TOUt & Bon

www.toutetbon.fr

TRAITEUR ÉCO RESPONSABLE

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE !

CARTE 2020

TOUt & BON

UN TRAITEUR ENGAGÉ
dans une démarche
ÉCORESPONSABLE

1 PACKAGINGS ÉCO-FRIENDLY*

ASSIETTES ET BOLS BIODÉGRADABLES

COFFRET RECYCLÉ & RECYCLABLE

COUVERTS BIODÉGRADABLES

2 LA GREEN ATTITUDE au quotidien
CHEZ TOUT & BON !

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE

RECYCLAGE ET TRI DES DÉCHETS

CHOISIR LES BONS PARTENAIRES

IMPRESSIONS 100% FSC

Le papier de notre catalogue est certifié :

EN ROUTE VERS L'ÉLECTRIQUE

* RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

3

SOURCING
en faveur du
"MIEUX MANGER"

AVEC LE PLUS POSSIBLE DE :

INGRÉDIENTS
ISSUS DU BIO

VIANDES
FRANÇAISES

PRODUITS LAITIERS
AOP

RECETTES
DE SAISON
À RETROUVER SUR LE SITE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

UNE CARTE pour tous

NOS LABELS SPÉCIFIQUES :
à retrouver tout au long de cette carte 2020 et/ou sur notre site internet.

Découvrez tous nos engagements sur **toutetbon.fr/engagements**

4

notre ENGAGEMENT

avec reforestACTION

100 REPAS SERVIS = **1 ARBRE PLANTÉ**

SOMMAIRE

- Petit déjeuner PAGE 4
- Box déjeuner PAGE 6
  - La box salade PAGE 8
  - La box sandwich PAGE 10
- Plateaux repas "Les Incontournables" PAGE 11
- Plateaux repas "Les Authentiques" PAGE 16
- Cocktail PAGE 20
  - Le salé PAGE 22
  - Le sucré PAGE 32
- Animations culinaires PAGE 38
- Services et vaisselle PAGE 39
- Buffet PAGE 40
- Boissons PAGE 44
- Pause déjeuner PAGE 45

LE PETIT DÉJEUNER

Pour un réveil gourmand ou une pause bien méritée !

Avec notre carte petit déjeuner et collation, pousser la porte du bureau devrait mettre tout le monde de bonne humeur !

Bio

NOS BOISSONS CHAUDES :

Notre café et notre chocolat sont BIO et issus du commerce équitable.

Notre thé Palais des Thés est conventionné « SAFETEA » et une partie de la gamme est BIO.

BIO Issu de l'agriculture biologique.

FORMULES À COMMANDER PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

Formule La p'tite vienne

Composée de :

- 3 mini viennoiseries
- 1 jus d'orange ou jus de pomme Alain Milliat
- 1 café ou thé Palais des Thés en thermos

5€50 HT /pers
Soit 6€05 TTC

Plus de 10 personnes ? **Mixez nos formules pour plus de variétés !**

Formule La vitaminée

9€60 HT /pers
Soit 10€56 TTC

Composée de :

- 1 açaï bowl au yaourt et fruits frais
- 1 part de cake aux graines et baies de goji
- 1 jus d'orange ou jus de pêche de vigne Alain Milliat
- 1 café ou thé Palais des Thés en thermos

Tous nos produits sont à retrouver à la carte sur notre site internet.

IDÉALE AUSSI POUR UNE PAUSE GOÛTER !

Formule La pause gourmande

Composée de :

- 2 brochettes de fruits frais du moment
- 1 mini gaufre
- 2 chouquettes
- 1 jus de pomme ou jus de pêche de vigne Alain Milliat
- 1 café ou thé Palais des Thés en thermos

6€50 HT /pers
Soit 7€15 TTC

À la carte

COFFRET DE MINI VIENNOISERIES **30 pièces**	**24€90 HT** *Soit 27€39 TTC*
COFFRET DE CHOUQUETTES **30 pièces**	**19€90 HT** *Soit 21€89 TTC*
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS **du moment**	**20€90 HT** *Soit 22€99 TTC*
CAKE CITRON **12 parts**	**15€90 HT** *Soit 17€49 TTC*
COFFRET CAFÉ GOURMAND (P.34) **30 pièces**	**26€90 HT** *Soit 29€59 TTC*

PÂTISSERIES ARTISANALES étalienner

Formule La tartinable

9€90 HT /pers
Soit 10€89 TTC

Composée de :

- 2 petits pains aux céréales
- Mini confitures
- 1 fromage blanc aux fruits frais, graines de courge et miel
- 1 jus d'orange ou jus de framboise Mecker Alain Milliat
- 1 café ou thé Palais des Thés en thermos

LA BOX DÉJEUNER

100% RECYCLABLE

0% PLASTIQUE

LA BOX DÉJEUNER COMPREND :

une entrée
+ un plat
+ un dessert
+ un petit pain
+ un kit couverts

14€90 HT
Soit 16€39 TTC

Cette box fait des miracles !

Bonne pour les papilles, bonne pour la planète !

MIAM !

BOLS EN BAGASSE*
100% COMPOSTABLES ET BIODÉGRADABLES

COUVERTS EN BOIS
100% COMPOSTABLES ET BIODÉGRADABLES

Nous sommes dépendants de nos fournisseurs. En cas de rupture produit, il se peut que certains packagings et matières composantes soient provisoirement remplacés.

*Fabriqués à partir de la canne à sucre, une matière naturelle renouvelable.

LA BOX DÉJEUNER

LA BOX SALADE

Pour une pause déj' toute fraîche !

Joie de vivre

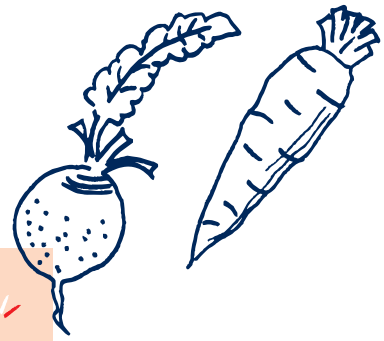
- **Entrée :** Taboulé : semoule, tomates, concombres, graines de courge et persil
- **Salade :** Salade verte, tartare de tomates, falafels, mini pitas, houmous, persil et sauce tzatzíki
- **Dessert** du jour

NOTRE BOX COMPREND :

une entrée
+ une salade
+ un petit pain
+ un dessert
+ un kit couverts

AU TARIF UNIQUE DE

14€90 HT
Soit 16€39 TTC



Plaisir d'antan

JAMBON français

- **Entrée :** Coleslaw maison : chou blanc et rouge, carottes râpées, persil et mayonnaise
- **Salade :** Pommes de terre persillées, jambon à l'os, mâche, cornichons, oignons frits, graines de courge et moutarde au miel
- **Dessert** du jour

Fine bouche

- **Entrée :** Salade verte, fèves, radis rose, persil et sauce yuzu
- **Salade :** Riz vinaigré, saumon fumé, mangue, concombre, oignons nouveaux, citron, graines de courge, graines de sésame, graines de pavot, aneth et sauce soja-sésame
- **Dessert** du jour

Pêché mignon

POULET français

- **Entrée :** Mozzarella, roquette, tomate confite et vinaigrette
- **Salade :** Fusilli, émincés de poulet, pesto vert, aubergine, tomates confites, salade verte, pignons de pin et basilic
- **Dessert** du jour

Récréation gourmande

POULET français

- **Entrée :** Oeuf mimosa, tomates, mâche, ciboulette, et mayonnaise
- **Salade :** Salade verte, émincés de poulet, bacon, avocat, tomates, oignons nouveaux, parmesan AOP, persil et sauce César
- **Dessert** du jour

Retrouvez NOS BOISSONS PAGE 44

SANS LAIT — SANS GLUTEN

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

LA BOX SANDWICH

À emporter absolument partout !

NOTRE BOX COMPREND :

une entrée
+ un sandwich
+ un dessert
+ un kit couverts

Supplément avec boisson : 13€45 HT soit 14€80 TTC

11€50 HT
Soit 12€65 TTC

1

Une entrée au choix parmi :
- carottes râpées
- taboulé
- tomates cerises/mozzarella

2

Un sandwich au choix au menu
(+ 1€ sandwich hors menu) p.47

3

Un dessert au choix au menu
(+ 1€ dessert hors menu) p.48

0% PLASTIQUE

Découvrez notre carte des boissons page 44.

PLATEAUX REPAS

LES INCONTOURNABLES

Offrez plus qu'un déjeuner !

NOS PACKAGINGS SONT ÉCO-CONÇUS

ENSEMBLE DU PLATEAU 100% RECYCLABLE

DISPONIBLE EN **LIVRAISON EXPRESS!** SOUS 3 HEURES

EN 1 CLIC C'EST COMMANDÉ !

Tous nos plateaux sont composés : d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'un petit pain, d'un beurre, d'une vinaigrette B.S, de sel et de poivre, d'un kit couverts et d'une serviette.

ASSIETTES ET COUVERTS D'ORIGINE VÉGÉTALE BIODÉGRADABLES

Fabriqués à base d'amidon de maïs.

