

TOUt & Bon

LE TRAITEUR
DES ENTREPRISES

printemps-été 2023

PLATEAUX-REPAS & COCKTAIL

avec TOUt & Bon MANGER c'est S'ENGAGER

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**

avec TOUT & BON MANGER c'est S'ENGAGER



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 choisir 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

PLATO € ..... PAGE 4

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

PLATEAUX REPAS €€€ 100% français
"LES AUTHENTIQUES" ..... PAGE 14

PIÈCES COCKTAIL SALÉES ..... PAGE 20

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES ..... PAGE 36

BUFFET ..... PAGE 42

BOISSONS ..... PAGE 47

SANDWICHS, SALADES, PLATS CHAUDS ..... PAGE 48

ALLERGÈNES ..... PAGE 54





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
- CANARD
- VÉGÉTALIEN / VEGAN
- SANS LAIT
- PORC
- TRUITE
- VÉGÉTARIEN / VEGGIE
- PRODUIT FRANÇAIS
- BOEUF

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 BIO

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



7€50 HT /pers
Soit 8€25 TTC

POUR 10 PERSONNES :

formule

LA P'TITE VIENNE

Par personne :

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



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*
- **CORBEILLE DE FRUITS FRAIS** *À partir de* **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

FORMULES À COMMANDER *par tranche de* **10 PERSONNES**



8€50 HT /pers
Soit 9€35 TTC

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 BIO ou jus de pomme BIO
- 1 café BIO ou thé BIO en thermos



NOTRE CARTE DES BOISSONS

- **THERMOS DE CAFÉ** ..... **14€90 HT**
  1L *Soit 16€39 TTC*
  Café BIO et issu du commerce équitable
- **THERMOS DE THÉ** ..... **10€90 HT**
  1L *Soit 11€99 TTC*
  Sélection Palais des Thés 100% BIO
- **THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD** ..... **15€90 HT**
  1L *Soit 17€49 TTC*
  Chocolat en poudre BIO et issu du commerce équitable
- **JUS DE FRUITS COQ TOQUÉ** ..... *À partir de* **6€50 HT**
  75 cl
  Orange BIO • Pomme pulpée BIO • Nectar d'Abricots BIO • Jus d'Ananas BIO

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

PLATO €

0%
PLASTIQUE

RECETTES
100% de saison

Nos **PLATO**
sont composés de :

