



# TOUT & BON

PLATEAUX-REPAS  
TRAITEUR

*printemps - été 2022*

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE



# UN TRAITEUR local et engagé

Notre envie ?

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

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

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

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

Marc-Antoine Toulemonde  
Fondateur de Tout & Bon

BONNE DÉCOUVERTE  
DE CETTE CARTE 2022

et bon appétit !



COLLECTION  
100% de saison



UNE CARTE  
pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN VÉGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LAIT

POISSON

POULET

PORC

BOEUF

CANARD

PRODUIT FRANÇAIS

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2022 et sur notre site internet [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)

## AUSSI BEAU QUE BON !

sommaire

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

# PETIT DÉJEUNER

## Réunion matinale & collation sucrée

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

BIO

BIO

**NOS JUS ALAIN MILLIAT :**  
Des fruits cultivés sans pesticides  
et cueillis à maturité, des jus  
confectionnés en Rhône-Alpes  
dans la Drôme sans sucres ajoutés !

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



FORMULES À COMMANDER PAR TRANCHE DE 10 personnes



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

**6€90 HT**  
/pers  
Soit 7€59 TTC

### formule LA P'TITE VIENNE

Composée de :

- 3 mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes
- 1 jus d'orange BIO ou jus de pomme BIO Alain Milliat
- 1 café BIO ou thé BIO Palais des Thés en thermos

idéale aussi pour  
une pause goûter !

### formule LA PAUSE GOURMANDE

Composée de :

- 2 brochettes de fruits frais du moment
- 1 part de cake marbré
- 2 chouquettes
- 1 jus d'orange BIO ou jus de saison Alain Milliat
- 1 café BIO ou thé BIO Palais des Thés en thermos

**7€90 HT**  
/pers  
Soit 8€69 TTC

### NOTRE CARTE DES BOISSONS

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



### VOTRE ÉPICERIE AU BUREAU

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



### À LA CARTE

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

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

# PLATÔ

COFFRET ZÉRO PLASTIQUE

*pour les petits budgets!*

RECETTES  
100% de saison

Nos **PLATÔ**  
sont composés de :

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

À partir de  
**15€90 HT**  
Soit 17€49 TTC



COMMANDE LE  
JOUR MÊME  
livraison  
SOUS 3 HEURES!



0%  
plastique



## L'AUGUSTA

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

**15€90 HT**  
Soit 17€49 TTC

Disponible en version



NOUVEAU

## LE JULES

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

**16€90 HT**  
Soit 18€59 TTC



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

## LE DANAÉ

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



**16€90 HT**  
Soit 18€59 TTC

NOUVEAU

Intolérance au lait ?

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



## L'HÉLIOS

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



**17€90 HT**  
Soit 19€69 TTC

Disponible au poulet (+1 € HT)

Plat à réchauffer

Intolérance au gluten ?

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



NOUVEAU

NOUVEAU

## LE NAUSICAA

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



**18€90 HT**  
Soit 20€79 TTC



**NOTRE ENGAGEMENT :**  
des packagings 100% eco-friendly\*!

Bols  
**EN BAGASSE\*\***  
100% compostables

Coffret  
**EN CARTON**  
100% français   
recyclé  
100% recyclable  
et certifié FSC

**ENGAGEMENT**  
Zéro plastique  
avec notre gamme Plato

Bonjour  
les matières  
**BIO-SOURCÉES**

Couvre-verts  
**EN BOIS**  
100% biodégradables



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

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

# PLATEAUX REPAS €€ INCONTOURNABLES

RECETTES  
100% de saison

Nos **PLATEAUX INCONTOURNABLES** sont composés de :

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



TOU & BON  
Aussi  
beau  
QUE BO

Nos plateaux sont à déguster froids

NOUVEAU

## LE MASSALA

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



**18€90 HT**  
Soit 20€79 TTC



DISPONIBLE EN  
livraison  
express  
SOUS 3 HEURES!

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

## LE SAHEL

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



**18€90 HT**  
Soit 20€79 TTC

Disponible au poulet  
ou au saumon fumé

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



NOUVEAU

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



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

## L'ALPIN

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



**19€90 HT**  
Soit 21€89 TTC

Disponible au rôti de boeuf



## L'ÉGÉE

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

**20€90 HT**  
Soit 22€99 TTC



Disponible au poulet  
ou au saumon fumé


DISPONIBLE EN  
*livraison  
express*  
SOUS 3 HEURES!



