vos convictions et de celles et ceux qui composent notre réseau de traiteurs engagés.*

Notre mission est commune : tendre vers la neutralité carbone. Nous nous sommes notamment engagés auprès de TerraTerre (voir page 19) pour soutenir les agriculteurs français.

À très vite pour de nouveaux rendez-vous gourmands !

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

*Origine Française.

sommaire

PETIT DÉJEUNER	PAGE 2
-	
PLATØ €	PAGE 4
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	PAGE 8
-	
PLATEAUX REPAS €€€ <i>≡ 100% français ≡</i> "LES AUTHENTIQUES"	PAGE 14
-	
PIÈCES COCKTAIL SALÉES	PAGE 20
-	
PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES	PAGE 36
-	
BUFFET	PAGE 42
-	
BOISSONS	PAGE 47
-	
SANDWICHES, SALADES, PLATS CHAUDS	PAGE 48
-	
ALLERGÈNES	PAGE 54



UNE COLLECTION 
100% de saison

UNE CARTE pour tous

POUR EN
SAVOIR PLUS
SUR TOUS NOS
ENGAGEMENTS :



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



SANS
GLUTEN



POULET



VÉGÉTALIEN /
VEGAN



SANS
LAIT



PORC



CANARD



VÉGÉTARIEN /
VEGGIE



PRODUIT
FRANÇAIS



BOEUF



TRUITE

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2023
et sur notre site internet www.toutetbon.fr

PETIT DÉJEUNER

Réunion matinale
& collation sucrée



NOS JUS COQ TOQUÉ

Des jus naturels ET engagés qui nous permettent de collaborer avec des producteurs 100% **BIO**, 100% français. Des matières premières de qualité dans des bouteilles en verre 100% recyclables.



NOS
CAFÉS
ET THÉS
SONT



COMMANDE

24H à l'avance

Minimum de commande :
contactez-nous !



POUR 10 PERSONNES :

formule

LA P'TITE VIENNE

Par personne :

- 3 mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
- 1 jus d'orange **BIÖ** ou jus de pomme **BIÖ**
- 1 café **BIÖ** ou thé **BIÖ** en thermos

7€50 HT
/pers
Soit 8€25 TTC



FORMULES
À COMMANDER
par tranche de
10 PERSONNES



idéale aussi pour
une pause goûter !

POUR 10 PERSONNES :

formule

LA PAUSE GOURMANDE

Par personne :

- 2 brochettes de fruits frais du moment
- 1 part de cake marbré
- 2 chouquettes
- 1 jus d'orange **BIÖ** ou jus de pomme **BIÖ**
- 1 café **BIÖ** ou thé **BIÖ** en thermos

8€50 HT
/pers
Soit 9€35 TTC



À LA CARTE

• **COFFRET DE MINI VIENNOISERIES** **30€90 HT**
30 pièces
Soit 33€99 TTC - 1€03 HT la pièce

Pains au chocolat • Croissants • Pains aux raisins

• **COFFRET DE CHOUQUETTES** **24€90 HT**
30 pièces
Soit 27€39 TTC - 0€83 HT la pièce

• **LA BOX DOUCEUR XXL** **56€90 HT**
Idéale pour 15 personnes - 55 pièces
Soit 62€59 TTC - 1€03 HT la pièce
(Existe en 42 pièces)

Pains au chocolat • Pains aux raisins • Croissants • Chouquettes • Mini moelleux chocolat au coeur coulant • Cake marbré • Mini brochettes de fruits de saison

• **CAKE MARBRÉ** **19€90 HT**
12 parts - 650 g
Soit 21€89 TTC

• **CORBELLE DE FRUITS FRAIS**  **29€90 HT**
De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg.
Soit 32€89 TTC

• **COFFRET DE VERRINES MUESLI** **23€90 HT**
15 verrines + Toppings muesli
Soit 26€29 TTC

Verrines au yaourt grec, coulis de caramel beurre salé et coulis de fruits rouges. Accompagnées de muesli aux noisettes et de muesli aux fruits et noix



NOTRE CARTE DES BOISSONS

• **THERMOS DE CAFÉ** **14€90 HT**
1L
Soit 16€39 TTC

Café **BIÖ** et issu du commerce équitable

• **THERMOS DE THÉ** **10€90 HT**
1L
Soit 11€99 TTC

Sélection Palais des Thés 100% **BIÖ**

• **THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD** **15€90 HT**
1L
Soit 17€49 TTC

Chocolat en poudre **BIÖ** et issu du commerce équitable

• **JUS DE FRUITS COG TOQUÉ**  À partir de **6€50 HT**
75 cl

Orange **BIÖ** • Pomme pulpée **BIÖ** • Nectar d'Abricots **BIÖ** • Jus d'Ananas **BIÖ**

PLATØ €

0%
PLASTIQUE

RECETTES 
100% de saison



Nos **PLATØ**
sont composés de :

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



COMMANDE
le jour même
LIVRAISON
sous **3H**



LE BRUTUS

- **Entrée** : Taboulé libanais (semoule **BIO**) aux herbes fraîches, assaisonné au piment d'Espelette, jus de citron et vinaigrette agrumes et gingembre, tomates confites, oignons rouges, cranberries, graines de sésame et menthe fraîche
- **Plat** : Salade façon César composée de batavia, suprême pané végétal, oeuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, piment d'Espelette et persil plat, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

HappyVore

Disponible au poulet



LE CRONOS

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec, ail, menthe fraîche et piment d'Espelette
- **Plat** : Salade de fusilli **BIO** à la sauce ktipiti* et au tartare de tomates, jambon de Bayonne IGP, artichauts marinés et tomates cerises, copeaux de parmesan, pignons de pin, citron jaune, piment d'Espelette et persil plat
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

16€90 HT
Soit 18€59 TTC



* Tartinable à base de yaourt grec, poivrons grillés et feta.

RECETTES 100% de saison

LE GAÏA

- **Entrée** : Salade de pois chiches, tartare de courgettes et tomates, oignons rouges, noix de cajou, thym frais, assaisonnée de jus de citron vert et d'une vinaigrette citronnée
- **Plat** : Taboulé libanais (semoule **BIO**) aux herbes fraîches, assaisonné au piment d'Espelette, jus de citron et vinaigrette agrumes et gingembre, tomates confites, oignons rouges, cranberries et graines de sésame, accompagné de falafels, poivrons marinés et aubergines grillées, tartare de tomates, noix de cajou et d'un houmous parfumé à la coriandre
- **Petit pain**
- **Dessert végétalien** du jour

17€90 HT

Soit 19€69 TTC



Disponible au poulet



LE FLORA

- **Entrée** : Trio de tomates cerises d'antan et cubes de feta AOP, vinaigrette parfumée au coulis de fruits rouges et menthe fraîche
- **Plat** : Green bowl de poulet et pâtes coeur de blé **BIO** au pesto vert, petits pois, fèves, tagliatelle de concombre et roquette, assaisonné au velours de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et basilic
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

17€90 HT

Soit 19€69 TTC



COLLECTION
100% de saison



L'OCÉANIDE

- **Entrée** : Salade de mesclun, carpaccio de pêche et mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, assaisonnée de miel et d'une vinaigrette citronnée, persil plat
- **Plat** : Poke bowl de saumon fumé et riz blanc **BIO** parfumé à la betterave rouge et au citron jaune, fèves, radis roses, oignons nouveaux et ciboulette, assaisonné d'une sauce curry-mango
- **Petit pain** sans gluten
- **Dessert** gourmand du jour

17€90 HT

Soit 19€69 TTC



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

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



COMMANDE
le jour même
LIVRAISON
sous **3H**



100%
recyclable

TOU& BON
Aussi
beau
QUE BON !



LE PERLE

- **Entrée** : Trio de tomates d'antan, tomates cerises, cubes de feta AOP et mesclun, assaisonné d'une vinaigrette citronnée parfumée au coulis de fruits rouges
- **Plat** : Pâtes coeur de blé **BIO** au pesto vert, saumon fumé, petits pois, fèves, tagliatelle de concombre, copeaux de parmesan, velours de vinaigre balsamique et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au poulet

LE BARI

- **Entrée** : Salade de mesclun, carpaccio de pêche et mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, assaisonnée de miel et d'une vinaigrette citronnée, persil plat
- **Plat** : Fusilli **BIO** assaisonnés d'un tartare de tomates et de thym frais, poulet, tomates en grappe rôties, poivrons marinés et aubergines grillées, roquette, piment d'Espelette et sauce curry rouge
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



18€90 HT
Soit 20€79 TTC





LE CHYPRIOTE

- **Entrée** : Toasts de pain aux céréales et sauce ktipiti*, tomates cerises, oignons rouges et pignons de pin, sur lit de mesclun, piment d'Espelette et basilic
- **Plat** : Riz blanc **BiO** assaisonné d'une vinaigrette agrumes gingembre, fèves, petits pois, concombres et oignons rouges, poulet, duo de sésame et sauce soja sucrée, radis roses, tagliatelle de courgette, tomate cerise, persil et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



19€90 HT
Soit 21€89 TTC



DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!