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

100%
recyclable

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

16€90 HT
Soit 18€59 TTC

HappyVore

Disponible au poulet

VEGGIE

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

17€90 HT
Soit 19€69 TTC

français



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

RECETTES *100% de saison*

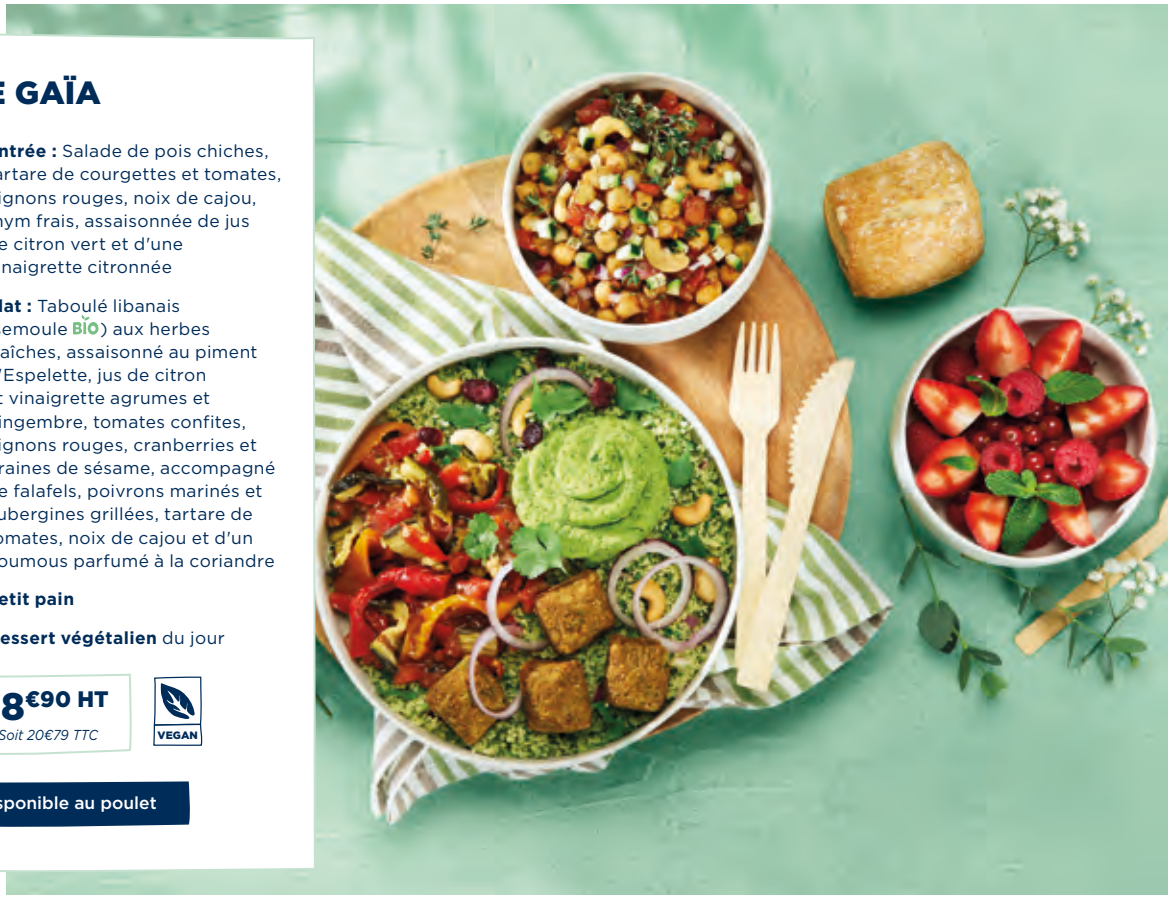
LE GAÏA

- **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

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

VEGAN