## LE CAPRI

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

**19€90 HT**  
Soit 21€89 TTC

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



## LE TYROL

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

**20€90 HT**  
Soit 22€99 TTC



## LE CYCLADE

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

**20€90 HT**  
Soit 22€99 TTC



DISPONIBLE EN  
*livraison  
express*  
SOUS 3 HEURES!



## LE BOLOGNA

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

**21€90 HT**  
Soit 24€09 TTC



Disponible au poulet



**NOUVEAU**

Découvrez notre carte des boissons page 43.


Nos plateaux sont à déguster froids

**NOUVEAU**

## LE GENOVA

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

**23€90 HT**  
Soit 26€29 TTC

Disponible en version 



## LE FÉROÉ

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



**25€90 HT**  
Soit 28€49 TTC



**NOUVEAU**

Retrouvez nos allergènes sur [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)



# PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES €€€

100% français 

Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

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



Nos plateaux sont à déguster froids

## LE TRIOMPHE

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

**27€90 HT**  
Soit 30€69 TTC




## LE POMPIDOU

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

**28€90 HT**  
Soit 31€79 TTC



Disponible  
au poulet ou en version 


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



### L'ORANGERIE

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

**29€90 HT**  
Soit 32€89 TTC 

Disponible en version 



### LE CHAMBORD

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

**32€90 HT**  
Soit 36€19 TTC 

### LE CONCORDE

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

**30€90 HT**  
Soit 33€99 TTC  

Disponible au poulet ou au magret de canard



## LA FRENCH TOUCH

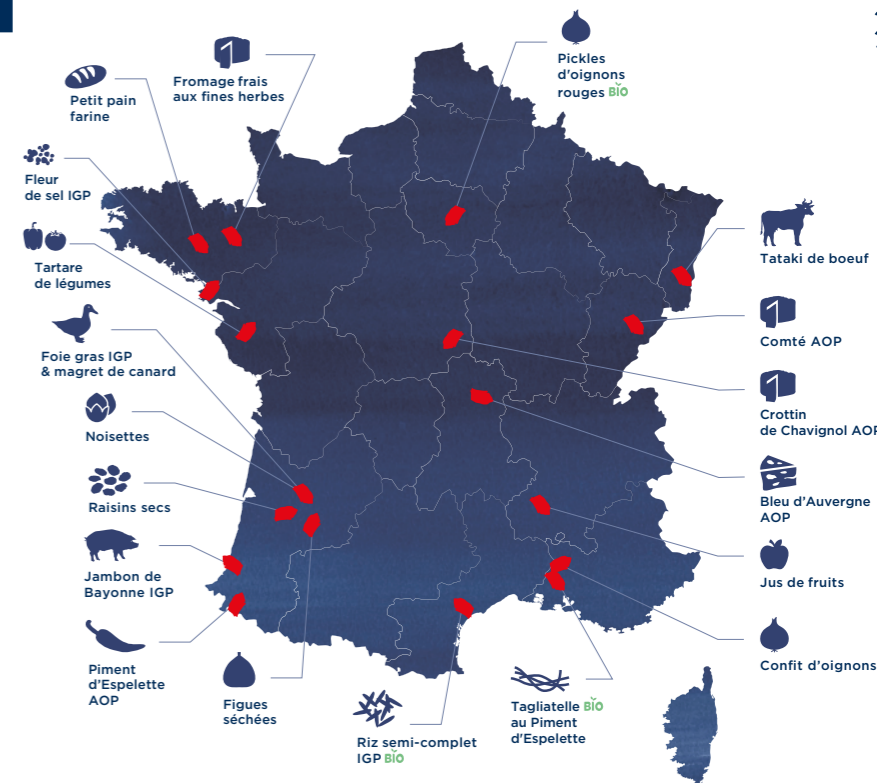
Consommer au plus proche !

Chez **TOUT & BON**

100% des viandes sont françaises 



Et la truite et les œufs pochés aussi ! 