LE TRAPANI

- **Entrée** : Carottes râpées assaisonnées d'une vinaigrette citronnée, pickles de chou-fleur et curcuma, graines de courge et noix de cajou, perles de vinaigre balsamique et ciboulette
- **Plat** : Tortellini vegan saveur quinoa-épinards assaisonnés de tartare de tomates, tomates cerises, oignons rouges, roquette, perles de vinaigre balsamique et pignons de pin, basilic et persil plat
- **Crudités de saison** et Houmous du jour
- **Petit pain**
- **Dessert végétalien** du jour

20€90 HT
Soit 22€99 TTC



* Tartinable à base de yaourt grec, poivrons grillés et feta.

LE BRETON

- **Entrée** : Salade de mesclun et pesto d'algues au basilic, petits pois et fèves sur un lit de yaourt grec, jus de citron, menthe fraîche et perles de yuzu
- **Plat** : Duo de lentilles et carottes, assaisonné d'une vinaigrette de vin rouge échalotes, saumon fumé, oeuuf poché, framboises, duo de graines de sésame, coulis de fruits rouges et persil plat
- **Fromage** et son petit pain sans gluten
- **Dessert** gourmand du jour



20€90 HT
Soit 22€99 TTC



LE KANSAS

- **Entrée** : Salade de concombres au yaourt grec, ail, menthe fraîche et piment d'Espelette
- **Plat** : Pommes de terre grenailles persillées et rôties, tatakï de boeuf, oignons rouges, cornichons et oignons frits, persil plat et moutarde au miel
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



21€90 HT
Soit 24€09 TTC

Disponible au poulet ou au jambon de Bayonne



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.


RECETTES 100% de saison

LE CALIFORNIEN

- **Entrée** : Trio de tomates cerises d'antan et billes de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, pesto vert et basilic
- **Plat** : Bun feuilleté à l'avocat, poulet, oignons frits, cornichons, moutarde au miel et duo de graines de sésame, sur lit de mesclun
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



21€90 HT
Soit 24€09 TTC



À COMMANDER
la **VEILLE**



LE HALBA

- **Entrée** : Salade de concombres, courgettes, radis roses, tomates, oignons rouges et pickles de chou-fleur et curcuma, aux herbes fraîches et assaisonnée au miel, huile d'olive **BIO**, jus de citron vert et cumin, et son toast de pain suédois
- **Plat** : Taboulé libanais (semoule **BIO**) aux herbes fraîches, carottes rôties au miel et thym, falafels, pickles de chou-fleur et curcuma, cranberries, noix de cajou et graines de courge, au jus de citron et sauce labneh*, citron jaune et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

23€90 HT
Soit 26€29 TTC



Disponible au poulet

*Sauce à base de yaourt grec, concombre et mélange d'épices Zaatar.



L'ÉCOSSAIS

- **Entrée** : Trio de wraps au saumon fumé, crème aneth et mesclun, aneth
- **Plat** : Saumon fumé cuit à chaud, semoule de blé **BIO** assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes et gingembre, accompagnée de petits pois, oignons rouges et oignons nouveaux, feta AOP, tomates cerises, cranberries, menthe et sauce Tahini
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

24€90 HT

Soit 27€39 TTC



À COMMANDER
la VEILLE

LE LEFKADA

- **Entrée** : Tartelette de fromage frais ail et fines herbes, trio de tomates d'antan, perles de vinaigre balsamique, velours de vinaigre balsamique et basilic
- **Plat** : Filet de bar et son riz noir **BIO** assaisonné au curry rouge, poivrons marinés et aubergines grillées, tartare de tomates, graines de courge, piment d'Espelette, coriandre et sa sauce crème de curry rouge
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

25€90 HT

Soit 28€49 TTC



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

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

LE GREVIN

- **Entrée** : Oeuf poché sur son lit de mesclun, asperges fraîches, radis roses, groseilles, éclats de noisettes, sphère de crème de balsamique, accompagné d'un pesto d'algues au basilic et d'un assaisonnement velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Aubergine rôtie au four et garnie d'un fond de moutarde au miel, d'une farce de lentilles et de tartare de tomates, de crottin de Chavignol AOP, miel, perles de vinaigre balsamique et piment d'Espelette, accompagnée de poulet et d'une salade de mesclun et tomates cerises, assaisonnée de velours de vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

28€90 HT
Soit 31€79 TTC



Disponible au jambon
de Bayonne ou en version



À
consommer
froid ou
chaud



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.



À COMMANDER
la VEILLE



LE EIFFEL

- **Entrée** : Salade de pêche ou melon (selon arrivage), jambon de Bayonne IGP, crottin de Chavignol AOP et framboises, sur lit de mesclun, menthe et persil plat, assaisonnée de miel et de velours de vinaigre balsamique
- **Plat** : Filet mignon de porc rôti au miel et au thym frais, tomates en grappe rôties, pomme de terre rôtie, piment d'Espelette, persil plat, romarin et sauce moutarde au miel
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

29€90 HT
Soit 32€89 TTC



À consommer
froid ou
chaud



LE PILAT

- **Entrée** : Carpaccio de noix de Saint-Jacques* agrémenté de framboises et radis roses, assaisonné de jus de citron vert et d'huile d'olive BIO, perles de citron Yuzu, zestes de citron vert, piment d'Espelette et menthe fraîche
- **Plat** : Truite fumée accompagnée de son roll de courgettes garni d'une mousse de basilic, riz semi-complet de Camargue BIO assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes et gingembre, radis roses, tomates cerises d'antan, oignons rouges, coulis de fruits rouges, persil plat et piment d'Espelette
- **Fromage** et son petit pain sans gluten
- **Dessert** gourmand du jour

32€90 HT
Soit 36€19 TTC



*Pecten Maximus.

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

LE VERSAILLES

- **Entrée** : Tartelette garnie de coulis de fruits rouges, fromage frais ail et fines herbes, tagliatelle de courgette, petits pois, asperges fraîches, perles de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et persil plat
- **Plat** : Carpaccio de boeuf Charolais sur lit de mesclun, toasts de foie gras sur pain muesli, copeaux de comté AOP, sphères balsamique ambré et truffe, framboises, noisettes, persil plat et velours de vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

30€90 HT
Soit 33€99 TTC



TOUT & BON engagé pour L'ORIGINE FRANCE de ses produits.



Poulet Boeuf Canard Porc*

**100% des VIANDES
sont FRANÇAISES**

Et la truite
et les œufs pochés
aussi !

*Hors coppa et jambon Rostello.



*Mieux manger,
c'est mieux consommer !*

- ① Une carte évolutive en **FONCTION DES SAISONS**
- ② Des produits majoritairement **MADE IN FRANCE**
- ③ Un attachement au respect du **SAVOIR-FAIRE LOCAL** par le biais d'approvisionnements en produits labellisés.
 - 100% des fromages à la coupe sont AOP ou IGP
 - Des **CHARCUTERIES 100% EUROPÉENNES** pour privilégier le savoir-faire
- ④ Le choix du **BIO** dès que nous le pouvons et notamment 100% de nos féculents sont **BIO**.
- ⑤ **+ DE VÉGÉTAL** dans votre assiette
 - L'intégration du **simili-carné** pour les flexitariens sans compromis sur le plaisir !
- ⑥ Le référencement de fournisseurs en accord avec nos engagements éco-responsables



hier, aujourd'hui
et demain



Agir sur le Terrain, aux côtés des Agriculteurs

Nous soutenons, de manière concrète, les agriculteurs français, qui demain, feront de l'agriculture **une activité plus raisonnée et neutre en carbone.**

Engagé auprès de TerraTerre, Tout & Bon soutient 4 agriculteurs dans leur projet de transition agricole bas carbone. Nous finançons les travaux d'aménagements de fermes, pour aider à ce que la culture, l'élevage des animaux, leur alimentation et la transformation des denrées produisent le moins de gaz à effet de serre possible.