BOX 100% CARTON RECYCLÉ À 68% ET 100 % RECYCLABLE

PLATEAUX REPAS : LES INCONTOURNABLES

Nos plateaux sont à déguster froids.

DISPONIBLE EN LIVRAISON EXPRESS! SOUS 3 HEURES

Le Milanais

- **Entrée :** Assortiment de tomates cerises fraîches et confites, roquette, pignons de pin, pesto vert et basilic
- **Plat :** Émincés de poulet, tortiglioni, tomate cerise, parmesan AOP, graines de courge, herbes de Provence et quenelle de fromage frais aux herbes
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

POULET français

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

Disponible au jambon à l'os

L'Agate

- **Entrée :** Trio de wraps au fromage de chèvre, tomates confites et miel
- **Plat :** Saumon fumé, riz blanc BIO, concombre, radis rose, baies roses, oignon rouge, citron et aneth
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

16€90 HT
Soit 18€59 TTC

SANS LAIT SANS GLUTEN

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

Le Campo

- **Entrée :** Chou rouge, graines de sésame, perles de yuzu, huile de yuzu et coriandre
- **Plat :** Falafels, lanières de carotte marinées, ananas confits, mini pitas, houmous et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

16€90 HT
Soit 18€59 TTC

Le Botaniste

17€90 HT
Soit 19€69 TTC

- **Entrée :** Brochette de betterave rouge, fromage de chèvre et miel, salade verte
- **Plat :** Rôti de boeuf, riz blanc aux herbes, piquillos, feta, pignons de pin et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

Le Narcisse

17€90 HT
Soit 19€69 TTC

POULET français

- **Entrée :** Champignons farcis au thon, fromage frais, poivrons marinés, parmesan AOP, moutarde et ciboulette
- **Plat :** Émincés de poulet, pommes de terre, mâche, poivrons marinés, pickles d'oignon rouge, persil et ciboulette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

Découvrez notre carte des boissons page 44.

PLATEAUX REPAS : LES INCONTOURNABLES

Nos plateaux sont à déguster froids.

Le Rosso

- **Entrée :** Mozzarella, roquette, oignons frits et pickles d'oignon rouge
- **Plat :** Involtini au speck et fromage frais, fusilli, roquette, tomates confites, parmesan AOP et pesto rouge
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au saumon et rôti de boeuf.

Le Napoli

- **Entrée :** Tomates grappes au four, feta, herbes de Provence et huile d'olive
- **Plat :** Sorrisi au basilic, ricotta, mascarpone, pousses d'épinards, noix et huile de noisette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

PRODUIT italien

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au poulet

SANS LAIT SANS GLUTEN

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.*

RECETTES DE SAISON
tout au long de l'année sur notre site internet

Le Palaos

- **Entrée :** Oeuf mimosa, mayonnaise, coeur de laitue, perles de vinaigre balsamique et ciboulette
- **Plat :** Aiguillette de colin, linguine, petits pois, raisins secs, pignons de pin et sauce tahini (graines de sésame rôties)
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

19€90 HT
Soit 21€89 TTC

L'Olivier

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

- **Entrée :** Oeufs durs, fèves, tomate cerise confite, olives noires, pickles d'oignon rouge et persil
- **Plat :** Jambon à l'os, patates douces rôties au cumin, aux herbes de Provence et au miel, accompagnement tartare de tomates, échalotes et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

JAMBON français

Le Safran

20€90 HT
Soit 22€99 TTC

- **Entrée :** Toasts de caponata au thon et à l'artichaut, salade verte
- **Plat :** Crevettes, chorizo, semoule, tortilla de pommes de terre, poivrons marinés, compotée d'aubergines et coriandre
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

CAPONATA ARTISANALE italienne

Découvrez notre carte des boissons page 44. Nos desserts gourmands sont à retrouver page 49.

PLATEAUX REPAS

LES AUTHENTIQUES

Offrez-vous l'authenticité d'une pause déjeuner !

ASSIETTES
100 % PULPE
BIODÉGRADABLES
ET COMPOSTABLES

& COUVERTS
100 % BAMBOU
BIODÉGRADABLES

Tous nos plateaux sont composés : d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'un petit pain, d'un beurre, d'une vinaigrette PS, de sel et poivre, d'un kit couverts et d'une serviette.

EN 1 CLIC
C'EST COMMANDÉ !

Le Séquoia

- **Entrée :** Tartelette de burrata, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique et basilic
- **Plat :** Émincés de poulet, riz blanc (B,), lanières de carotte marinées, tomates cerises jaunes, graines de pavot et persil
  Sauce crème de curry
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

POULET français

24€90 HT
Soit 27€39 TTC

Le Lavezzi

- **Entrée :** Fruits de mer à la provençale, mâche
- **Plat :** Pavé de saumon fumé à chaud, taboulé (semoule (B,)) aux cranberries, concombres, poivrons jaunes, tomates cerises jaunes, mâche, citron, aneth
  Sauce tzatziki
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

27€90 HT
Soit 30€69 TTC

Découvrez notre carte des boissons page 44.

PLATEAUX REPAS : LES AUTHENTIQUES

Le Budelli

22€90 HT
Soit 25€19 TTC

- **Entrée :** Duo de betteraves cuites et chioggia, pomme verte, quenelles de fromage frais, roquette et ciboulette
- **Plat :** Piquillos de risotto au curry, parmesan AOP, salade verte et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

Le San Marco

28€90 HT
Soit 31€79 TTC

BOEUF et FOIE GRAS français

- **Entrée :** Toasts de foie gras de canard* sur son pain d'épices, confit d'oignons, mâche, raisins rouges et pistaches concassées
- **Plat :** Carpaccio de boeuf, risotto, roquette, câpres IGP, pesto vert, parmesan AOP, zeste de citron, gressin et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

* Bloc de foie gras de canard.

L'Himalaya

- **Entrée :** Rouleau de printemps : chou rouge, chou blanc, carottes râpées, pousses de soja, menthe, graines de sésame, noix de cajou, coriandre, wasabi et sauce soja-sésame
- **Plat :** Pad thaï de crevettes, linguine, oeufs durs, noix de cajou, pousses de soja, piment rouge, oignons nouveaux, citron vert, sésame, coriandre et ciboulette
  Sauce soja-sésame
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

26€90 HT
Soit 29€59 TTC

Disponible au poulet

L'Hibiscus

- **Entrée :** Tartare de Saint-Jacques, grenade, mâche, zeste de citron et basilic
- **Plat :** Trio de saumon (saumon fumé, saumon fumé à chaud et saumon gravelax), conchiglioni, petits pois, artichaut, mâche, baies roses, zeste de citron et aneth
  Sauce au fromage frais et à l'artichaut
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand

29€90 HT
Soit 32€89 TTC

Découvrez notre carte des boissons page 44. Nos desserts gourmands sont à retrouver page 49.

LE COCKTAIL

Offrez le meilleur à vos convives !

Chaque événement d'entreprise a son importance : séminaire, soirée de fin d'année, départ à la retraite, lancement de produit ...

Pour chacun de ces moments de vie, nos équipes Tout & Bon vous apportent le meilleur de leur savoir-faire !

EN 1 CLIC
C'EST COMMANDÉ !
toutetbon.fr /devis-traiteur

Le savoir-faire traiteur de TOUT & BON c'est :

un large choix de pièces traiteur salées et sucrées,
un service sur-mesure, du personnel à votre disposition,
la location de vaisselle et matériel, au gré de vos besoins !

Pensez à commander votre cocktail au moins 24H à l'avance !

VOUS SOUHAITEZ Y VOIR PLUS CLAIR QUANT AUX QUANTITÉS À COMMANDER ?

MINIMUM CONSEILLÉ

TYPE D'ÉVÉNEMENT	APÉRITIF	COCKTAIL	DÉJEUNER	DÎNER
DURÉE	1h	1h30	1h30	2h
NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE	8-10 pièces salées	12 pièces : 9 salées et 3 sucrées	12-14 pièces	16 pièces : 12 salées et 4 sucrées

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

PLATEAU EN CARTON RECYCLÉ ET 100% RECYCLABLE

MADE IN France

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

LE COCKTAIL

49€90 HT
Soit 54€89 TTC

PETIT PRIX

La box apéro

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.
48 pièces + 700 g de légumes

- **Wraps :** poulet, bacon, comté AOP, salade verte, tomate, sauce César et moutarde
- **Navettes :** oeuf mimosa, ciboulette
- **Mini pitas :** thon, olives vertes, carottes, fromage frais, ciboulette
- **Légumes crus :** tomates cerises, carottes, concombres, radis roses
  2 sauces : crème de wasabi et crème ciboulette

PETIT PRIX

Les tartelettes salées

21€90 HT
Soit 24€09 TTC
0€91 HT la pièce

24 pièces - 480 g

- Tartare de tomates, feta, moutarde
- Tartare de courgettes, olives vertes, moutarde au miel

PETIT PRIX

Les cakes

19€90 HT
Soit 21€89 TTC
0€83 HT la pièce

24 pièces - 480 g

- Recettes du moment

Le tout moelleux

48 pièces - 680 g

- Fromage frais, saumon fumé et aneth
- Fromage frais, pomme verte, noix et ciboulette
- Fromage frais, poivrons jaunes, parmesan AOP et basilic

42€90 HT
Soit 47€19 TTC
0€89 HT la pièce

PETIT PRIX

Découvrez notre carte des boissons page 44.