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

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

français



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

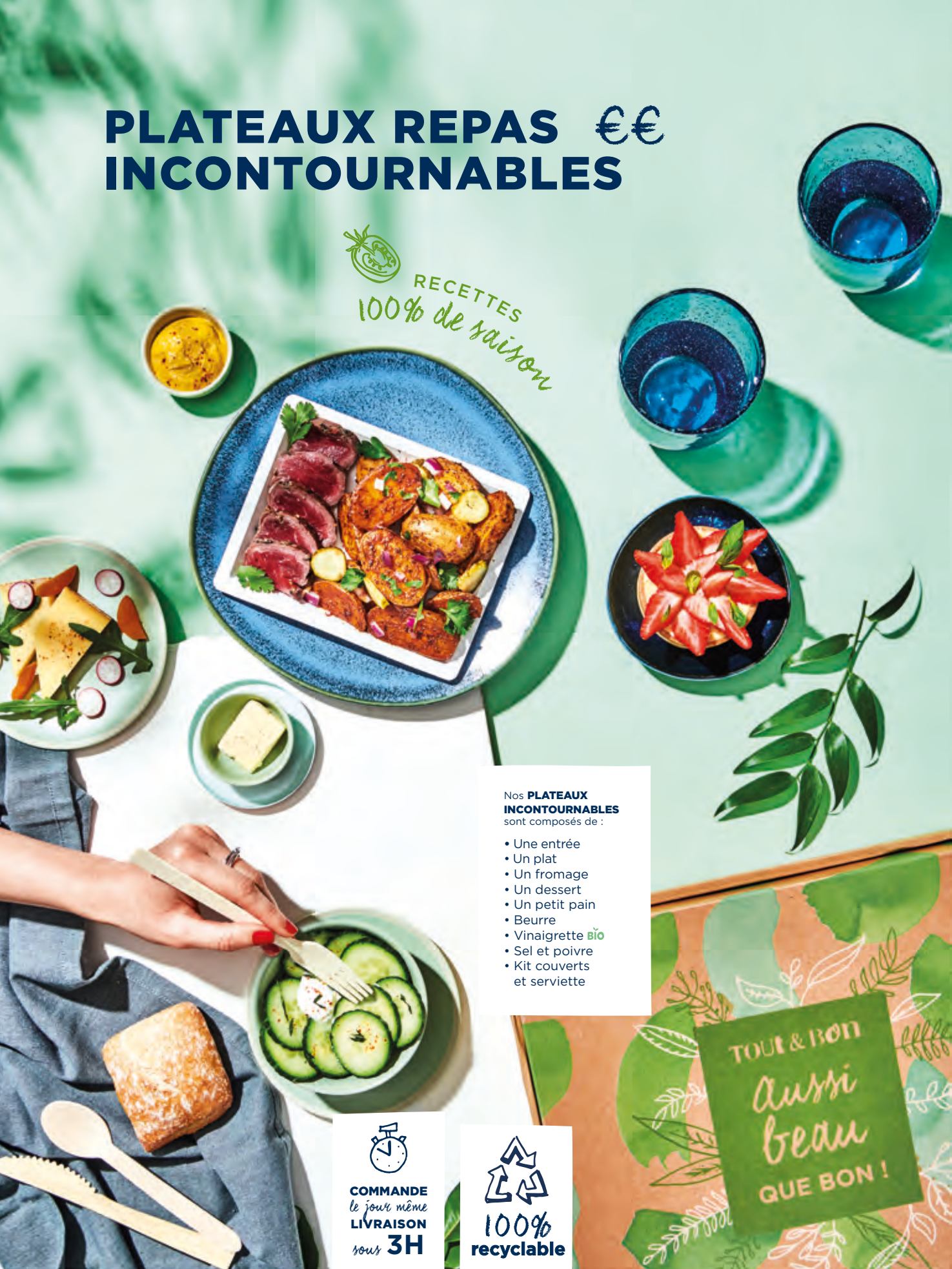
18€90 HT
Soit 20€79 TTC

SANS GLUTEN

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 :

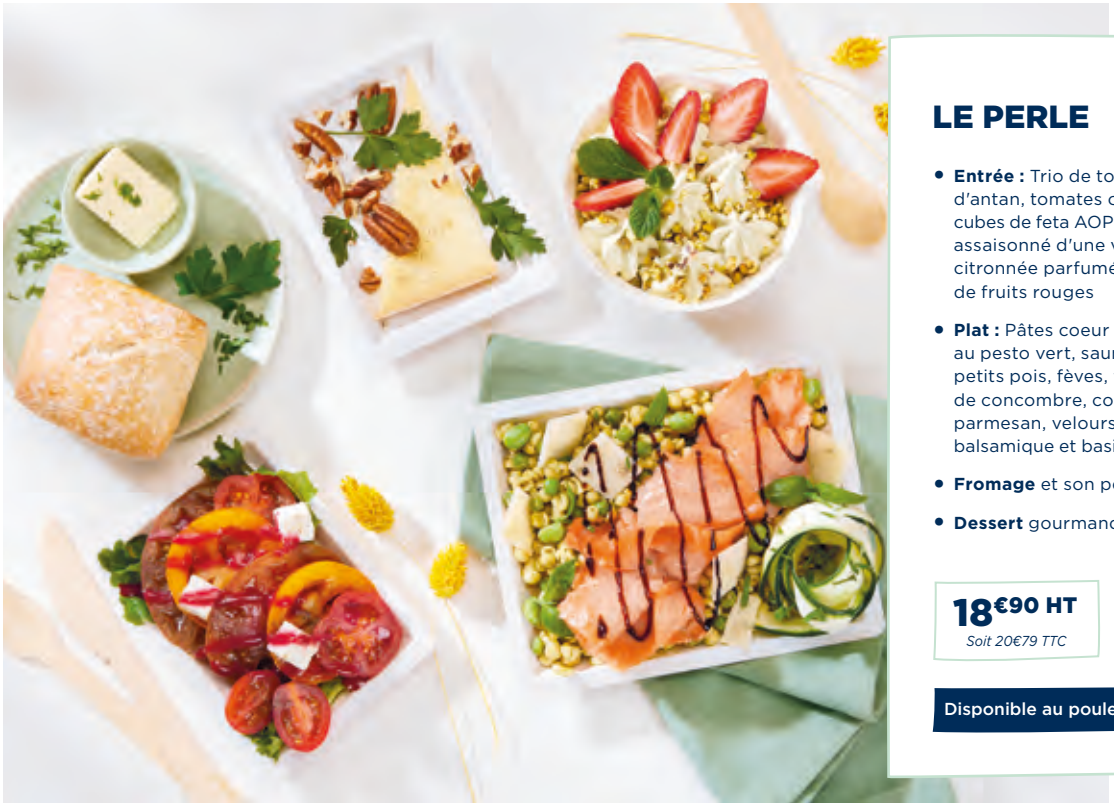
- Une entrée
- Un plat
- Un fromage
- Un dessert
- Un petit pain
- Beurre
- Vinaigrette BIO
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette

TOUT & BON
Aussi beau
QUE BON !