4 AGRICULTEURS SOUTENUS

TOTAL DE CO₂ ÉVITÉS

356 TONNES



1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur



Comment ?

- En plantant des haies et des arbres
- En réduisant le travail du sol
- En pratiquant l'agriculture régénératrice



moins de km
= réduction de CO₂

Produire au plus proche de vous

Nos 30 cuisines locales vous livrent dans un rayon de 30 min maximum.

Optimiser nos tournées de livraison



Réduire le plastique

Nous optons pour des contenants recyclés et recyclables



CO₂ O₂

Contribuer à la reforestation

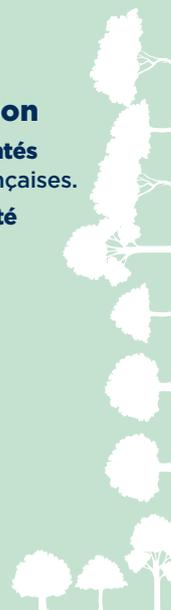
Ce sont 3 000 arbres plantés au cœur de nos forêts françaises.

En faveur de la biodiversité et des écosystèmes :

12 000 mois d'oxygène générés

450 tonnes de CO₂ stockées

9 000 abris pour animaux créés



PIÈCES COCKTAIL

**FRAÎCHEUR
GARANTIE !**

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



DEVIS
sur-mesure
en **24H**

COMMANDE
24H à l'avance

Minimum de commande :
contactez-nous !

 RECETTES
100% de saison



NOUVEAU

LES TARTELETTES VEGGIE

35 pièces

- Sauce labneh*, tagliatelle de concombre et coriandre
- Sauce curry-mango, poivrons marinés, avocat et coriandre

46€90 HT

Soit 51€59 TTC
1€34 HT la pièce



23€90 HT

Soit 26€29 TTC
1€20 HT la pièce

LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet au curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre



40€90 HT

Soit 44€99 TTC
1€36 HT la pièce

LES MINI BROCHETTES SAUMON

30 pièces

- Saumon fumé, billes de mozzarella di Bufala AOP, basilic, aneth et poivre



un cocktail à organiser ?

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

MINIMUM CONSEILLÉ

TYPE D'ÉVÉNEMENT	COCKTAIL APÉRITIF		COCKTAIL DÉJEUNATOIRE	COCKTAIL DÎNATOIRE
	DURÉE	1h	1h30	1h30
NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE	8-10 pièces	12 pièces	12-14 pièces	16 pièces

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

*Sauce à base de yaourt grec, concombre et mélange d'épices Zaatar.



LA COURONNE D'ÉTÉ

40 pièces

- Melon, billes de mozzarella di Bufala AOP, jambon de Bayonne IGP 
- Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert, basilic

37€90 HT

Soit 41€69 TTC
0€95 HT la pièce



76€90 HT

Soit 84€59 TTC
1€18 HT la pièce

NOUVELLE
RECETTE

LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navettes au pesto vert, aubergines grillées, poivrons marinés, basilic 
- Clubs sandwiches au saumon fumé, crème ciboulette, salade verte
- Clubs sandwiches au jambon blanc , comté AOP, tomates confites, salade verte, mayonnaise
- Wraps au thon, fromage frais ail et fines herbes, salade verte, poivrons marinés

LES MINI BROCHETTES JAMBON

30 pièces

- Jambon de Bayonne IGP , comté AOP, fraise et basilic

31€90 HT

Soit 35€09 TTC
1€06 HT la pièce



NOUVEAU

LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Toasts de pain aux céréales garnis de :

- Artichaut mariné, fromage frais, olive, thym, piment d'Espelette et velours de vinaigre balsamique
- Fromage frais ail et fines herbes, fèves, petits pois, radis roses, miel et ciboulette
- Houmous à la coriandre, fraise, feta AOP et menthe



41€90 HT

Soit 46€09 TTC
1€20 HT la pièce



PETIT PRIX

NOUVEAU

LES TOASTS DE CONCOMBRE

24 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)

- Concombre, mousse de basilic, saumon fumé, baies roses et aneth

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
0€95 HT la pièce



LES MINI BURRITOS DE SAISON

20 pièces

- Houmous parfumé à la coriandre, aubergines grillées, oignons rouges, falafels et roquette

19€90 HT

Soit 21€89 TTC
1€00 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX

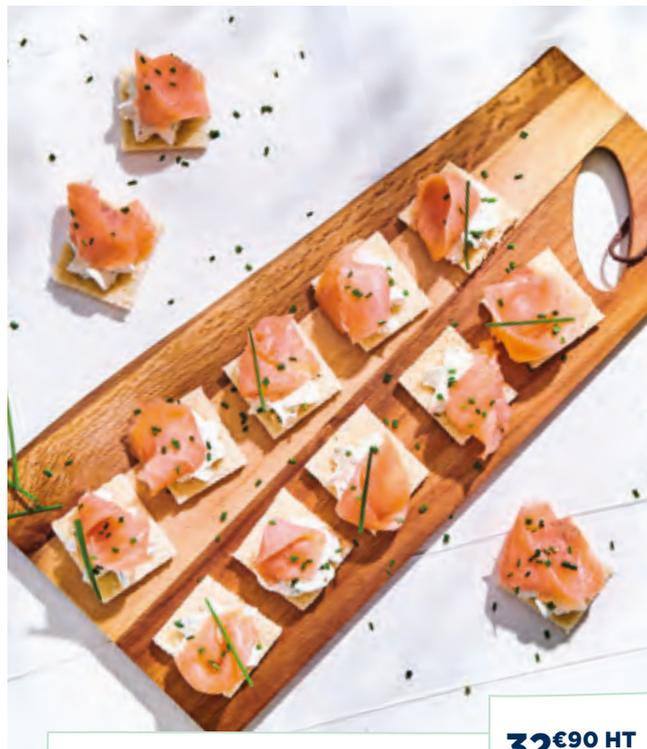


NOUVELLE
RECETTE

LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

- Jambon blanc , comté AOP et beurre tendre
- Saumon fumé et crème aneth

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

LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

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

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

NOUVEAU

LES TAPAS ASSORTIES

35 pièces

Toasts de pain aux céréales
garnis de :

- Sauce ktipiti*, tomates cerises, oignons rouges, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic
- Pesto vert, tomates cerises d'antan, pignons de pin et persil
- Sauce curry-mango, poulet , raisins secs et roquette

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

* Tartinable à base de yaourt grec, poivrons grillés et feta.



NOUVEAU

LES TARTELETTES SALÉES

35 pièces

- Fromage frais, betterave rouge, pomme, saumon fumé et persil
- Fromage frais ail et fines herbes, petits pois, fèves, tagliatelle d'asperge, velours de vinaigre balsamique et persil 

49€90 HTSoit 54€89 TTC
1€43 HT la pièce

PETIT PRIX

LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces

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

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

NOUVEAU

LES BLINIS DE LA MER

30 pièces

- Saumon fumé, crème aneth, baies roses et aneth
- Thon, fromage frais, pêche, romarin et piment d'Espelette

34€90 HTSoit 38€39 TTC
1€16 HT la pièce

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

NOUVEAU

LES TAPAS DE LA MER

35 pièces

Toasts de pain aux céréales garnis de :

- Pesto d'algues au basilic , mozzarella di Bufala AOP, piment d'Espelette, perles de yuzu et basilic 
- Thon et fromage frais, pêche et romarin
- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes, framboise et aneth

49€90 HT

Soit 54€89 TTC
1€43 HT la pièce

NOUVEAU



LA BOX JARDINIÈRE

Idéale pour 10-12 personnes
1 065 g + 100 g de sauces

- Crudités du moment coupées à la main
- 2 sauces : Sauce curry-mango et crème ciboulette

23€90 HT

Soit 26€29 TTC



NOUVELLE RECETTE

LA BOX NAVETTES

60 pièces

- Navettes au jambon blanc , comté AOP et beurre tendre
- Navettes au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignon rouge et roquette 
- Navettes au saumon fumé et crème aneth
- Navettes au pesto vert, aubergines grillées, poivrons marinés et basilic 

67€90 HT

Soit 74€69 TTC
1€13 HT la pièce

LES VEGGIE BLINIS

54 pièces

- Sauce curry-mango, courgette et raisins secs
- Fromage frais ail et fines herbes, petits pois, fèves, ciboulette, piment d'Espelette et miel
- Mousse de betterave rouge, pomme, ciboulette et piment d'Espelette