PETIT PRIX NOUVEAU

Les wraps saumon fumé

40 pièces - 650 g

- Saumon fumé, fromage frais, graines de sésame et ciboulette

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

PETIT PRIX

Les canapés jambon fumé

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
0€76 HT la pièce

30 pièces - 520 g

- Jambon fumé, fromage frais, ciboulette

PETIT PRIX

Les wraps assortis

35€90 HT
Soit 39€49 TTC
0€90 HT la pièce

40 pièces - 800 g
2 recettes au choix parmi :

- Thon, fromage frais, piquillos, concombre, salade
- Bacon, comté AOP, salade, mayonnaise
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Chèvre, compotée de tomates confites, salade, miel
- Jambon à l'os, cornichons, tomate, salade, sauce béarnaise
- Jambon fumé, pesto vert, tomate, salade
- Jambon blanc, comté AOP, concombre, tomate, salade, mayonnaise
- Saumon fumé, concombre, salade, crème ciboulette

PETIT PRIX NOUVEAU

Déclinable en 24 pièces

Le pain surprise

29€90 HT
Soit 32€89 TTC
0€62 HT la pièce

48 pièces - 980 g
Pain focaccia garni de :

- Mozzarella, pesto vert et roquette
- Compotée d'aubergines et roquette
- Fromage frais et légumes marinés

NOUVEAU

Les buns

30 pièces - 1 050 g

- Poulet au curry, guacamole *maison*
- Saumon fumé, crème fraîche et ciboulette
- Thon, piquillos, fromage frais et salade verte
- Fromage de chèvre, tomate confite et roquette

53€90 HT
Soit 59€29 TTC
1€80 HT la pièce

Les mini pitas

35 pièces - 590 g

- Compotée d'aubergines, miel, feta, tomates cerises, ciboulette

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
0€77 HT la pièce

PETIT PRIX NOUVEAU

Les mini burritos

20 pièces - 300 g

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

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

Découvrez notre carte des boissons page 44.

Les veggie blinis

32€90 HT
Soit 36€19 TTC
0€94 HT la pièce

35 pièces - 420 g

- Fromage frais, avocat, germes de betterave, graines de courge
- Fromage frais, fèves, oignons nouveaux, piment d'Espelette
- Fromage frais, roquefort, courgette, concombre, baies roses

Les risotti croustillants

24€90 HT
Soit 27€39 TTC
1€56 HT la pièce

16 pièces - 370 g

- Risotto, chips de parmesan AOP, perles de vinaigre balsamique, zeste de citron et basilic

PETIT PRIX NOUVEAU PRODUITS italiens

La box italienne

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

40 pièces - 720 g

- Mini clubs focaccia à la compotée d'aubergines et roquette
- Mini brochettes bille de mozarella AOP, tomate confite et olive noire
- Mini brochettes artichaut mariné, comté AOP et tomate cerise jaune
- Mini bâtonnets au pesto vert
- Chips de parmesan AOP
- Bol de charcuteries italiennes : speck et coppa
- Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, baies roses et pignons de pin
- Taralli saveur olives
- Taralli saveur fenouil

Le sablé

40 pièces - 280 g

- Sablé au curry, tomate confite et velours de balsamique
- Sablé au parmesan, carpaccio de boeuf, pesto rouge, câpres IGP et basilic
- Sablé à la tomate, jambon blanc, fromage frais, fèves, wasabi et paprika

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

FOIE GRAS *français*

Les briochettes de foie gras

32€90 HT
Soit 36€19 TTC
1€83 HT la pièce

18 pièces - 450 g

- Briochette, confit d'oignons, foie gras de canard*, baies roses

Les tapas

39€90 HT
Soit 43€89 TTC
1€14 HT la pièce

35 pièces - 750 g
Tapas au :

- Fromage frais, betterave chioggia, grenade, tomate cerise, ciboulette
- Guacamole *maison*, lanière de courgette, asperge, piment d'Espelette
- Fromage frais, saumon fumé, framboise, graines de lin, basilic
- Guacamole *maison*, poulet au curry, basilic
- Fromage frais, radis rose, germes de poireau, ciboulette

NOUVEAU

CAPONATA ARTISANALE *italienne*

Les tartines du sud

35 pièces - 880 g

Tartine au :

- Speck, burrata, artichaut mariné et graines de pavot
- Caponata au thon et à l'artichaut, olives vertes et noires, pignons de pin et basilic
- Fromage frais, pickles d'oignon rouge, tomate cerise rouge et jaune, graines de courge

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

Les géantes XXL

25 pièces - 1 000 g

- Tomate cerise-sésame, bille de mozzarella AOP, fleur de fromage, trio de poivrons, feuille d'épinard, wrap : tomate confite, chèvre, salade, miel

59€90 HT
Soit 65€89 TTC
2€40 HT la pièce

NOUVEAU

FOIE GRAS *français*

L'espuma

24 pièces - 280 g

- Pain d'épices, mousse de foie gras de canard* et fromage frais, abricot sec, mâche et graines de lin

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

Découvrez notre carte des boissons page 44. * Bloc de foie gras de canard.

NOUVEAU

Les compostelles

16 pièces - 230 g

- Tartare de Saint-Jacques, salade verte, perles de vinaigre balsamique
- Tartare de Saint-Jacques, salade verte, baies roses, pamplemousse

29€90 HT
Soit 32€89 TTC
1€87 HT la pièce

NOUVEAU

Les ballotins du chef

20 pièces - 360 g

- Fromage à l'aneth, saumon fumé, ananas
- Fromage aux herbes de Provence, tomate confite, basilic

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

NOUVEAU

Le tout rosé

38 pièces - 570 g

- Wraps de saumon fumé, fromage frais, graines de sésame et basilic
- Blinis de saumon gravelax, burrata, perles de yuzu, graines de courge et ciboulette

49€90 HT
Soit 54€89 TTC
1€31 HT la pièce

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€18 HT la pièce

NOUVEAU

Les affriolantes

G

22 pièces - 290 g

- Chorizo, tortilla de pommes de terre, poivron mariné et coriandre
- Saumon gravelax, bille de mozzarella AOP, roquette et poivre

Les fleurs de fromage

G

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
1€49 HT la pièce

18 pièces - 380 g

- Jambon fumé, Petit Basque

PETIT PRIX

Les navettes tradition

28€90 HT
Soit 31€79 TTC
0€96 HT la pièce

30 pièces - 700 g

- Jambon fumé, pesto vert
- Saumon fumé, crème aneth

NOUVEAU

Les rolls

G L

16 pièces - 160 g

- Rouleau de printemps V au chou rouge, chou blanc, carottes râpées, pousses de soja, noix de cajou, graines de sésame, wasabi, menthe et coriandre

Assaisonné d'une sauce soja-sésame

31€90 HT
Soit 35€09 TTC
1€99 HT la pièce

PETIT PRIX

Les clubs sandwichs

48 pièces - 980 g
2 recettes au choix parmi :

- Thon, fromage frais, piquillos, concombre, salade
- Bacon fumé, comté AOP, salade, mayonnaise
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Chèvre, compotée de tomates confites, salade, miel
- Jambon à l'os, cornichons, tomate, salade, sauce béarnaise
- Jambon fumé, pesto vert, tomate, salade
- Jambon blanc, comté AOP, tomate, concombre, salade, mayonnaise
- Saumon fumé, salade, concombre, crème ciboulette

46€90 HT
Soit 51€59 TTC
0€98 HT la pièce

Les moricettes

10 pièces - 450 g

- Chèvre frais, concombre, salade verte, piment d'Espelette

19€90 HT
Soit 21€89 TTC
1€99 HT la pièce

Les bols du chef

20 pièces - 1 000 g

- Poulet, moutarde au miel, bacon, avocat, oignons frits
- Saumon fumé, concombre, crème ciboulette
- Thon, fromage frais, tomate cerise, oignon rouge, ciboulette

44€90 HT
Soit 49€39 TTC
2€25 HT la pièce

NOUVEAU

Les bols hawaïens

6 bols - 600 g

- Riz vinaigré, saumon fumé, lanières de concombre, radis rose, mangue, oignons nouveaux, baies roses, graines de sésame, graines de pavot et aneth

Livrés assaisonnés

19€90 HT
Soit 21€89 TTC
3€32 HT la pièce

Découvrez notre carte des boissons page 44.