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

100% **recyclable**

Nos plateaux sont à déguster froids



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

Français

19€90 HT
Soit 21€89 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.

RECETTES *100% de saison*

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

français

20€90 HT
Soit 22€99 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

21€90 HT
Soit 24€09 TTC

VEGAN SANS LAIT



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

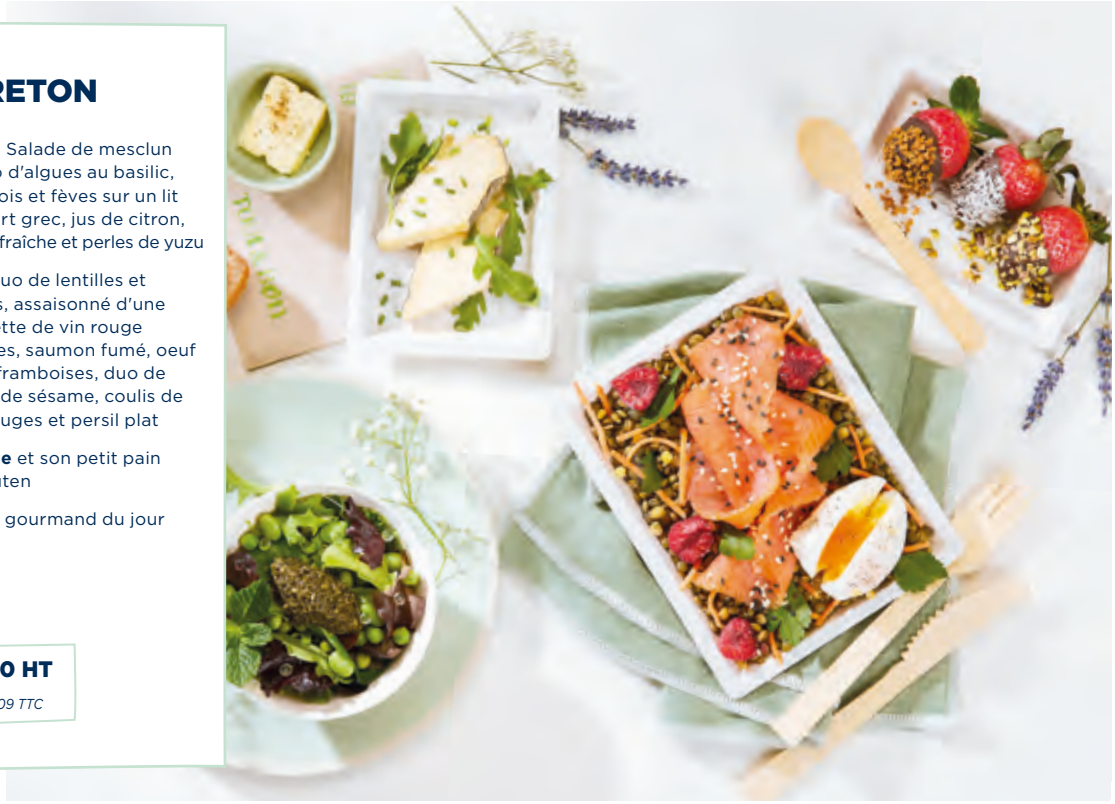
Nos plateaux sont à déguster froids

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, oeuf 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

SANS GLUTEN

21€90 HT
Soit 24€09 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, tataki de boeuf, oignons rouges, cornichons et oignons frits, persil plat et moutarde au miel
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