49€90 HT

Soit 54€89 TTC
0€92 HT la pièce



NOUVELLE
RECETTE

PETIT
PRIX



28€90 HT

Soit 31€79 TTC
1€20 HT la pièce

LES PETITES GRENAILLES

24 pièces (*Je suis un légume, ma taille peut varier*)

Pommes de terre grenailles garnies de :

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



27€90 HT

Soit 30€69 TTC
1€16 HT la pièce

LES FOCACCIAS

24 pièces

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



NOUVEAU

LES VERRINES VEGGIE

15 pièces

- Taboulé libanais (semoule **BİÖ**) aux herbes fraîches, assaisonné au piment d'Espelette, jus de citron, vinaigrette agrumes et gingembre, tomates confites, oignons rouges, cranberries et graines de sésame
- Tartare de concombres au yaourt grec, ail, menthe fraîche et piment d'Espelette

20€90 HT

Soit 22€99 TTC
1€39 HT la pièce



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

NOUVEAU

PETIT
PRIX

LES VEGGIE SUCETTES

28 pièces

- Lanière de courgette, feuille de menthe, feta AOP et zestes de citron
- Tomates cerises, velours de vinaigre balsamique et graines de sésame

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
0€96 HT la pièce



NOUVEAU



LES VERRINES FRAÎCHEUR

15 pièces

- Tartare de tomates, mousse de fromage frais, artichaut mariné et basilic
- Pêche ou Melon (selon arrivage), feta AOP, olive verte et ciboulette

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



24€90 HT
Soit 27€39 TTC
1€66 HT la pièce

NOUVELLE
RECETTEPETIT
PRIX

LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

40 pièces

Pain suédois garni de :

- Thon, mousse de basilic, concombre
- Jambon blanc, comté AOP, beurre tendre

39€90 HT
Soit 43€89 TTC
1€00 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX

LES PETITES PÊCHES

25 pièces (je suis un fruit, ma taille peut varier)

- Brochettes de pêche ou melon (selon arrivage), coppa et billes de mozzarella di Bufala AOP



24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€00 HT la pièce



PETIT PRIX

LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

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

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€00 HT la pièce

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

- Wrap, saumon fumé, crème aneth et mesclun

43€90 HT

Soit 48€29 TTC
1€10 HT la pièce



NOUVELLE RECETTE

NOUVELLE
RECETTE

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.
45 pièces + 400 g de crudités
et 50 g de sauces

- Wraps de houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignon rouge et roquette 
- Navettes au poulet , avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Clubs de pain suédois au thon, mousse de basilic et concombre
- Légumes crus de saison et leurs 2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

57€90 HT

Soit 63€69 TTC
1€29 HT la pièce

NOUVEAU

PETIT
PRIXLE PANIER
SANDWICHES

60 pièces

Existe en version 30 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Poulet , avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Thon, mayonnaise et concombre
- Sauce ktipiti*, poivrons marinés et batavia 

48€90 HT

Soit 53€79 TTC
0€82 HT la pièce

LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Brochettes de rigatoni **BIO** garnies de crème de parmesan, tomates confites et basilic

23€90 HT

Soit 26€29 TTC
1€00 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet , avocat, oignons frits et moutarde au miel

38€90 HT

Soit 42€79 TTC
1€30 HT la pièce



LES FLEURS DE FROMAGE

18 pièces

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

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
1€72 HT la pièce



LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts de pain aux céréales garnis de :

- Bloc de foie gras de canard , chutney de figes, groseilles 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 figes, framboise et piment d'Espelette 

59€90 HT

Soit 65€89 TTC
1€71 HT la pièce

NOUVELLE
RECETTEGrosses
PIÈCES

LES BUN'S FEUILLETÉS

42 pièces

- Bun feuilleté à l'avocat, poulet 🇫🇷, oignons frits, cornichons, moutarde au miel et duo de graines de sésame
- Bun feuilleté à la mousse de basilic, mozzarella di Bufala AOP, aubergines grillées, poivrons marinés et basilic 🥕

57€90 HT

 Soit 63€69 TTC
1€38 HT la pièce
NOUVELLE
RECETTE

LES CLUBS D'ÉTÉ

24 pièces

- Crème de parmesan, poulet 🇫🇷, concombre et thym
- Thon et fromage frais, pêche, mesclun et romarin

27€90 HT

 Soit 30€69 TTC
1€16 HT la pièce


LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

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

38€90 HT

 Soit 42€79 TTC
2€16 HT la pièce

NOUVEAU

LA BOX CAMPAGNARDE

Box apéritive à partager :
Idéale pour 15 personnes

1 800g + 350g de pain

- Charcuteries : Jambon Rostello aux herbes, coppa et jambon de Bayonne IGP 
- Sélection de fromages AOP : Comté, Cantal, crottin de Chavignol
- Cornichons, pain aux céréales tranché et toasts de pain muesli, petits beurrés et persil

99€90 HT

Soit 109€89 TTC
6€66 HT la portion



L'offre idéale
pour un apéro
au bureau !



LES CLUBS SANDWICHS

48 pièces

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

53€90 HT

Soit 59€29 TTC
1€12 HT la pièce



PETIT
PRIX

LES MADELEINES SALÉES

Petite box à partager de 44 pièces :

- Assortiment de madeleines salées au curry et aux olives

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
0€91 HT la pièce





NOUVEAU

LA BOX ASSORTIE

Box apéritive à partager
Idéale pour 15 personnes

52 pièces + 1 370 g de fromages,
charcuteries et pain

- Charcuteries :
Jambon Rostello aux herbes
et jambon de Bayonne IGP 
- Sélection de fromages AOP :
Comté et Crottin de Chavignol,
et toasts de pain muesli
- Wraps de houmous parfumé
à la coriandre, falafel, poivrons
marinés, oignon rouge et roquette 
- Navettes au saumon fumé
et crème aneth
- Brochettes de tomates cerises,
billes de mozzarella di Bufala AOP
au pesto vert et basilic

126€90 HT

Soit 139€59 TTC
8€46 HT la portion

NOUVEAU

LA BOX DOLCE VITA

Box apéritive à partager
Idéale pour 15 personnes

1 580 g

- Boule de burrata sur son lit
de roquette, sa focaccia
et ses tartinables : pesto vert
et tartare de tomates
- Brochettes d'artichauts marinés
et tomates confites
- Brochettes de tomates cerises
et olives vertes
- Sélection de charcuteries :
coppa, jambon de Bayonne
IGP  et jambon Rostello
aux herbes
- Fruits frais de saison

Livrée avec ses fourchettes en bois
et un couteau.

64€90 HT

Soit 71€39 TTC
4€33 HT la portion





NOUVEAU



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 CHOCO

24 pièces

- Mini tartellettes à la mousse au chocolat et éclats de noisettes

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€25 HT la pièce

NOUVEAU

LES VERRINES FRAISES

15 pièces

- Purée de fraises, tartare de fraises et menthe

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



24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€66 HT la pièce

NOUVEAU

COUP
DE CŒUR
des gourmands

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

LES PETITS CHOUX

44 pièces

- Mini tartelettes à la crème ricotta, coulis de fruits rouges et framboises
- Choux craquelin à la mousse de pistache et fraises

64€90 HT

 Soit 71€39 TTC
1€48 HT la pièce


NOUVEAU

PETIT
PRIX

LES CROQUANTS CACAOtés

35 pièces

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

36€90 HT

 Soit 40€59 TTC
1€05 HT la pièce

LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

- Ricotta, crumble et pêches
- Ricotta, spéculoos, fruits rouges et menthe
- Mousse de chocolat blanc, fraises, éclats de pistaches et menthe

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.**
26€90 HT

 Soit 29€59 TTC
1€79 HT la pièce




LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€00 HT la pièce



LES TARTELETTES ASSORTIES

24 pièces

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

31€90 HT

Soit 35€09 TTC
1€33 HT la pièce



LE CHOCOCO

24 pièces

- Feuillantine croustillante au chocolat, mousse au chocolat, noix de pécan et menthe
- Mini tartelettes au chocolat, crème de pistache, ganache chocolat et éclats de pistaches

34€90 HT

Soit 38€39 TTC
1€45 HT la pièce



NOUVEAU

LES VERRINES ASSORTIES

15 pièces

- Mousse de mascarpone, crumble, bananes fraîches, caramel beurre salé et menthe
- Mousse de citron, brisures de spéculoos et zestes de citron