NOUVEAU

Les petits creux

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

30 pièces - 1 050 g
Baguette blanche et baguette aux céréales.
2 recettes au choix parmi :

- Thon, fromage frais, piquillos, concombre, salade
- Bacon fumé, comté AOP, salade, mayonnaise
- Poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel
- Chèvre, compotée de tomates confites, salade, miel
- Jambon à l'os, cornichons, tomate, salade, sauce béarnaise
- Jambon fumé, pesto vert, tomate, salade
- Jambon blanc, comté AOP, tomate, concombre, salade, mayonnaise
- Saumon fumé, salade, concombre, crème ciboulette

Le pain polaire

39€90 HT
Soit 43€89 TTC
1€33 HT la pièce

30 pièces - 1 060 g

- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette

Les bols veggie

18€90 HT
Soit 20€79 TTC
3€15 HT la pièce

6 pièces - 480 g

- Riz blanc, radis rose, concombre, oignon rouge, baies roses, aneth
- Mâche, tomates cerises, grenade, feta, raisins secs

Livrés assaisonnés

Le panier lunch

49€90 HT
Soit 54€89 TTC
1€61 HT la pièce

31 pièces - 1 600 g
Pain aux céréales garni de :

- Confit d'oignons, betterave, légumes marinés
- Rôti de boeuf, salade verte, moutarde au miel, oignon rouge, piquillos
- Jambon à l'os, camembert, pomme verte, miel
- Saumon fumé, concombre, crème ciboulette

NOUVEAU

Les mignardises du chef

59€90 HT
Soit 65€89 TTC
1€11 HT la pièce

54 pièces - 970 g

- Mini tartelettes crème de pistache, groseilles et éclats de pistache
- Mini tartelettes caramel beurre salé et éclats de noisette
- Mini tartelettes crème de citron, biscuit granola et zeste de citron vert
- Mini tartelettes crème pâtissière, framboise fraîche, sucre glace

---

PETIT PRIX NOUVEAU

Le tout choco

48 pièces - 625 g

- Croquants au chocolat et aux fruits secs, crème à la vanille
- Moelleux au cacao et à l'orange, ganache au gianduja
- Brownies, mousse au chocolat blanc et noix de pécan
- Éclairs au chocolat
- Moelleux au chocolat
- Croustillants au chocolat blanc et ganache au café
- Entremets au chocolat gianduja
- Tartelettes au chocolat blanc
- Tartelettes au chocolat noir

44€90 HT
Soit 49€39 TTC
0€94 HT la pièce

PETIT PRIX

La boîte à friandises

89€90 HT
Soit 98€89 TTC
0€90 HT la pièce

Idéale pour 30 personnes
100 pièces - 2 100 g

- Mini moelleux chocolat
- Mini cannelés
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini macarons
- Mini rochers coco
- Mini tropéziennes

PETIT PRIX

Le gourmand

40 pièces - 700 g

- Mini éclairs
- Mini moelleux chocolat
- Mini rochers coco
- Mini brownies
- Mini cannelés
- Mini tartelettes à la crème pâtissière et fruit du moment

29€90 HT
Soit 32€89 TTC
0€75 HT la pièce

PETIT PRIX

Les croquants cacaotés

34€90 HT
Soit 38€39 TTC
0€87 HT la pièce

40 pièces - 380 g

- Feuillantine croustillante au chocolat, mascarpone, mangue ou framboise

PETIT PRIX

Les mini brochettes de fruits

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
0€86 HT la pièce

30 pièces - 350 g

- Fruits frais du moment

Découvrez notre carte des boissons page 44.

PETIT PRIX NOUVEAU

Le café gourmand

30 pièces - 530 g

- Marasche aux amandes
- Torroncini à la pâte d'amandes, zestes d'orange et cannelle
- Baci di dama fourrés à la crème gianduja et au chocolat à la noisette
- Cantucci aux pépites de chocolat *(spécialité de Toscane)*

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

NOUVEAU

Les gourmandes XXL

22 pièces - 770 g

- Cake citron, fruits rouges frais
- Crêpe au caramel, fruits rouges frais

Servi avec son petit bol de caramel et support bambou

46€90 HT
Soit 51€59 TTC
2€13 HT la pièce

PETIT PRIX

Le coffret macarons

19€90 HT
Soit 21€89 TTC
0€66 HT la pièce

30 pièces - 380 g

- Assortiment de macarons

NOUVEAU

Les citronnées

16 pièces - 320 g

- Crème de citron, spéculoos, zestes de citron

24€90 HT
Soit 27€39 TTC
1€56 HT la pièce

Les crèmes brûlées

42€90 HT
Soit 47€19 TTC
2€38 HT la pièce

18 pièces - 450 g

- Aux oeufs et aux fruits rouges

Idéales pour vos animations culinaires sucrées !

L'incontournable

34€90 HT
Soit 38€39 TTC
1€09 HT la pièce

32 pièces - 730 g

- Mini Paris-Brest
- Mini tropéziennes
- Mini crêpes à la compote
- Mini tartelettes mousse citron et coco

Découvrez notre carte des boissons page 44.

NOUVEAU

Les chocolatées

16 pièces - 320 g

- Mousse au chocolat noir, fruits rouges frais, menthe

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€62 HT la pièce

Les brochettes de fruits XXL

44€90 HT
Soit 49€39 TTC
1€80 HT la pièce

25 pièces - 700 g

- Fruits frais du moment

Mini tartelettes de fruits

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

24 pièces - 530 g

- Fruits frais du moment, crème pâtissière

NOUVEAU

Pastel de nata

15 pièces - 140 g

- Mini pastel de nata : pâtisserie à base de crème pâtissière, fruits rouges frais

31€90 HT
Soit 35€09 TTC
2€13 HT la pièce

NOUVEAU

Le pistacchio

G

16 pièces - 380 g

- Mousse de mascarpone et crème de pistache, framboises fraîches, éclats de pistache

21€90 HT
Soit 24€09 TTC
1€37 HT la pièce

20€90 HT
Soit 22€99 TTC
1€31 HT la pièce

NOUVEAU

Le banoffee

16 pièces - 320 g

- Mascarpone, crumble, banane, caramel, menthe

ANIMATIONS DÈS 50 PERSONNES

ANIMATIONS CULINAIRES

Tout & Bon pour animer votre événement !

Les animations Tout & Bon comprennent :

+ un animateur dédié
+ le matériel nécessaire
+ beaucoup de gourmandise !

DES ANIMATIONS À THÈME :
Barbe à papa, bar à tapas & toasts, bar à cocktails, fontaine au chocolat, salad'bar, découpe de jambon.

DES ANIMATIONS DE SAISON :
Bar à crêpes, bar à smooties, bar à soupes, plancha et barbecue.

Découvrez tout le détail de nos animations culinaires sur notre site ***www.toutetbon.fr***

SERVICES & VAISSELLE

EN 1 CLIC
C'EST COMMANDÉ !
toutetbon.fr /devis-traiteur

Tout & Bon pour assurer le service !

VAISSELLE

ASSIETTES JETABLES (entrées/desserts) en pulpe biodégradables — **4€92 HT**
10 pièces — *Soit 5€90 TTC - 0€49 HT la pièce*

ASSIETTES JETABLES (plats) en pulpe biodégradables — **9€92 HT**
10 pièces — *Soit 11€90 TTC - 0€99 HT la pièce*

SET DE COUVERTS JETABLES biodégradables — **0€45 HT**
1 pièce — *Soit 0€54 TTC*

SET DE COUVERTS INOX — **1€00 HT**
1 pièce — *Soit 1€20 TTC*

ASSIETTES DE LOCATION — **sur devis**
Dès 30 personnes

VERRES DE LOCATION — **sur devis**
Dès 30 personnes

FLÛTES DE LOCATION — **sur devis**
Dès 30 personnes

COUVERTS DE LOCATION — **sur devis**
Dès 30 personnes

VASQUE À CHAMPAGNE DE LOCATION — **sur devis**
Dès 30 personnes

PERSONNEL

SERVEUSE / SERVEUR — **sur devis**
1 personne

HÔTESSE / HÔTE D'ACCUEIL — **sur devis**
1 personne

MAÎTRE D'HÔTEL — **sur devis**
1 personne

BARMAID / BARMAN — **sur devis**
1 personne

TENUE ADAPTÉE À LA PRESTATION — **sur devis**

MOBILIER & MATÉRIEL

NAPPAGE INTISSÉ — **5€00 HT**
Au mètre

CHEMIN DE TABLE — **2€50 HT**
Au mètre

MANGE-DEBOUT — **sur devis**

HOUSSE MANGE-DEBOUT — **sur devis**

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

INSTALLATION — **à partir de 25€00 HT**
Soit 30€00 TTC

DÉBARRASSAGE — **à partir de 25€00 HT**
Soit 30€00 TTC

KIT DÉCO — **sur devis**

Nous pouvons faire encore plus pour vous ! **Contactez-nous !**

LE BUFFET

Mixez, partagez, D-É-G-U-S-T-E-Z !

L'ASTUCE DU CHEF
pour un buffet idéal :
1,5 portions de viande
+ 2 portions de salade
PAR PERSONNE
MINIMUM !