Français

23€90 HT
Soit 26€29 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

Français

22€90 HT
Soit 25€19 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

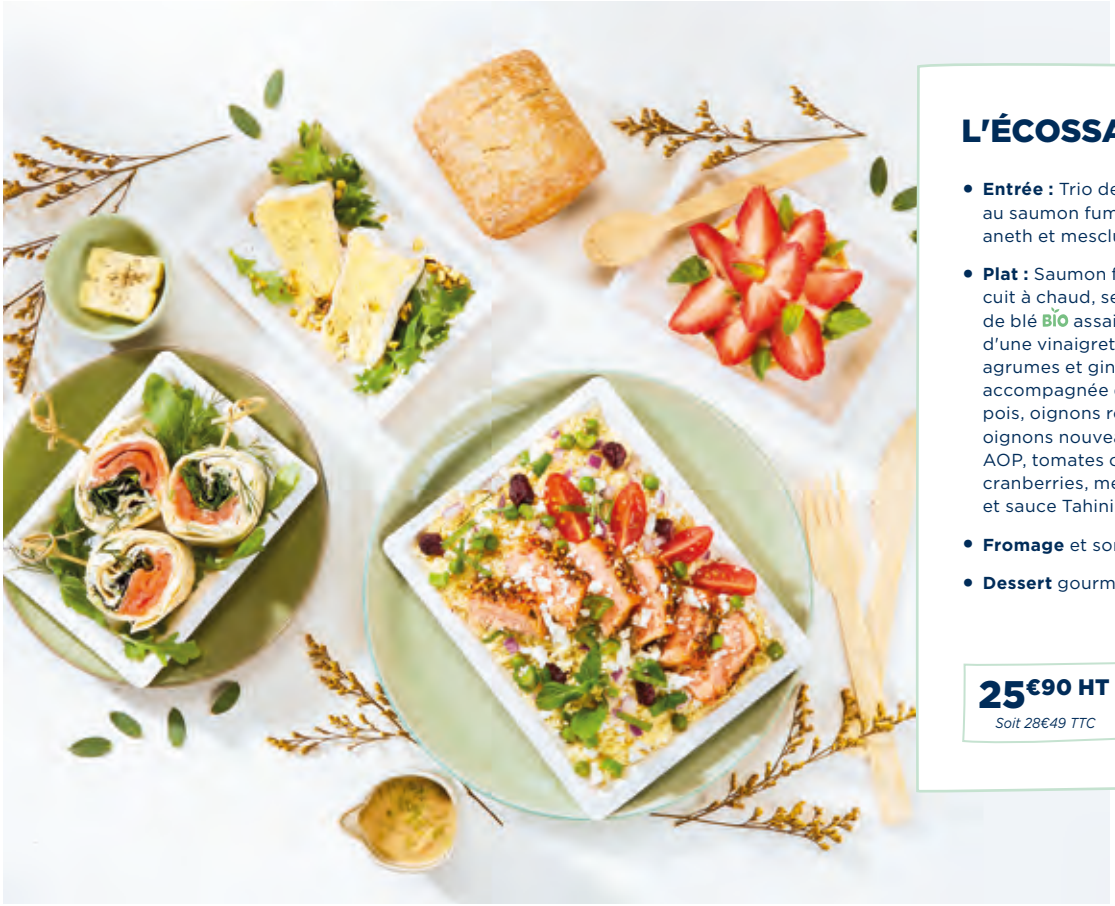
24€90 HT
Soit 27€39 TTC

VEGGIE

Disponible au poulet

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

Nos plateaux sont à déguster froids



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

25€90 HT
Soit 28€49 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

26€90 HT
Soit 29€59 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

français

SANS GLUTEN

Disponible au jambon de Bayonne ou en version



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

30€90 HT
Soit 33€99 TTC

Français



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

34€90 HT
Soit 38€39 TTC

Française

SANS GLUTEN

*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 basalmique, 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

32€90 HT
Soit 36€19 TTC

français français

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**

NOTRE MISSION

CONTRIBUER à la NEUTRALITÉ CARBONE

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

1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur

TOTAL DE CO_2 ÉVITÉS

356 TONNES

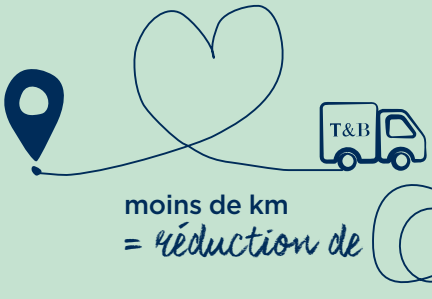


soit **356** ALLERS-RETOURS PARIS / NEW YORK

Comment ?