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

23€90 HT

Soit 26€29 TTC
1€59 HT la pièce



66€90 HT

Soit 73€59 TTC
1€24 HT la pièce

LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

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



25€90 HT

Soit 28€49 TTC
1€73 HT la pièce

LES PETITES SALADES DE FRUITS

15 pièces

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

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



LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

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

34€90 HT

Soit 38€39 TTC
1€75 HT la pièce



Grosses
PIÈCES



Grosses
PIÈCES



LES MINI COEURS COULANTS

20 pièces

- Mini moelleux au chocolat et coeur coulant

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
1€55 HT la pièce

PETIT
PRIX



LE TOUT CHOCO

48 pièces

- Croquants au chocolat, fruits secs et crème 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

LES GAUFRETTES

24 pièces

Mini gaufres sucrées garnies de :

- Pêche, mousse de mascarpone, coulis de fruits exotiques, poudre de vanille et menthe
- Mousse de citron, zestes de citron jaune et citron vert, menthe
- Mousse de mascarpone, caramel beurre salé, noix de pécan et éclats de noisettes

44€90 HT

Soit 49€39 TTC
1€87 HT la pièce

Grosses
PIÈCES





LA BOÎTE À FRIANDISES

Grande box de 115 pièces

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

99€90 HT

Soit 109€89 TTC
0€87 HT la pièce



LA PETITE BOX SUCRÉE

Petite box à partager de 50 pièces

- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini moelleux chocolat au coeur coulant
- Mini gaufres au sucre

45€90 HT

Soit 50€49 TTC
0€92 HT la pièce



LE COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
0€93 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

59€90 HT

Soit 65€89 TTC
1€30 HT la pièce

BUFFET FROID

*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

Minimum de commande :
contactez-nous !

LES SALADES À PARTAGER

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



SALADE KTIPITI

Salade de fusilli **BiO** à la sauce ktipiti* et au tartare de tomates, artichauts marinés et tomates cerises, copeaux de parmesan, pignons de pin, citron jaune, piment d'Espelette et persil plat

23€90 HT
12 portions
1 200 g
Soit 26€29 TTC
1€99 HT par portion

NOUVEAU

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

NOUVEAU



SALADE DE TOMATES D'ANTAN

Trio de tomates cerises d'antan et billes de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, pesto vert et basilic

27€90 HT
12 portions
1090 g
Soit 30€69 TTC
2€33 HT par portion



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 et persil, oignons rouges
Vinaigre de vin rouge et échalotes

TABOULÉ LIBANAIS ... **25€90 HT** 14 portions - 1410 g

Soit 28€49 TTC - 1€85 HT par portion

Taboulé libanais (semoule **BiO**) aux herbes fraîches, assaisonné au piment d'Espelette, jus de citron et à une vinaigrette agrumes et gingembre, tomates confites, oignons rouges, cranberries, graines de sésame et menthe fraîche

SALADE DE LENTILLES ... **20€90 HT** 12 portions - 1100 g

Soit 22€99 TTC - 1€74 HT par portion

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

SALADE COEUR DE BLÉ

Pâtes coeur de blé **BiO** au pesto vert, petits pois, fèves et basilic



20€90 HT
12 portions
1100 g
Soit 22€99 TTC
1€74 HT par portion



NOUVEAU

SALADE POLAIRE ... **20€90 HT** 12 portions - 1 200 g

Soit 22€99 TTC - 1€74 HT par portion

Fusilli **BiO** à la crème aneth, poivrons marinés, concombres, aneth et jus de citron

SALADE FAÇON NIÇOISE **25€90 HT** 12 portions - 1185 g

Soit 28€49 TTC - 2€16 HT par portion

Riz blanc **BiO**, œufs durs, thon, tomates cerises, batavia, olives noires, oignons rouges, petits pois et ciboulette
Vinaigre de vin rouge aux échalotes



NOUVEAU

CONCOMBRES À LA GREC

Salade de concombres au yaourt grec, olives noires, ail, menthe fraîche et piment d'Espelette

17€90 HT
12 portions
1120 g
Soit 19€69 TTC
1€49 HT par portion



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€12 TTC
Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons
OU vinaigrette aux 3 vinaigres et pointe d'orange
- MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE **BiO** INDIVIDUELLE **0€50 HT**
20 ml Soit 0€53 TTC

* Tartinable à base de yaourt grec, poivrons grillés et feta.

LES PLANCHES À PARTAGER



PLANCHE DIPS



Crudités du moment
coupées à la main,
focaccia et chips tortillas
Accompagnement :
trio de houmous maison

34 €90 HT

12 portions

1 300 g

+ 200 g de sauces

Soit 38€39 TTC

2€91 HT par portion

Idéales pour
un apéritif
de 10 à 15
personnes

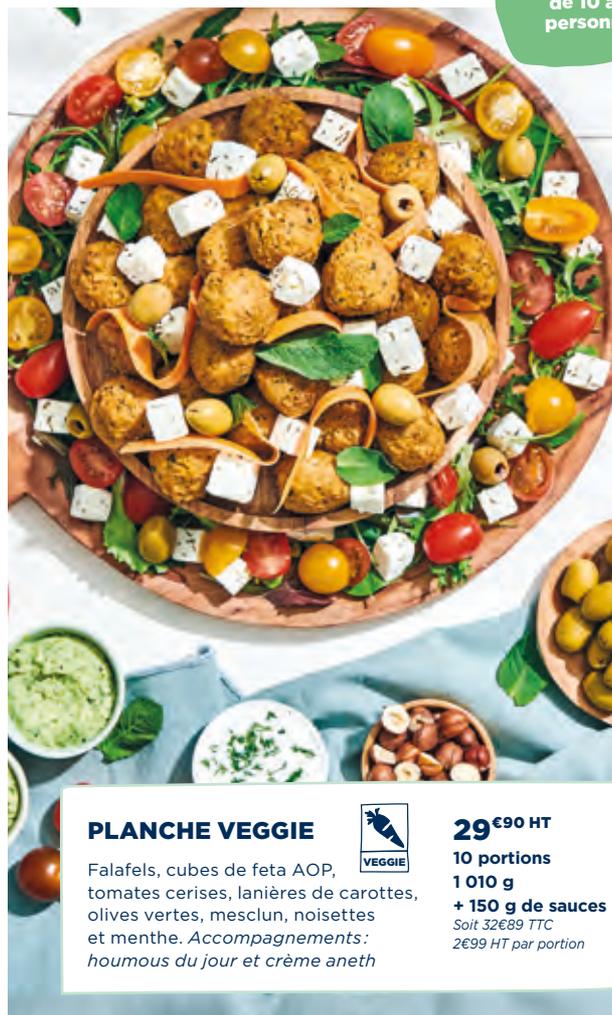


PLANCHE VEGGIE



Falafels, cubes de feta AOP,
tomates cerises, lanières de carottes,
olives vertes, mesclun, noisettes
et menthe. Accompagnements :
houmous du jour et crème aneth

29 €90 HT

10 portions

1 010 g

+ 150 g de sauces

Soit 32€89 TTC

2€99 HT par portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP



44 €90 HT

20 portions

1 100 g

Soit 49€39 TTC

2€25 HT par portion

Fromages 100% AOP à partager
et à couper par vos soins selon la
saison et arrivage, noix, abricots secs,
fruits de saison et herbes fraîches
Livrée avec un couteau à fromage



Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.



PLANCHE DUO DE SAUMON



59€90 HT

10 portions
990 g

Soit 65€89 TTC
5€99 HT par portion

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



PLANCHE DE POULET



36€90 HT

12 portions
1 200 g

+ 120 g de sauces
Soit 40€59 TTC
3€08 HT par portion

Poulet, pommes de terre grenailles, tomates cerises et roquette
Accompagnements : sauce César et moutarde au miel



PLANCHE DE CARPACCIO



37€90 HT

8 portions
580 g

+ 70 g de sauce
Soit 41€69 TTC
4€74 HT par portion

Carpaccio de boeuf, fleurs de fromage (tête de moine AOP), roquette, oignons rouges et pignons de pin
Accompagnement : pesto vert

PLANCHE DE CHARCUTERIE

12 portions - 1 060 g

Soit 44€99 TTC - 3€41 HT par portion
Coppa, jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, mesclun et persil

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

8 portions - 550 g

Soit 44€99 TTC - 5€11 HT par portion
Tranches de saumon fumé, citron vert, baies roses et aneth

PLANCHE CAMPAGNARDE

10 portions - 1180 g

Soit 59€29 TTC - 5€39 HT par portion
Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP, cornichons, comté AOP, cantal AOP, pain aux céréales tranché et petits beurres, romarin

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 betterave et houmous parfumé à la coriandre