Retrouvez
NOTRE OFFRE DE SERVICES
ET DE LOCATION DE MATÉRIEL
PAGE 39

LES SALADES À PARTAGER

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

Salade romaine

Salade de coleslaw — 14€90 HT
6 portions - 1 000 g *Soit 16€39 TTC - 2€48 HT par personne*
Carottes râpées, chou blanc, persil, moutarde et mayonnaise

Salade de concombres — 17€90 HT
8 portions - 1 200 g *Soit 19€69 TTC - 2€24 HT par personne*
Concombres, persil, menthe

Salade de taboulé — 17€90 HT
6 portions - 1 370 g *Soit 19€69 TTC - 2€98 HT par personne*
Semoule (B,S), tartare de tomates, oignon rouge, concombre, menthe, graines de courge, persil, zeste de citron

Salade de riz — 17€90 HT
8 portions - 1 330 g *Soit 19€69 TTC - 2€24 HT par personne*
Riz blanc (B,S), radis rose, concombre, oignon rouge, baies roses, aneth

Salade grecque — 23€90 HT
8 portions - 1 390 g *Soit 26€29 TTC - 2€99 HT par personne*
Concombre, feta, tomates cerises, oignon rouge, olives noires, herbes de Provence, zeste de citron

Salade gourmande — 15€90 HT
6 portions - 500 g *Soit 17€49 TTC - 2€65 HT par personne*
Mâche, pommes de terre, tomates confites, noix

Salade sicilienne — 14€90 HT
6 portions - 1 200 g *Soit 16€39 TTC - 2€48 HT par personne*
Penne (B,S), légumes grillés, pignons de pin, pesto vert

Salade pékinoise

Salade kumara

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

Salade polaire — 14€90 HT
6 portions - 1 300 g *Soit 16€39 TTC - 2€48 HT par personne*
Fusilli, tomates cerises confites, sauce crème fraîche-aneth

Salade orientale NOUVEAU — 17€90 HT
8 portions - 1 150 g *Soit 19€69 TTC - 2€24 HT par personne*
Semoule (B,S), raisins secs, poivrons jaunes, cranberries, noisettes, graines de courge, amandes effilées, persil

Salade printanière — 16€90 HT
6 portions - 1 000 g *Soit 18€59 TTC - 2€82 HT par personne*
Lanières de carottes et concombres, tomates cerises, sauce tzatzíki, ciboulette

Salade maltaise — 14€90 HT
6 portions - 500 g *Soit 16€39 TTC - 2€48 HT par personne*
Salade verte, pommes de terre, tomates, concombres, olives vertes, feta, oignon rouge, persil

Salade toscane — 20€90 HT
8 portions - 1 200 g *Soit 22€99 TTC - 2€61 HT par personne*
Tomates cerises, billes de mozzarella AOP, pesto vert, basilic

Salade crétoise — 15€90 HT
6 portions - 1 200 g *Soit 17€49 TTC - 2€65 HT par personne*
Penne (B,S), piquillos, pousses d'épinards, sauce ktipiti : yaourt, feta, ail, paprika

Salade pékinoise NOUVEAU — 16€90 HT
6 portions - 900 g *Soit 18€59 TTC - 2€82 HT par personne*
Linguine, oeufs durs, carottes râpées, chou rouge, chou blanc, oignons nouveaux, pousses de soja, noix de cajou, ciboulette, coriandre, sauce soja-sésame

Salade kumara NOUVEAU — 15€90 HT
6 portions - 900 g *Soit 17€49 TTC - 2€65 HT par personne*
Mâche, patates douces rôties au thym et au miel, comté AOP, cranberries, raisins noirs, noix

Salade romaine NOUVEAU — 14€90 HT
6 portions - 650 g *Soit 16€39 TTC - 2€48 HT par personne*
Conchiglioni, tomates cerises jaunes, tomates confites, roquette, billes de mozzarella AOP, pesto rouge

Petit pain individuel — 0€45 HT
Soit 0€50 TTC

Sauce vinaigrette — 8€20 HT
200 ml *Soit 9€02 TTC*
3 parfums au choix :
- ananas-basilic
- coco-citron vert
- olive-balsamique IGP

Découvrez notre carte des boissons page 44.

LES PLANCHES À PARTAGER

Planche des sudistes

Planche des sudistes NOUVEAU ..... 29€90 HT
15 portions - 700 g *Soit 32€89 TTC - 1€99 HT par personne*
Speck, coppa, tortilla de pommes de terre, mozzarella, compotée d'aubergines, tomates confites, tomates cerises jaunes, basilic

Planche de carpaccio NOUVEAU ..... 32€90 HT
10 portions - 500 g *Soit 36€19 TTC - 3€29 HT par personne*
Carpaccio de boeuf (origine France), mâche, fleurs de fromage, pignons de pin, pickles d'oignon rouge, pesto vert

Planche de rôti de boeuf ..... 32€90 HT
15 portions - 1 000 g *Soit 36€19 TTC - 2€19 HT par personne*

Planche de fromages ..... 24€90 HT
15 portions - 1 000 g *Soit 27€39 TTC - 1€66 HT par personne*
Camembert, roquefort, brie, bûche de chèvre, comté AOP, noix, abricots secs

Planche de fromages affinés NOUVEAU ..... 39€90 HT
15 portions - 1 000 g *Soit 43€89 TTC - 2€66 HT par personne*
Mimolette jeune, brie de Meaux, Saint-Nectaire, Pont-l'évêque, raisins secs, raisins noirs, beurre demi-sel, persil, noix, confiture de groseille

Planche de fromages affinés

Planche de charcuterie ..... 20€90 HT
10 portions - 700 g *Soit 22€99 TTC - 2€09 HT par personne*
Coppa, jambon blanc, jambon fumé, persil

Planche mixte NOUVEAU ..... 36€90 HT
15 portions - 1 000 g *Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par personne*
Charcuterie (jambon à l'os (origine France), viande des grisons), fromages (tomme blanche et noire), câpres IGP, raisins blonds, pignons de pin, persil

Planche de jambon à l'os NOUVEAU ..... 30€90 HT
15 portions - 1 000 g *Soit 33€99 TTC - 2€06 HT par personne*
Jambon à l'os (origine France), cornichons, noisettes concassées, ciboulette

Planche veggie NOUVEAU ..... 20€90 HT
10 portions - 1 000 g *Soit 22€99 TTC - 2€09 HT par personne*
Falafels, lanières de carottes marinées, salade verte, houmous, sauce tzatziki, aneth

Pensez à mixer nos planches !
1,5 portions de viande par personne (minimum) !

Planche de poulet NOUVEAU ..... 30€90 HT
10 portions - 950 g *Soit 33€99 TTC - 3€09 HT par personne*
Émincés de poulet (origine France), pousses d'épinards, tomates cerises jaunes, tomates confites, accompagnement : tartare de tomates et sauce au poivre

Planche de colin ..... 26€90 HT
14 portions - 700 g *Soit 29€59 TTC - 1€92 HT par personne*
Aiguillettes de colin multigrains, mâche, tomates cerises rouges, citron jaune

Planche de carpaccio

Planche de saumon fumé ..... 36€90 HT
15 portions - 450 g *Soit 40€59 TTC - 2€46 HT par personne*
Saumon fumé, citron vert, ciboulette

Planche trio de saumon ..... 49€90 HT
15 portions - 650 g *Soit 54€89 TTC - 3€33 HT par personne*
Saumon gravelax, saumon fumé, saumon fumé à chaud, baies roses, citron vert, aneth

Quatuor de sauces ..... 11€90 HT
Soit 13€09 TTC
Mayonnaise, moutarde, sauce béarnaise et sauce au poivre

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

LES DESSERTS À PARTAGER

Tartelettes aux fruits

Mousse au chocolat noir ..... 29€90 HT
12 portions - 1 400 g *Soit 32€89 TTC - 2€49 HT par personne*

Salade de fruits frais ..... 24€90 HT
8 portions - 1 000 g *Soit 27€39 TTC - 3€11 HT par personne*
du moment, préparée avec nos petites mains

Cheesecake ..... 34€90 HT
14 portions - 1 400 g *Soit 38€39 TTC - 2€49 HT par personne*

Pecan pie ..... 47€90 HT
14 portions - 1 400 g *Soit 52€69 TTC - 3€42 HT par personne*

Gâteau basque ..... 19€90 HT
10 portions - 850 g *Soit 21€89 TTC - 1€99 HT par personne*

Tarte aux abricots ..... 25€90 HT
10 portions - 900 g *Soit 28€49 TTC - 2€59 HT par personne*

Moelleux au chocolat ..... 32€90 HT
12 portions - 1 200 g *Soit 36€19 TTC - 2€74 HT par personne*

Pensez à commander votre vaisselle p.39

Tartelettes aux fruits frais NOUVEAU ..... 39€90 HT
12 portions - 1 200 g *Soit 43€89 TTC - 3€33 HT par personne*
Tartelettes à la crème pâtissière et fruits frais du moment, préparées avec nos petites mains

Box fromage blanc NOUVEAU ..... 49€90 HT
15 portions - 2,5 kg *Soit 54€89 TTC - 3€33 HT par personne*
Garnie de caramel beurre salé, mix de fruits frais du moment, brownie, cake citron, noisettes concassées et sucre roux
Livrée avec 15 bols.

Box fromage blanc

LES BOISSONS

Pour le rafraîchissement c'est par ici !