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





moins de km
= réduction de CO_2

Produire au plus proche de vous

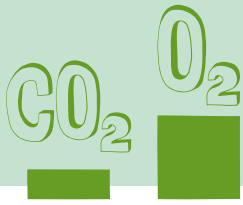
Nos 30 cuisines locales vous livrent dans un rayon de 30 min maximum.

Optimiser nos tournées de livraison



Réduire le plastique

Nous optons pour des **contenants recyclés et recyclables**



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



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

VEGGIE





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

SANS LAIT



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

SANS GLUTEN

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	2h
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.

PETIT PRIX

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

SANS GLUTEN



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 sandwichs au saumon fumé, crème ciboulette, salade verte
- Clubs sandwichs au jambon blanc, comté AOP, tomates confites, salade verte, mayonnaise
- Wraps au thon, fromage frais ail et fines herbes, salade verte, poivrons marinés

RECETTES 100% de saison

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

SANS GLUTEN





NOUVEAU

LES VEGGIE TAPAS

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

35 pièces
Toasts de pain aux céréales garnis de :

VEGGIE

- 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



PETIT PRIX

NOUVEAU

LES TOASTS DE CONCOMBRE

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
0€95 HT la pièce

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

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

SANS GLUTEN

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

VEGAN



NOUVEAU

PETIT PRIX

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

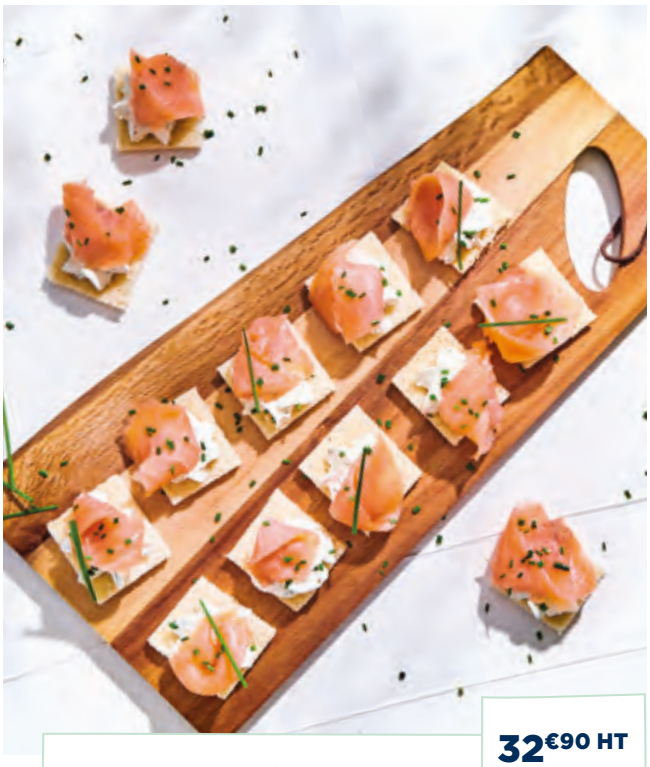


LES NAVETTES TRADITION

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

30 pièces

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



LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

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

30 pièces

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



LES TAPAS ASSORTIES

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

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

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

RECETTES *100% de saison*



LES TARTELETTES SALÉES

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

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



LES WRAPS ASSORTIS

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

40 pièces

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



LES BLINIS DE LA MER

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

30 pièces

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

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

Découvrez notre carte des boissons page 47.

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

VEGGIE SANS GLUTEN

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

RECETTES *100% de saison*

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

VEGGIE

49€90 HT
Soit 54€89 TTC
0€92 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

SANS GLUTEN

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



LES FOCACCIAS

24 pièces

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

VEGGIE

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



LES VERRINES VEGGIE

15 pièces

- Taboulé libanais (semoule BIO) 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

VEGGIE

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

20€90 HT
Soit 22€99 TTC
1€39 HT la pièce

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



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

SANS GLUTEN



LES VERRINES FRAÎCHEUR

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

15 pièces

VEGGIE SANS GLUTEN

- 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.**



LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

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

40 pièces

Pain suédois garni de :

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

Découvrez notre carte des boissons page 47.

RECETTES *100% de saison*



LES PETITES PÊCHES

24€90 HT
Soit 27€39 TTC
1€00 HT la pièce

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

SANS GLUTEN



LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

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

30 pièces

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

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

43€90 HT
Soit 48€29 TTC
1€10 HT la pièce

40 pièces

- Wrap, saumon fumé, crème aneth et mesclun



Découvrez notre carte des boissons page 47.