• TRIO DE SAUCES **7€90 HT**

300 g

Soit 8€69 TTC
Mayonnaise, moutarde et crème ciboulette

LES DESSERTS À PARTAGER



TARTELETTES FRANGIPANE

Tartelettes à la frangipane, framboises, noisettes et menthe

44€90 HT
15 portions
Soit 49€39 TTC
2€99 HT par portion



SALADE DE FRUITS FRAIS

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

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



CHEESECAKES INDIVIDUELS DU JOUR

Planche de cheesecakes individuels

36€90 HT
12 portions
Soit 40€59 TTC
3€08 HT par portion



TARTELETTES AUX FRUITS

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

48€90 HT
15 portions
Soit 53€79 TTC
3€26 HT par portion

TARTE AUX FRAISES 36€90 HT

12 portions
Soit 40€59 TTC - 3€08 HT par portion
Tarte aux fraises et crème pâtissière, éclats de pistaches et feuilles de menthe. À couper par vos soins

TARTE AU CITRON 34€90 HT

12 portions
Soit 38€39 TTC - 2€91 HT par portion
Tarte à la crème de citron, rondelles de citron vert et citron jaune, copeaux de noix de coco. À couper par vos soins

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 36€90 HT

15 portions - 1 400 g
Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par portion

TARTELETTES AU CHOCOLAT 35€90 HT

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT 35€90 HT

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

BOISSONS

INDIVIDUELLES

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 50 cl À partir de **2€00 HT**
Soit 2€11 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 50 cl À partir de **2€00 HT**
Soit 2€11 TTC

COCA COLA 33 cl **2€20 HT**
Soit 2€32 TTC

COCA COLA ZÉRO 33 cl **2€20 HT**
Soit 2€32 TTC

VOLVIC CITRON 50 cl **2€50 HT**
Soit 2€64 TTC

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE 33 cl **2€50 HT**
Sans édulcorant, sans colorant,
sans conservateur Soit 2€64 TTC

HORS MENU

NECTAR D'ABRICOTS 25 cl **2€70 HT**
Andros Soit 2€85 TTC

CITRONNADE 33 cl **2€70 HT**
Andros Soit 2€85 TTC

JUS D'ANANAS PRESSÉ 25 cl **2€80 HT**
Andros - Sans sucres ajoutés Soit 2€95 TTC

À PARTAGER

PRIX HT LIVRÉS

EVIAN OU EAU LOCALE 1 L À partir de **3€20 HT**
Soit 3€38 TTC

BADOIT OU EAU LOCALE 1 L À partir de **3€50 HT**
Soit 3€69 TTC

JUS D'ORANGE **BIO** 75 cl **7€00 HT**
Jus le Coq Toqué 100%  Soit 7€38 TTC

JUS DE POMME PULPÉ **BIO** 75 cl **6€50 HT**
Jus le Coq Toqué 100%  Soit 6€86 TTC

NECTAR D'ABRICOT DU ROUSSILLON **BIO** 75 cl **7€00 HT**
Jus le Coq Toqué 100%  Soit 7€38 TTC

JUS D'ANANAS **BIO** 75 cl **7€00 HT**
Jus le Coq Toqué 100%  Soit 7€38 TTC

COCA COLA 1,25 L **5€00 HT**
Soit 5€27 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.

SANDWICHS SALADES & PLATS CHAUDS

LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS



100%
eco-friendly!*

** Respectueux de la nature.*

À
COMMANDER
PAR **5**
FORMULES
MINIMUM



COMMANDE
le jour même
LIVRAISON
sous **3H**

LES MENUS

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



Menu SANDWICH

10€50 HT

Soit 11€55 TTC

- **1 sandwich au choix**
Sandwichs hors menu + 1€
- **1 dessert au choix**
Desserts hors menu + 1€
- **1 boisson 33 cl ou eau 50 cl**
Boissons hors menu + 1€



Menu SALADE

12€50 HT

Soit 13€75 TTC

- **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**
Boissons hors menu + 1€



Menu PLAT CHAUD

13€50 HT

Soit 14€85 TTC

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



Menu COMPLET

13€50 HT

Soit 14€85 TTC

- **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**
Boissons hors menu + 1€

SANDWICHES

Au menu

PRIX HT LIVRÉS



Le Pierrot

LE PARISIEN

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, jambon blanc 🇫🇷, beurre, cornichons

LE PIERROT

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, jambon blanc 🇫🇷, comté AOP, tomates, batavia, mayonnaise

LE ROGER

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, poulet 🇫🇷, oeuf dur, tomates, batavia, mayonnaise

LE JOHNNY

7€00 HT

Soit 7€70 TTC

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

LE MARCO

NOUVEAU



7€00 HT

Soit 7€70 TTC

Baguette aux céréales, pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomates confites, aubergines marinées, roquette, vinaigre balsamique

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 NIKOS

NOUVEAU

8€00 HT

Soit 8€80 TTC

Baguette aux céréales, jambon de Bayonne 🇫🇷, poivrons marinés, batavia, sauce ktipiti*



Le Nikos

NOUVEAU

PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain.

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

L'INSOLITE

NOUVEAU



10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Riz blanc **BiO** assaisonné d'une crème de parmesan, roquette, asperges fraîches, petits pois, fèves, copeaux de parmesan et ciboulette

LE PIQUANT

NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Fusilli **BiO** assaisonnés d'un tartare de tomates et de thym frais, poulet 🇫🇷, tomates rôties en grappe, poivrons marinés et aubergines grillées, roquette, piment d'Espelette et sauce curry rouge



Plat à réchauffer



Le rêveur

NOUVEAU



Plat à réchauffer



L'insolite

NOUVEAU

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LE RÊVEUR

NOUVEAU



VEGAN

11€90 HT

Soit 13€09 TTC

Tortellini vegan saveur quinoa-épinards assaisonnés de tartare de tomates, tomates cerises, oignons rouges, roquette, perles de vinaigre balsamique et pignons de pin, basilic et persil plat

LE CHARISMATIQUE

NOUVELLE RECETTE

11€90 HT

Soit 13€09 TTC

Fusilli **BiO** assaisonnés d'une crème ciboulette, saumon fumé, oignons nouveaux, copeaux de parmesan et ciboulette

* Tartinable à base de yaourt grec, poivrons grillés et feta.

SALADES

Livrées avec petit pain.

Au menu

PRIX HT LIVRÉS



La Césarius

NOUVEAU



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 basilic

LA CÉSARIUS

NOUVEAU



9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Salade façon César composée de batavia, suprême pané végétal , œuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, piment d'Espelette et persil plat, assaisonnée au jus de citron et à la sauce César

LA POPEY

NOUVEAU

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Green bowl de poulet , et pâtes cœur de blé **BiO** au pesto vert, petits pois, fèves, tagliatelle de concombre, roquette, assaisonné au velours de vinaigre balsamique, piment d'Espelette et basilic



La Popey

NOUVEAU

LA DORY

9€90 HT

Soit 10€89 TTC

Fusilli **BiO** à la sauce soja sucrée, thon, feta AOP, poivrons marinés, avocat, olives vertes, graines de sésame et basilic

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

LA MARIA

NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Fusilli **BiO** à la sauce ktipiti au tartare de tomates, jambon de Bayonne IGP , artichauts marinés et tomates cerises, copeaux de parmesan, pignons de pin, citron jaune, piment d'Espelette et persil plat

LA CHAZAL



10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Lentilles assaisonnées au vinaigre de vin rouge échalotes, saumon fumé, feta AOP, poivrons marinés, avocat, oignons rouges et coriandre



NOUVEAU

Le purple bowl

LE GREEN BOWL

NOUVEAU



VEGAN

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Taboulé libanais (semoule **BiO**) aux herbes fraîches assaisonné au piment d'Espelette, jus de citron et à une vinaigrette agrumes et gingembre, tomates confites, oignons rouges, cranberries et graines de sésame, accompagné de falafels, poivrons marinés et aubergines grillées, tartare de tomates, noix de cajou et d'un houmous parfumé à la coriandre

LE PURPLE BOWL

NOUVEAU

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Poke bowl de saumon fumé et riz blanc **BiO** parfumé à la betterave rouge et au citron jaune, fèves, radis roses, oignons nouveaux et ciboulette, assaisonné à une sauce curry-mango

DESSERTS

Au menu

PRIX HT LIVRÉS

COOKIE

45 g

aux pépites de chocolat

2€50 HT

Soit 2€75 TTC

YAOURT

NOUVEAU



140 g

Yaourt individuel en pot en verre saveur fraise ou abricot (selon disponibilité de nos stocks)

2€50 HT

Soit 2€75 TTC

BROWNIE

78 g

chocolat et noix de pécan

2€90 HT

Soit 3€19 TTC

MUFFIN

125 g

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

3€50 HT

Soit 3€85 TTC

YAOURT MUESLI

CARAMEL

NOUVEAU

3€50 HT

Soit 3€85 TTC

Yaourt à la grec, miel et coulis de caramel beurre salé, muesli aux copeaux de chocolat, menthe

hors menu

PRIX HT LIVRÉS

SALADE DE

FRUITS FRAIS



3€90 HT

Soit 4€29 TTC

De saison et préparée avec nos petites mains

MOUSSE DE SPÉCULOOS

3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

CHEESECAKE DU JOUR

3€90 HT

90 g

recette du jour

Soit 4€29 TTC

TIRAMISU AUX FRUITS

ROUGES

NOUVEAU

3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Mousse de mascarpone, fruits rouges du moment, menthe

BANOFEE

NOUVEAU

3€90 HT

Soit 4€29 TTC

Mousse de mascarpone, banane, caramel au beurre salé, crumble et menthe

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



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

NOTRE MÉTIER :

*vous livrer au bureau
des repas sains
et de saison.*

Comment ?