LES BOISSONS INDIVIDUELLES

Au menu Prix TTC livré

- Evian 50 cl ..... 1€90
- Badoit 50 cl ..... 2€00
- Coca 33 cl ..... 1€90
- Coca zéro 33 cl ..... 1€90
- Schweppes agrum 33 cl ..... 1€90
- San Pellegrino limone tea 25 cl ..... 1€90
- Volvic citron 50 cl ..... 2€50

Hors menu Prix TTC livré

- May Tea - Thé vert 33 cl ..... 2€50
  Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur
- Jus de fruits 20 cl ..... 3€00
  Pomme Cox's, Poire Williams

LES BOISSONS À PARTAGER

Prix TTC livré

- Evian 1 L ..... 2€90
- Badoit 1 L ..... 3€50
- Citronnade 1L ..... 6€90
  Citron-Gingembre *(sans sucres ajoutés)*
- Jus de fruits 1 L ..... à partir de 4€90
  Orange, pomme, framboise Mecker, pêche de vigne
- Bière 75 cl ..... à partir de 5€00

LES VINS & CHAMPAGNES

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

PRODUIT DE RÉ-GION

Boissons régionales & de saison

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

Découvrez toutes nos boissons sur notre site internet.

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

LA PAUSE DÉJEUNER

On se fait livrer ?

Avec nos recettes savoureuses, rester manger au bureau ne sera plus jamais une punition.

au boulot

LES MENUS PAUSE DÉJEUNER

À composer au gré de vos envies pour varier les plaisirs !

LIVRÉ DANS DES PACKAGINGS 100% ECO-FRIENDLY !*

8€40 TTC
Soit 7€64 HT

LE MENU Sandwich

1. **Un sandwich au choix** (sandwich hors menu + 1€)
2. **Un dessert au menu** (dessert hors menu + 1€)
3. **Une boisson** (hors menu +1€) p.44

LE MENU Salade

9€70 TTC
Soit 8€82 HT

1. **Une salade au choix** (salade hors menu + 1€)
2. **Un dessert au menu** (dessert hors menu + 1€)
3. **Une boisson** (hors menu +1€) p.44

9€90 TTC
Soit 9€00 HT

LE MENU Plat chaud

1. **Un plat chaud au choix** livré froid à réchauffer
2. **Un dessert au menu** (dessert hors menu + 1€)
3. **Une boisson** (hors menu +1€) p.44

Découvrez notre carte des boissons page 44.
*Respectueux de l'environnement.

LES SANDWICHS

Au menu

Prix TTC livré

Le Pierrot — 4€50
Baguette blanche, jambon blanc, comté AOP, concombre, tomate, mayonnaise

Le Jean-Charles NOUVEAU
4€70
Baguette aux céréales, jambon à l'os, oeufs mimosa, cornichons, ciboulette

Le Roméo NOUVEAU — 4€80
Baguette blanche, speck, feta, tomates confites, roquette, pesto rouge

Le Roger — 4€90
Baguette blanche, émincés de poulet, bacon fumé, salade verte, oeuf dur, tomate, mayonnaise

Le Johnny — 4€90
Baguette blanche, thon, salade verte, oeuf dur, tomate, mayonnaise

Le Maximilien — 4€90
Baguette blanche, compotée de tomates confites, chèvre, miel, pousses d'épinards

Le Hugo NOUVEAU — 4€90
Baguette blanche, thon, fromage frais, comté AOP, oignons nouveaux, concombre

Le bien roulé

Le Jean-Charles

Hors menu

Prix TTC livré

Le bien roulé NOUVEAU
5€00
Wrap poulet au curry, chou blanc, chou rouge, carottes râpées, pomme verte, raisins secs, mayonnaise

Le Bryan — 5€50
Baguette aux céréales, émincés de poulet, bacon fumé, avocat, oignons frits, moutarde au miel

Le blondinet NOUVEAU — 6€50
Baguette aux céréales, saumon fumé, fromage frais, pickles d'oignon rouge, salade verte, aneth

LES PLATS CHAUDS

Prix TTC livré

Livrés froids à réchauffer, avec petit pain

Le ténébreux NOUVEAU — 6€60
Risotto, émincés de poulet, parmesan AOP, graines de courge, persil

Le bavard — 6€90
Fusilli, bacon, oignons nouveaux, parmesan AOP, crème ciboulette

L'athlétique NOUVEAU — 7€50
Linguine, saumon fumé à chaud, lanières de courgette, crème ciboulette

Le légendaire NOUVEAU — 7€90
Purée de patates douces, jambon à l'os, persil, sauce au poivre

L'intouchable NOUVEAU — 8€50
Sorrisi au basilic, parmesan AOP, noix, basilic, huile de noisette

L'athlétique

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

LES SALADES

Livrées avec assaisonnement et petit pain

La Sarah

Au menu

Prix TTC livré

La Bérengère — 6€90
Fusilli, jambon blanc, comté AOP, courgettes grillées, olives vertes, tomates cerises, salade verte, persil

La Carmen — 6€90
Fusilli, thon, piquillos, feta, maïs, concombre, coriandre

La Peggy NOUVEAU — 6€90
Pommes de terre, jambon à l'os, mâche, cornichons, graines de courge, oignons frits, moutarde au miel

La Georgette NOUVEAU — 7€20
Patates douces rôties au thym et au miel, roquette, comté AOP, noix, raisins noirs

La Francine — 7€50
Fusilli, émincés de poulet, salade verte, aubergines, tomates confites, pesto vert, pignons de pin, persil

Hors menu

Prix TTC livré

La Cléo NOUVEAU — 7€90
Salade verte, émincés de poulet, bacon, avocat, tomates, oignons nouveaux, parmesan AOP, persil, sauce César

La Sarah NOUVEAU — 7€90
Salade verte, tartare de tomates, falafels, mini pitas, houmous, graines de lin, persil, sauce tzatzíki

La Kimi bowl NOUVEAU — 8€20
Riz vinaigré, saumon fumé, mangue, concombre, oignons nouveaux, zeste de citron, graines de courge, graines de sésame, graines de pavot, aneth

La Thaï NOUVEAU — 8€50
Pad thaï de crevettes, linguine, oeufs durs, chou rouge, chou blanc, carottes râpées, noix de cajou, pousses de soja, piment rouge, oignons nouveaux, citron vert, graines de sésame, coriandre, ciboulette, sauce soja-sésame

La Monica NOUVEAU — 8€50
Tortiglioni, involtini au speck et fromage frais, pesto rouge, roquette, tomates confites, parmesan AOP

La Monica

LES DESSERTS

L'açaï bowl

Au menu

Prix TTC livré

Cookie — 2€00
Aux pépites de chocolat

Compote — 2€90
De pommes

Brownie — 2€70
Noix de pécan

Yaourt — 2€90
Nature ou fraise

Muffin — 2€60
Myrtilles

Salade de fruits — 3€20
Frais du moment

Hors menu

Prix TTC livré

La tartelette framboise NOUVEAU — 3€90
Mascarpone, crème de de pistache, framboises fraîches et éclats de pistache

La mousse gourmande — 3€90
Au chocolat noir

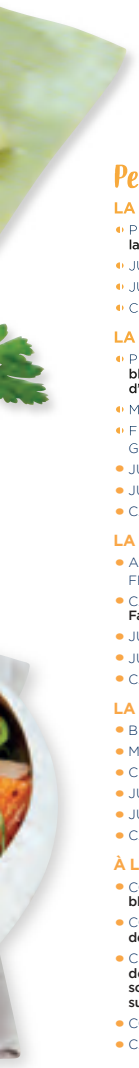
Le tiramisu tatin NOUVEAU — 3€90
Tiramisu (crème mascarpone), compote de pommes, crumble, menthe

L'açaï bowl NOUVEAU — 3€90
Au fromage blanc, compote de pommes, granola et fruits frais

Le fromage blanc NOUVEAU — 3€90
Caramel beurre salé et granola

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.



Petit déjeuner

LA P'TITE VIENNE :

- PLATEAU VIENNOISERIE : **Farine de blé, lait, oeufs, soja**
- JUS D'ORANGE : -
- JUS DE POMME : -
- CAFÉ/THÉ : **Lait**

LA TARTINABLE

- PETITS PAINS CÉRÉALES : **Farine de blé, farine de seigle, farine d'orge, flocons d'avoine, graines de sésame, soja**
- MINI CONFITURES : -
- FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRAIS, GRAINES DE COURGE ET MIEL : **Lait**
- JUS D'ORANGE : -
- JUS DE FRAMBOISE MECKER : -
- CAFÉ/THÉ : **Lait**

LA VITAMINÉE

- AÇAÏ BOWL AU YAOURT ET FRUITS FRAIS : **Lait, farine de blé, soja**
- CAKE AUX GRAINES ET BAIES DE GOJI : **Farine de blé, oeufs, fruits à coques**
- JUS DE POMME : -
- JUS DE PÊCHE DE VIGNE : -
- CAFÉ/THÉ : **Lait**

LA PAUSE GOURMANDISE

- BROCHETTES DE FRUITS : -
- MINI GAUFRES : **Farine de blé, oeufs**
- CHOUQUETTES : **Farine de blé, oeufs, lait**
- JUS DE POMME : -
- JUS DE PÊCHE DE VIGNE : -
- CAFÉ/THÉ : **Lait**