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 PRIX

LE PANIER SANDWICHS

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

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

LES BROCHETTES DE RIGATONI



24 pièces

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

VEGGIE

23€90 HT
Soit 26€29 TTC
1€00 HT la pièce



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

38€90 HT
Soit 42€79 TTC
1€30 HT la pièce

30 pièces

- Poulet, avocat, oignons frits et moutarde au miel



LES FLEURS DE FROMAGE

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

18 pièces

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

SANS GLUTEN



LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts de pain aux céréales garnis de :

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

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



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



LES CLUBS D'ÉTÉ

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

24 pièces

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



LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

38€90 HT
Soit 42€79 TTC
2€16 HT la pièce

18 pièces

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

Découvrez notre carte des boissons page 47.

L'offre idéale pour un apéro au bureau !

NOUVEAU



LA BOX CAMPAGNARDE

Box apéritive à partager : Idéale pour 15 personnes

1 800 g + 350 g 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 beurres et persil

99€90 HT
Soit 109€89 TTC
6€66 HT la portion



53€90 HT
Soit 59€29 TTC
1€12 HT la pièce

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

PETIT PRIX



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

LES MADELEINES SALÉES

Petite box à partager de 44 pièces :

- Assortiment de madeleines salées au curry et aux olives

VEGGIE



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



RECETTES *100% de saison*



LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

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

24 pièces

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



LES MIGNARDISES CHOCO

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

24 pièces

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



LES VERRINES FRAISES

15 pièces

- Purée de fraises, tartare de fraises et menthe

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

SANS GLUTEN SANS LAIT

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

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

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



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

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

RECETTES 100% de saison



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT

30 pièces

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



LES TARTELETTES ASSORTIES

31€90 HT
Soit 35€09 TTC
1€33 HT la pièce

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



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

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



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

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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



Découvrez notre carte des boissons page 47.

RECETTES *100% de saison*



LES MINI COEURS COULANTS

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

20 pièces

- Mini moelleux au chocolat et coeur coulant



LE TOUT CHOCO

47€90 HT
Soit 52€69 TTC
1€00 HT la pièce

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



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



LA BOÎTE À FRIANDISES

99€90 HT
Soit 109€89 TTC
0€87 HT la pièce

Grande box de 115 pièces

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



LA PETITE BOX SUCRÉE

45€90 HT
Soit 50€49 TTC
0€92 HT la pièce

Petite box à partager de 50 pièces

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



LE COFFRET MACARONS

27€90 HT
Soit 30€69 TTC
0€93 HT la pièce

30 pièces

- Assortiment de macarons



L'INCONTOURNABLE

59€90 HT
Soit 65€89 TTC
1€30 HT la pièce

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

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.

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



NOUVEAU

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

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

SANS GLUTEN

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 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 NOUVEAU 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

SALADE COEUR DE BLÉ

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

VEGAN

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



NOUVEAU



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

SANS GLUTEN

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

VEGAN

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

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

SANS GLUTEN VEGGIE

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

44€90 HT
20 portions
1 100 g
Soit 49€39 TTC
2€25 HT par portion



Pensez à accompagner la dégustation *de petits pains.*



PLANCHE DUO DE SAUMON

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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

59€90 HT
10 portions
990 g
Soit 65€89 TTC
5€99 HT par portion



PLANCHE DE POULET

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

36€90 HT
12 portions
1 200 g
+ 120 g de sauces
Soit 40€59 TTC
3€08 HT par portion



PLANCHE DE CARPACCIO

SANS GLUTEN

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

37€90 HT
8 portions
580 g
+ 70 g de sauce
Soit 41€69 TTC
4€74 HT par portion

PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... 40€90 HT

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 ..... 40€90 HT

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 ..... 53€90 HT

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, houmous parfumé à la coriandre

- **TRIO DE SAUCES** ..... **7€90 HT**
  300 g — *Soit 8€69 TTC*
  Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

Photos non contractuelles. Toutes nos planches buffet à découvrir sur notre site internet : www.toutetbon.fr

LES DESSERTS À PARTAGER



NOUVEAU

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

SANS LAIT · SANS GLUTEN



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.

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



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



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€

Photos non contractuelles.