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 PRODUITS FRAIS.

Nos fruits et légumes sont coupés
à la main et sans sel ajouté.



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



débarrasage

installation

**LOCA-
TION
DE
VAIS-
SELLE**



**ANIMA-
TIONS
CULI-
NAIRES**



**LOCA-
TION
DE MA-
TÉRIEL**



TOUT & BON
TOUT & BON
TOUT & BON
TOUT & BON
TOUT & BON
TOUT & BON



**Personnel
de service**

**Nous vous proposons
une sélection d'animations
culinaires :**

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

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

**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 débarrasage

**le traiteur
À VOTRE SERVICE !**



**DEVIS
GRATUIT**
sous **24H**
sur toutetbon.fr



**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 VERRINES MUESLI: **Lait, gluten, fruits à coque, soja**
- COFFRET DE CHOUQUETTES: **Gluten, lait, oeufs**
- CORBEILLES DE FRUITS FRAIS: -
- LA BOX DOUCEUR XXL: **Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques**
- CAKE MARBRÉ: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**
- THERMOS DE CAFÉ: -
- THERMOS DE THÉ: -
- THERMOS DE LAIT/CHOCOLAT CHAUD **BIO**: **Lait**
- JUS D'ORANGES **BIO**: -
- JUS DE POMME **BIO**: -

PLATO

LE BRUTUS:

- ENTRÉE: **Gluten, sésame**
- PLAT: **Gluten, sésame, moutarde, lait, oeufs**
- PETIT PAIN: **Gluten**

LE CRONOS:

- ENTRÉE: **Lait**
- PLAT: **Gluten, lait**
- PETIT PAIN: **Gluten**

LE GAÏA:

- ENTRÉE: **Fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques**
- PETIT PAIN: **Gluten**

LE FLORA:

- ENTRÉE: **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Gluten, fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PETIT PAIN: **Gluten**

L'OCÉANIDE:

- ENTRÉE: **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Poissons, moutarde, lait, céleri, soja**
- PETIT PAIN: **Gluten. Pain sans gluten disponible sur demande**

DESSERTS DES PLATO (LISTE NON EXHAUSTIVE):

- MOUSSE CITRON: **Lait, gluten, oeufs, poissons**
- TIRAMISU FRUITS DE SAISON: **Gluten, lait, oeufs**
- MOUSSE DE SPÉCULOOS: **Gluten, lait, soja, oeufs**

- SALADE DE FRUITS DE SAISON: -

- MUFFIN AU CARAMEL: **Gluten, lait, oeufs**
- MUFFIN AU CHOCOLAT: **Lait, soja, gluten, oeufs**
- MUFFIN CITRON: **Lait, gluten, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites**
- COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT: **Gluten, lait, oeufs, soja**
- COOKIE À LA FRANÇAISE PÉCAN CHOCOLAT BLANC: **lait, oeufs, gluten, fruits à coques**
- BROWNIE: **Gluten, soja, oeufs, fruits à coques**
- PART DE CAKE MARBRÉ: **Gluten, lait, oeufs, fruits à coques**
- YAOURT GREC, BROWNIE ET CARAMEL BEURRÉ SALÉ: **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, gluten, oeufs, soja**

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

LE PERLE:

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

LE BARI:

- ENTRÉE: **Anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- PLAT: **Gluten, lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait**

LE CHYRIOTE:

- ENTRÉE: **Gluten, sésame, lait**
- PLAT: **Gluten, soja, sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait**

LE TRAPANI:

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

LE BRETON:

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

LE KANSAS:

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

LE CALIFORNIEN:

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

LE HALBA:

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

L'ÉCOSSAIS:

- ENTRÉE: **Lait, gluten, poissons**
- PLAT: **Gluten, poissons, moutarde, sésame, lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait**

LE LEFKADA:

- ENTRÉE: **Gluten, lait, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT: **Lait, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait. 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: -
- SALADE DE FRUITS ROUGES: -
- TARTE AUX DEUX NOIX: **Lait, oeuf, fruits à coques, gluten**
- CHEESECAKE SPÉCULOOS: **Gluten, lait, oeufs**
- MOUSSE PISTACHE: **Lait, fruits à coques**
- 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

LE GREVIN:

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

LE EIFFEL:

- ENTRÉE: **Anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- PLAT: **Moutarde, céleri**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait**

LE PILAT:

- ENTRÉE: **Mollusques**
- PLAT: **Poissons, lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN: **Gluten, lait**

LE VERSAILLES:

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

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUE (LISTE NON EXHAUSTIVE):

- CHOU FRAMBOISES: **Lait, oeufs, gluten**
- CHOU CRÈME ET CARAMEL BEURRÉ SALÉ: **Gluten, lait, oeufs**
- BUN N° ROLL FAÇON TROPÉZIENNE: **Gluten, lait, oeufs**
- CARPACCIO FRAISES ET HUILE D'OLIVE: -
- DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ABRICOT: **Lait**

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES:

- LA COURONNE D'ÉTÉ: **Lait, fruits à coques**
- LES VEGGIE SUCETTES: **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame**
- LES MINI BROCHETTES SAUMON: **Poissons, lait**
- LES MINI BROCHETTES JAMBON: **Lait**
- LES TOASTS DE CONCOMBRE: **Lait, poissons**
- LES PETITES GRENAILLES: **Lait, fruits à coques**
- LES BROCHETTES DE RIGATONI: **Lait, gluten**
- LES PETITES PÊCHES: **Lait**
- LES TOASTS DU CHEF: **Gluten, sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES TAPAS DE LA MER: **Gluten, sésame, lait, poissons**
- LES VEGGIE TAPAS: **Gluten, sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES TAPAS ASSORTIES: **Gluten, sésame, lait, moutarde, céleri, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques**

- LES VERRINES FRAÎCHEUR: **Lait**

- LES VERRINES VEGGIE: **Gluten, sésame, lait**

- LES BLINIS DE LA MER: **Lait, poissons, gluten, oeufs**

- LES VEGGIE BLINIS: **Gluten, lait, oeufs, moutarde, céleri, soja, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES TARTELETTES VEGGIE: **Gluten, lait, oeufs, sésame, moutarde, céleri, soja**

- LES TARTELETTES SALÉES: **Lait, gluten, oeufs, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES MINI BURRITOS DE SAISON: **Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

- LES MINI BURRITOS: **Gluten**

- LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE: **Lait, gluten**

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

- LES WRAPS SAUMON FUMÉ: **Lait, gluten, poissons**

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 WRAPS ASSORTIS : Lait, gluten, poissons, fruits à coques
- LES CLUBS D'ÉTÉ: Lait, gluten, poissons
- LES CLUBS SANDWICHES: Lait, gluten, moutarde, oeufs, poissons
- LE PAIN SURPRISE SUEDOIS: Lait, gluten, poissons
- LES BUN'S FEUILLETÉS: Gluten, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, oeufs, lait, sésame
- LES NAVETTES TRADITION: Lait, gluten, oeufs, poissons
- LES NAVETTES NEW-YORKAISES: Lait, gluten, moutarde, oeufs
- LES FLEURS DE FROMAGE AOP: Lait
- LES FOCACCIAS: Lait, gluten, fruits à coques
- LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS: Gluten, lait, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE PANIER SANDWICHES: Gluten, sésame, moutarde, oeufs, poissons, lait
- LA BOX CAMPAGNARDE: Gluten, sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques
- LA BOX DOLCE VITA: Lait, gluten, fruits à coques
- LA BOX ASSORTIE: Lait, gluten, oeufs, sésame, fruits à coques, poissons
- LA BOX NAVETTES: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons
- LA BOX APÉRO: Gluten, lait, oeufs, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, poissons
- LA BOX JARDINIÈRE: Lait, céleri, moutarde, soja
- LA BOX DÉJEUNATOIRE: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, poissons, moutarde
- LES MADELEINES SALEES: Lait, oeufs, gluten