À LA CARTE

- COFFRET DE CHOUQUETTES : **Farine de blé, oeufs, lait**
- COFFRET DE MINI VIENNOISERIES : **Farine de blé, lait, oeufs, soja**
- COFFRET CAFÉ GOURMAND : **Farine de blé, amidon de blé, farine de froment, soja, lait, oeufs, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- CORBEILLES DE FRUITS FRAIS : -
- CAKE CITRON : **Farine de blé, oeufs, lait**

Box salades

PLAISIR D'ANTAN

- ENTRÉE : **Oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Farine de blé, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté**

RÉCRÉATION GOURMANDE

- ENTRÉE : **Oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Oeufs, lait, poissons**
- LE PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté**

FINE BOUCHE

- ENTRÉE : **Soja, poissons**
- PLAT : **Soja, lait, poissons, graines de sésame**
- LE PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté**

PÊCHÉ MIGNON

- ENTRÉE : **Lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, oeufs, fruits à coques**
- LE PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté**

JOIE DE VIVRE

- ENTRÉE : **Semoule de blé dur, lait**
- PLAT : **Farine de blé, farine de seigle, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté**

DESSERTS : LES BOX

- SALADE DE FRUITS : -
- MUFFIN MYRTILLES ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait**
- BROWNIE ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES : **Lait**
- YAOURT : **Lait**

Box sandwich

ENTRÉE : BOX SANDWICHS

- CAROTTES RÂPÉES : **Oeufs, moutarde**
- TOMATES CERISES-MOZZARELLA : **Lait**
- SALADE DE TABOULÉ : **Semoule de blé dur, lait**

Plateaux repas : Les Incontournables

LE MILANAIS (POULET)

- ENTRÉE : -
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE MILANAIS (JAMBON)

- ENTRÉE : -
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'AGATE

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, anhydride sulfureux et sulfites, céleri**
- PLAT : **Poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE CAMPO

- ENTRÉE : **Soja, poissons**
- PLAT : **Farine de blé, farine de seigle, levain de seigle, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE BOTANISTE (BOEUF)

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Lait, moutarde**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE BOTANISTE (POULET)

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Lait, moutarde**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE NARCISSE

- ENTRÉE : **Lait, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE ROSSO (SPECK)

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, moutarde**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, moutarde**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE ROSSO (SAUMON)

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, moutarde**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE ROSSO (BOEUF)

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, moutarde**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE NAPOLI VÉGÉTARIEN

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, oeufs, fruits à coques**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE NAPOLI (POULET)

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, oeufs, fruits à coques**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE PALAOS

- ENTRÉE : **Oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Semoule de blé dur, farine de blé, graines de sésame, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'OLIVIER (BOEUF)

- ENTRÉE : **Moutarde, oeufs**
- PLAT : -
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'OLIVIER (JAMBON À L'OS)

- ENTRÉE : **Moutarde, oeufs**
- PLAT : -
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE SAFRAN

- ENTRÉE : **Farine de blé, blé malté, lait, poissons, céleri, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Semoule de blé dur, oeufs, lait, crustacés, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

DESSERTS : LES INCONTOURNABLES

- CANNOLI (ACCOMPAGNEMENT FRUITS) : **Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques, oeufs, soja, arachides**
- SALADE DE FRUITS : -
- BROWNIE ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- TARTELETTE AUX FRUITS : **Farine de blé, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- ANANAS RÔTIS : **Farine de blé, lait, oeufs**
- MILLEFEUILLE MOUSSE CHOCOLAT : **Farine de blé, lait, oeufs, poissons, fruits à coques, soja**
- FROMAGE BLANC PISTACHE : **Lait, fruits à coques, soja**
- MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC MARASCHE : **Farine de blé, farine de soja, lait, oeufs, soja, poissons, fruits à coques**
- PANACOTTA CARAMEL BEURRE SALÉ : **Farine de blé, lait, soja, anhydride sulfureux et sulfites**
- TARTELETTE CITRON MENTHE : **Farine de blé, lait, oeufs, soja, poissons, fruits à coques**
- COMPOTÉE D'AÇAÏ : -

Plateaux repas : Les Authentiques

LE LAVEZZI

- ENTRÉE : **Farine de blé, oeufs, crustacés, poissons**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, poissons, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE SÉQUOIA

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE BUDELLI

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Lait**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

LE SAN MARCO

- ENTRÉE : **Farine de seigle, son de seigle, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Farine de blé, orge malté, malt de blé, lait, oeufs, fruits à coques**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'HIMALAYA (POULET)

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, soja, graines de sésame, arachides, moutarde**
- PLAT : **Farine de blé, semoule de blé dur, lait, oeufs, soja, arachides, graines de sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'HIMALAYA (CREVETTES)

- ENTRÉE : **Farine de blé, lait, soja, graines de sésame, arachides, moutarde**
- PLAT : **Farine de blé, semoule de blé dur, lait, oeufs, soja, arachides, graines de sésame, crustacés**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

L'HIBISCUS

- ENTRÉE : **Lait, poissons, crustacés, mollusques**
- PLAT : **Semoule de blé dur, lait, poissons, moutarde, graines de sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides**

DESSERTS : LES AUTHENTIQUES

- POIRE CARAMÉLISÉE : **Farine de blé, fruits à coques**
- TIRAMISU FAÇON TATIN : **Farine de blé, lait, oeufs**
- MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL SALÉ : **Farine de blé, lait, oeufs, soja, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE DE FRUITS EXOTIQUES : -
- TARTELETTE PISTACHE FRAMBOISE : **Farine de blé, lait, oeufs, fruits à coques, soja**
- STICK DE FRUITS ROUGES : **Farine de blé, lait**

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES
tout au long de cette carte 2020.

Biologique

100% SANS Gluten

100% Végétarien

100% SANS Lait

Produit de région

Produit de saison

❄ Produit surgelé à ne pas recongeler

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

Cocktail

PIÈCES SALÉES

- BOX APÉRO : **Farine de blé, farine de seigle, lait, oeufs, poissons, moutarde**
- LES TARTELETTES SALÉES : **Farine de blé, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES CAKES ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, poissons**
- LE TOUT MOELLEUX : **Farine de malt, lait, oeufs, poissons, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES WRAPS SAUMON FUMÉ : **Farine de blé, lait, poissons, graines de sésame**
- LES CANAPÉS JAMBON FUMÉ : **Farine de blé, lait**
- LES WRAPS ASSORTIS : **Farine de blé, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE PAIN SURPRISE : **Farine de blé, semoule de blé dur, malt d'orge, lait, oeufs, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES BUNS : **Farine de blé, lait, oeufs, graines de sésame, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES MINI PITAS : **Farine de blé, farine de seigle, lait**
- LES MINI BURRITOS : **Farine de blé, oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES VEGGIE BLINIS : **Farine de blé, oeufs, lait**
- LES RISOTTI : **Lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- BOX ITALIENNE : **Semoule de blé dur, orge malté, farine de blé, blé malté, graines de sésame, lait, oeufs, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites, soja**
- LE SABLÉ : **Farine de blé, oeufs, lait, moutarde, fruits à coques, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS : **Farine de blé, oeufs, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES TAPAS : **Farine de blé, lait, poissons, oeufs, moutarde**
- LES TARTINES DU SUD : **Farine de blé, orge malté, blé malté, lait, poissons, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES GÉANTES XXL : **Farine de blé, lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites**
- L'ESPUMA : **Farine de seigle, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES COMPOSTELLES : **Lait, crustacés, mollusques, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES BALLOTINS DU CHEF : **Lait, poissons**
- LE TOUT ROSÉ : **Farine de blé, lait, oeufs, poissons, graines de sésame**
- LES AFFRIOLANTES : **Oeufs, lait, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES FLEURS DE FROMAGE : **Lait**
- LES NAVETTES TRADITION : **Farine de blé, oeufs, lait, fruits à coques, poissons**
- LES ROLLS : **Arachides, soja, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES CLUBS SANDWICHS : **Farine de blé, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES MORICETTES : **Farine de blé, lait**
- LES BOLS DU CHEF : **Farine de froment, farine de seigle, flocons d'avoine, malt de seigle, farine de blé, lait, moutarde, poissons, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES BOLS HAWAÏENS : **Poissons, graines de sésame**
- LES PETITS CREUX : **Farine de blé, oeufs, lait, poissons, fruits à coques, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE PAIN POLAIRE : **Farine de blé, farine de froment, farine d'orge, farine de seigle, lait, poissons**
- LES BOLS VEGGIE : **Lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE PANIER LUNCH : **Farine de blé, farine de seigle, farine d'orge, flocons d'avoine, soja, graines de sésame, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**