SANDWICHS

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



Le rêveur
NOUVEAU



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 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, oeuf 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 coeur 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 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



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 — 2€50 HT

45 g — *Soit 2€75 TTC*

aux pépites de chocolat

YAOURT NOUVEAU — 2€50 HT

140 g — *Soit 2€75 TTC*

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

BROWNIE — 2€90 HT

78 g — *Soit 3€19 TTC*

chocolat et noix de pécan

MUFFIN — 3€50 HT

Soit 3€85 TTC

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

YAOURT 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 — *Soit 4€29 TTC*

recette du jour

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.

NOTRE MÉTIER :

vous livrer au bureau des repas sains et de saison.

Comment ?



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



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



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

avec TOUT & BØN
MANGER c'est S'ENGAGER

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 CO_2.

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 débarrassage

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 a 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 BEURRE 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 sulfreux 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 CHYPRIOTE:

- 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 BEURRE 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 SANDWICHS: **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 SANDWICHS: **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 KTIPITI: **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 SANDWICHS 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 SANDWICHS 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 RÊVEUR: **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
- BANOFEE: **Gluten,** lait, oeufs

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

TOUt & BON

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

❄ Produit surgelé à ne pas recongeler

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.
Se reporter au site **www.toutetbon.fr**

LES PRODUITS LIVRÉS

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

CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site www.toutetbon.fr ou par e-mail.

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

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

TOUT & BON se réserve le droit de livrer avant l'heure limite programmée, selon le service en cours. Pour les plateaux-repas et produits pause déjeuner, nous vous recommandons de passer commande au moins 3 heures avant l'heure de livraison souhaitée. Nous ne pouvons pas nous engager sur des commandes passées après 10H pour le jour-même. Et dans ce cas de figure, les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif et pourront être décalés en fonction du service déjà en cours. Les rajouts de commande après 10H nécessitant une autre livraison pourront être majorés. Pour toute commande de plus de 10 personnes (plateaux-repas, menus pause déjeuner ou box déjeuners), nous vous recommandons de commander la veille. Pour les petits déjeuners, il est nécessaire de passer commande la veille avant 18H. Pour les buffets et cocktails, nous vous recommandons de passer commande au moins 24 heures en amont de l'événement et au moins 72 heures pour les prestations avec service (animation, recours à un maître d'hôtel, location de matériel, etc.).
Nous vous conseillons de consulter les délais de livraison de chaque établissement sur notre site internet www.toutetbon.fr.
Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.) pourra être facturé.

COORDONNÉES DU CLIENT

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

ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire d'appeler TOUT & BON la veille du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait. Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :
• moins de 48 heures avant la prestation pour les cocktails, buffets et animations.
• la veille avant 18H pour toutes les autres prestations. Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées.

PAIEMENT

Tout paiement sera à effectuer à la livraison, sauf convention entre TOUT & BON et le client. Vous avez la possibilité de créer un compte chez TOUT & BON sous réserve d'acceptation par TOUT & BON. Nous acceptons les espèces et les chèques qui doivent être à l'ordre de TOUT & BON et de sa dénomination sociale, ainsi que le paiement en carte bleue. Les titres restaurant ne sont pas acceptés par tous les établissements TOUT & BON. Pour ceux qui les prennent, les titres restaurant sont acceptés pour un montant maximum de 19 euros par jour, et sans rendu de monnaie. Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures TOUT & BON sont payables au maximum à 30 jours (date de facture). En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code du commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

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

SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

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

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

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

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

vous accompagne où que vous soyez :



Région Sud Ouest

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

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

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

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



TOUt & Bon





VOTRE PARTENAIRE LOCAL À TOULOUSE

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

Yannis

SUIVEZ-NOUS :

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

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

On prend rendez-vous ?

Minimum de commande : **50 €** (sous réserve d’acceptation de votre commande par nos équipes)

UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

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

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

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

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

Consultez le détail de nos frais et délais de livraison sur : www.toutetbon.fr.
Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci en fonction des établissements.

Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé • Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Retouches/Chromies : CLAIRE MARCHAND - Crédit photos : KEVIN RAUZY (photographe et styliste culinaire) - MARON HERLÉDAN (photographe) - VALÉRIE VERMEEREN (styliste culinaire) - AGENCE TALK - *Photographies non contractuelles*