LES PIÈCES SUCRÉES:

- LES MINI CUPCAKES CITRON: Gluten, lait, oeufs
- LE CHOCOCO: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques
- LES MIGNARDISES CHOCO: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques
- LES TARTELETTES ASSORTIES: Gluten, oeufs, lait, soja, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons
- LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques
- LES VERRINES FRAISES: -
- LES PETITS CHOUX: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques
- LES PETITES SALADES DE FRUITS: -
- LES VERRINES EN MOUSSE: Gluten, soja, lait, oeufs, fruits à coques
- LES MINI COEURS COULANTS: Fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja
- LES GAUFRETTES: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES MIGNARDISES DU CHEF: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites
- LES CROQUANTS CACAOTÉS: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque

- LE COFFRET MACARONS: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coque
- LE TOUT CHOCO: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques
- LES MINI BROCHETTES DE FRUITS: -
- L'INCONTOURNABLE: Gluten, lait, oeufs, soja, poisson, fruits à coques
- LA PETITE BOX SUCREE: Fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja
- LA BOÎTE À FRIANDISES: Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques
- LES VERRINES ASSORTIES: Gluten, lait, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, soja

BUFFET

LES SALADES À PARTAGER:

- SALADE DE POMMES DE TERRE: Anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE COEUR DE BLÉ: Gluten, lait, fruits à coques
- SALADE DE TABOULÉ LIBANAIS: Gluten, sésame
- SALADE DE LENTILLES: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE POLAIRE: Gluten, lait
- SALADE DE CONCOMBRE A LA GREC: Lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE DE FAÇON NIÇOISE: Oeufs, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites
- SALADE DE TOMATES D'ANTAN: Lait, fruits à coques
- SALADE KTIPTI: Gluten, lait

LES PLANCHES À PARTAGER:

- PLANCHE DIPS: Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE VEGGIE: Lait, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE DE FROMAGES AOP: Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites
- PLANCHE DE CHARCUTERIE: Lait
- PLANCHE DE CARPACCIO: Lait, fruits à coques
- PLANCHE DE POULET: Moutarde, lait, oeufs
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ: Poissons
- PLANCHE DUO DE SAUMON: Poissons, moutarde
- PLANCHE CAMPAGNARDE: Gluten, lait, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- TRIO DE HOUMOUS: Sésame, anhydrides sulfureux et sulfites
- TRIO DE SAUCES: Lait, moutarde, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites

LES DESSERTS À PARTAGER:

- TARTE AUX FRAISES: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques
- TARTE AU CITRON: Gluten, lait, oeufs, poissons
- TARTELETTE AUX FRUITS: Gluten, lait, oeufs
- TARTELETTES FRANGIPANE: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques
- SALADE DE FRUITS FRAIS: -
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR: Lait, oeufs, soja
- CHEESECAKES DU JOUR: Gluten, lait, oeufs, fruits à coques
- TARTELETTES CHOCOLAT: Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques
- MOELLEUX AU CHOCOLAT: Gluten, lait, soja, oeufs

PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHES AU MENU:

- LE PARISIEN: Gluten, lait, sésame
- LE PIERROT: Gluten, sésame, moutarde, oeufs
- LE ROGER: Gluten, oeufs, moutarde, sésame
- LE JOHNNY: Gluten, oeufs, moutarde, poissons, sésame
- LE MARCO: Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame

LES SANDWICHES HORS MENU:

- LE DONALD: Gluten, sésame, moutarde
- LE NIKOS: Gluten, sésame, lait

LES SALADES AU MENU:

- LA CLARA: Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA CESARIUS: Gluten, moutarde, lait, oeufs
- LA POPEY: Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites
- LA DORY: Gluten, lait, poissons, sésame, soja

LES SALADES HORS MENU

- LA MARIA: Gluten, lait
- LA CHAZAL: Poissons, lait, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE GREEN BOWL: Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques
- LE PURPLE BOWL: Poisson, moutarde, lait, céleri, soja

LES PLATS CHAUDS AU MENU:

- L'INSOLITE: Lait
- LE PIQUANT: Gluten, lait

LES PLATS CHAUDS HORS MENU:

- LE RÉVEUR: Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites
- LE CHARISMATIQUE: Gluten, lait, poissons

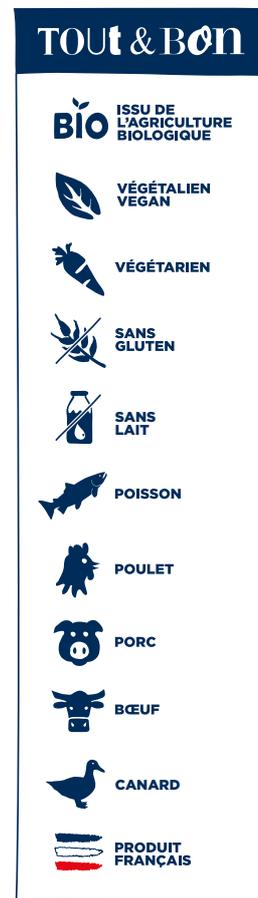
LES DESSERTS AU MENU:

- COOKIE: Gluten, oeufs, soja, fruits à coques
- YAOURT: Lait
- YAOURT MUESLI CARAMEL: Lait, gluten
- 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 AUX FRUITS ROUGES: Gluten, lait, oeufs
- BANOFFEE: Gluten, lait, oeufs

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES tout au long de cette carte 2023.



* Produit surgelé à ne pas recongeler

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-confidentiale>.

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

*vous accompagne
où que vous soyez :*



*Région Nord /
Grand Est*

VILLENEUVE D'ASCQ

03 20 07 91 57
vnd@toutetbon.fr

41, rue de la Distillerie
59493 VILLENEUVE D'ASCQ

WAMBRECHIES

03 74 09 00 04
wambrechies@toutetbon.fr

99 rue de l'Union
59118 WAMBRECHIES

DUNKERQUE

03 74 06 04 00
dunkerque@toutetbon.fr

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

VALENCIENNES

03 74 01 09 29
valenciennes@toutetbon.fr

5, avenue du Sénateur Girard
59300 VALENCIENNES

METZ

03 87 61 82 27
metz@toutetbon.fr

23, rue Louis Blériot
ZI des Jonquières
57640 ARGANCY

REIMS

03 26 85 92 89
reims@toutetbon.fr

32, rue des Essios
51430 BEZANNES

CHÂLONS-EN- CHAMPAGNE

03 52 83 01 75
chalons-en-champagne@
toutetbon.fr

111 avenue de Paris
51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

STRASBOURG

03 67 10 96 80
strasbourg@toutetbon.fr

4 rue Alfred Kastler
67540 OSTWALD

MULHOUSE

03 67 26 74 50
mulhouse@toutetbon.fr

3 avenue de Bruxelles
68350 BRUNSTATT-DIDENHEIM



**TOUT
& BON**

VOTRE PARTENAIRE LOCAL À MULHOUSE



“ Vous recherchez une solution de plateaux repas livrés pour une réunion entre collaborateurs ou avec des clients ? Vous recherchez un traiteur pour votre prochain cocktail ? Tout & Bon vous propose une cuisine savoureuse et saine qui ravira chaque convive. Nous choisissons pour vous des produits de qualité comme des viandes d'origine française, des fruits et légumes frais et des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Chaque commande est préparée dans notre cuisine locale et livrée dans un rayon de 30 minutes autour de Mulhouse, dans l'objectif de réduire notre empreinte carbone. ”

L'équipe Tout & Bon Mulhouse

SUIVEZ-NOUS :   

TOUT & BON MULHOUSE

3 avenue de Bruxelles
68350 Brunstatt-Didenheim
03 67 26 74 50
mulhouse@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

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Retouches/Chromies : CLAIRE MARCHAND - Crédit photos : KEVIN RAUZY (photographe et styliste culinaire) - MARION HEREDAN (photographe) - VALÉRIE VERHEIREN (styliste culinaire) - AGRICULTURE TALK - Photographies non contractuelles