PIÈCES SUCRÉES

- LES MIGNARDISES DU CHEF : **Farine de blé, oeufs, lait, soja, fruits à coques, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE TOUT CHOCO ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, fruits à coques, soja, arachides, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites**
- LA BOÎTE À FRIANDISES ❄ : **Farine de blé, amidon de blé, farine de froment, malt d'orge, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- LE GOURMAND : **Farine de blé, farine de froment, oeufs, lait, fruits à coques, soja**
- LES CROQUANTS CACAOTÉS : **Farine de blé, malt d'orge, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- LES MINI BROCHETTES DE FRUITS : **-**
- LE CAFÉ GOURMAND : **Farine de blé, amidon de blé, farine de froment, soja, lait, oeufs, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES GOURMANDES XXL : **Farine de blé, farine de froment, oeufs, lait**
- LE COFFRET MACARONS ❄ : **Malt d'orge, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- LES CITRONNÉES : **Farine de blé, lait, soja, oeufs, poissons**
- LES MINI CRÈMES BRÛLÉES : **Lait, oeufs**
- L'INCONTOURNABLE : **Farine de blé, farine de froment, oeufs, lait, soja, fruits à coques, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LES CHOCOLATÉES : **Oeufs, lait, soja**
- LES BROCHETTES DE FRUITS XXL : **-**
- LES MINI TARTELETTES DE FRUITS : **Farine de blé, oeufs, lait**
- PASTEL DE NATA ❄ : **Farine de blé, lait, oeufs, soja**
- LE PISTACCHIO : **Lait, soja, fruits à coques**
- LE BANOFFEE : **Farine de blé, lait**

Buffet

SALADES À PARTAGER

- SALADE DE COLESLAW : **Oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE DE CONCOMBRES : **Moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE DE TABOULÉ : **Semoule de blé**
- SALADE DE RIZ : **-**
- SALADE GRECQUE : **Lait**
- SALADE GOURMANDE : **Fruits à coques**
- SALADE SICILIENNE : **Semoule de blé dur, oeufs, lait, fruits à coques**
- SALADE POLAIRE : **Semoule de blé dur, lait**
- SALADE ORIENTALE : **Semoule de blé, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE PRINTANIÈRE : **Lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE MALTAISE : **Lait**
- SALADE TOSCANE : **Oeufs, lait, fruits à coques**
- SALADE CRÉTOISE : **Semoule de blé, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE PÉKINOISE : **Semoule de blé dur, arachides, oeufs, soja, graines de sésame**
- SALADE KUMARA : **Lait, fruits à coques**
- SALADE ROMAINE : **Semoule de blé dur, lait**
- PETIT PAIN INDIVIDUEL: **Farine de blé, blé malté**

PLANCHES À PARTAGER

- PLANCHE DE FROMAGES : **Lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS : **Lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DE CHARCUTERIE : **-**
- PLANCHE MIXTE : **Lait**
- PLANCHE DE JAMBON À L'OS : **Anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coques**
- PLANCHE VEGGIE : **Lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DES SUDISTES : **Lait, oeufs**
- PLANCHE DE CARPACCIO : **Lait, fruits à coques, oeufs, moutarde**
- PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF : **-**
- PLANCHE DE POULET : **Farine de blé, soja, moutarde, poissons, oeufs**
- PLANCHE DE COLIN : **Farine de blé, poissons**
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ : **Poissons**
- PLANCHE TRIO DE SAUMON : **Poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame**
- QUATUOR DE SAUCES : **Oeufs, moutarde, farine de blé, lait, soja, moutarde, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**

DESSERTS À PARTAGER

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄ : **Oeufs, lait, soja**
- SALADE DE FRUITS FRAIS : **-**
- CHEESECAKE ❄ : **Farine de blé, amidon de blé, lait, oeufs, soja, fruits à coques**
- PECAN PIE ❄ : **Farine de blé, lait, oeufs, fruits à coques**
- GÂTEAU BASQUE ❄ : **Farine de blé, lait, fruits à coques**
- TARTE AUX ABRICOTS ❄ : **Farine de blé, lait, fruits à coques**
- MOELLEUX CHOCOLAT ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, soja**
- BOX FROMAGE BLANC : **Farine de blé, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites, oeufs**
- TARTELETTES AUX FRUITS FRAIS : **Farine de blé, arachides, lait, oeufs, soja, fruits à coques**

Pause déjeuner

SANDWICHS AU MENU

- LE PIERROT : **Farine de blé, blé malté, oeufs, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE JEAN-CHARLES : **Farine de blé, orge malté, blé malté, graines de sésame, oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE ROMÉO : **Farine de blé, blé malté, lait**
- LE ROGER : **Farine de blé, blé malté, oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE JOHNNY : **Farine de blé, blé malté, oeufs, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE MAXIMILIEN : **Farine de blé, blé malté, lait**
- LE HUGO : **Farine de blé, blé malté, lait**

SANDWICHS HORS MENU

- LE BIEN ROULÉ : **Farine de blé, oeufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE BRYAN : **Farine de blé, orge malté, blé malté, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LE BLONDINET : **Farine de blé, orge malté, blé malté, graines de sésame, lait, poissons, moutarde**

PLATS CHAUDS

- LE TÉNÉBREUX : **Lait**
- LE BAVARD : **Semoule de blé dur, lait**
- L'ATHLÉTIQUE : **Semoule de blé dur, lait, poissons, graines de sésame**
- LE LÉGENDAIRE : **Blé malté, lait, oeufs, soja, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- L'INTOUCHABLE : **Semoule de blé dur, oeufs, lait, fruits à coques**
- PETIT PAIN INDIVIDUEL: **Farine de blé, blé malté**

SALADES AU MENU

- LA BÉRENGÈRE : **Semoule de blé dur, lait**
- LA CARMEN : **Semoule de blé dur, lait, poissons**
- LA PEGGY : **Farine de blé, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- LA GEORGETTE : **Lait, fruits à coques**
- LA FRANCINE : **Semoule de blé dur, lait, oeufs, fruits à coques**

SALADES HORS MENU

- LA CLÉO : **Oeufs, lait, poissons**
- LA SARAH : **Farine de blé, farine de seigle, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- LA KIMI BOWL : **Soja, lait, poissons, graines de sésame**
- LA THAÏ : **Semoule de blé dur, farine de blé, lait, crustacés, oeufs, soja, graines de sésame, arachides**
- LA MONICA : **Semoule de blé dur, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- PETIT PAIN INDIVIDUEL: **Farine de blé, blé malté**

DESSERTS AU MENU

- COOKIE ❄ : **Farine de blé (calcium, fer, niacine, thiamine), chocolat noir : 19 % (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, soja, arôme naturel de vanille), sucre brun [sucre, mélasses de canne], sucre, huiles végétales (palme, colza), beurre (Lait), sirop de sucre inverti, oeufs entier en poudre, poudres à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), lait écrémé en poudre, sel, stabilisant (gomme xanthane), arôme naturel. Liste des allergènes : Lait, soja, gluten, oeufs**
- COMPOTE DE POMMES-CRUMBLE : **Farine de blé**
- BROWNIE ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait, soja, fruits à coques**
- YAOURT : **Lait**
- MUFFIN MYRTILLES ❄ : **Farine de blé, oeufs, lait**
- SALADE DE FRUITS : **-**

DESSERTS HORS MENU

- TARTELETTE FRAMBOISE PISTACHE : **Farine de blé, oeufs, soja, lait, fruits à coques**
- MOUSSE GOURMANDE : **Lait, oeufs, soja**
- TIRAMISU TATIN : **Farine de blé, lait**
- AÇAÏ BOWL : **Farine de blé, lait, soja**
- FROMAGE BLANC CARAMEL : **Farine de blé, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites**

❄ Produit surgelé à ne pas recongeler

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.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Sont susceptibles d'être modifées 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 email. Les livraisons sont prises en compte via le site www.toutetbon.fr ou par mail.

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

La livraison est gratuite sur les communes référencées par chaque établissement, sauf après 18H et le samedi, dimanche et jours fériés. 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...)
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..) 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.

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 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 produits et prix présentés sont susceptibles de modifications sans préavis. La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements 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

TOUt & Bon

pour vous livrer vite et gratuitement*

Dans le cadre d'une démarche écoresponsable, cette carte est imprimée sur du papier issu de forêts éco-gérées et utilise des encres végétales.

PAPIER MAGAZINE À RECYCLER — ENSEMBLE TRIONS

* Minimum de commande et délais de livraison à découvrir sur **WWW.TOUTETBON.FR**
LIVRAISON GRATUITE sauf après 18 h, le samedi, dimanche et jours fériés.

Rendez-vous sur notre site internet !

www.toutetbon.fr

1 Rendez-vous sur le site **www.toutetbon.fr**

2 Choisissez parmi nos recettes et produits

3 Commandez et payez sur notre site internet

4 Faites-vous livrer où vous voulez !

EN 1 CLIC
C'EST COMMANDÉ !

DEVIS
EN LIGNE GRATUIT

TOUt & Bon

TOUT & BON MONTPELLIER
04 99 51 63 75
720, rue Louis Lépine - Millénaire
34000 MONTPELLIER
montpellier@toutetbon.fr

Tous nos produits sont à consommer le jour même. Certains de nos produits ont été conservés par congélation, ne pas recongeler.
SAVIEZ-VOUS QUE CETTE CARTE EST RECYCLABLE ? En la déposant dans votre bac de tri, vous lui donnerez une seconde vie.

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

IMPRIM'VERT
Direction artistique, création et réalisation : ATELIER LESLIE DUMONT - www.lesliedumont.fr - Exécution : Morgane Dumont - Crédit photos : Marion Herlédan (photographe) et Valérie Vermeeren (stylisteculinaire) - Istockphoto - Photographies non contractuelles