# PLATEAUX REPAS €€€€ PRESTIGE

## LE VÉNÉRÉ

**38€90 HT**  
Soit 42€79 TTC

- **Entrée** : Rouleau de printemps aux vermicelles de riz, crevettes roses, carottes rapées, concombre, mesclun et menthe  
*Accompagnement sauce soja sucrée*
- **Plat** : Pavé de saumon cuit fumé à chaud façon teriyaki (assaisonné à la sauce soja sucrée et aux graines de sésame) sur lit de houmous coriandre, saumon gravlax, accompagnement riz de Camargue semi-complet **BIO** aux oignons nouveaux, oignons rouges, concombre et fèves, noix de cajou, citron vert et coriandre  
*Sauce Tahini maison*
- **Trio de fromages AOP** et ses 2 petits pains
- **Dessert** gourmand du jour



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

Nos **PLATEAUX PRESTIGE** sont composés de :  
Une entrée/ Un plat/Un trio de fromages/Un dessert/Deux petits pains/Beurre/Vinaigrette **BIO**/Sel et poivre/Kit couverts et serviette

## L'ÉLOQUENT

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

**40€90 HT**  
Soit 44€99 TTC



## LE LÉGENDAIRE

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

**38€90 HT**  
Soit 42€79 TTC



Découvrez notre carte des boissons page 43.

# PIÈCES COCKTAIL

Cocktail déjeunatoire  
& apéritif dînatoire

RECETTES  
100% de saison

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

FRAÎCHEUR  
GARANTIE !

COMMANDE  
24h  
À L'AVANCE



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

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

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

COCKTAIL  
INDIVIDUALISÉ  
sur-mesure.  
Contactez-nous !

DEVIS  
sur-mesure  
en 24H



NOUVEAU



**LES TOASTS DE CONCOMBRE**

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

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



NOUVEAU



**LES MINI BLINIS**

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

**38€90 HT**  
Soit 42€79 TTC  
1€11 HT la pièce



NOUVEAU



**LES TAPAS ASSORTIS**

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

**43€90 HT**  
Soit 48€29 TTC  
1€25 HT la pièce



**LES MINI BURRITOS PRINTANIER**

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

**21€90 HT**  
Soit 24€09 TTC  
1€10 HT la pièce



**LES TARTELETTES SALÉES**

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

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



PETIT PRIX



**LA COURONNE D'ÉTÉ**

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

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



**LES MINI BROCHETTES DE JAMBON**

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

**33€90 HT**  
Soit 37€29 TTC  
1€13 HT la pièce



NOUVEAU

## LES SUCETTES CERISES

24 pièces

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



**19€90 HT**

Soit 21€89 TTC  
0€83 HT la pièce

PETIT PRIX

NOUVEAU



## LES VERRINES DE PRINTEMPS

15 pièces

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

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

**26€90 HT**

Soit 29€59 TTC  
1€79 HT la pièce



NOUVEAU

## LES TAPAS TRUITE

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

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

**46€90 HT**

Soit 51€59 TTC  
1€34 HT la pièce



NOUVELLES RECETTES

## LES CLUBS D'ÉTÉ

24 pièces

Sur base de pain de mie :

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

**29€90 HT**

Soit 32€89 TTC  
1€25 HT la pièce



NOUVEAU

## LES VERRINES DE LA MER

15 pièces

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

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

**36€90 HT**

Soit 40€59 TTC  
2€46 HT la pièce



NOUVEAU

## LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

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

**43€90 HT**

Soit 48€29 TTC  
1€25 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX

## LES ZEST ROLLS

35 pièces

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

**30€90 HT**

Soit 33€99 TTC  
0€88 HT la pièce





### LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

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

**41€90 HT**

Soit 46€09 TTC  
1€05 HT la pièce



### LES VEGGIE BLINIS

35 pièces

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

**35€90 HT**

Soit 39€49 TTC  
1€03 HT la pièce



### LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

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

**20€90 HT**

Soit 22€99 TTC  
1€39 HT la pièce



Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

### LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

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

**30€90 HT**

Soit 33€99 TTC  
1€03 HT la pièce



### LES VERRINES D'ÉTÉ

15 pièces

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

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

**26€90 HT**

Soit 29€59 TTC  
1€79 HT la pièce



### LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

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

**27€90 HT**

Soit 30€69 TTC  
0€93 HT la pièce



NOUVELLES RECETTES

### LA BOX APÉRO

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

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

**60€90 HT**

Soit 66€99 TTC  
1€17 HT la pièce

## LE PAIN SURPRISE

32 pièces  
Pain suédois rond garni de :

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

**37€90 HT**

Soit 41€69 TTC  
1€18 HT la pièce



## LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

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

**35€90 HT**

Soit 39€49 TTC  
1€20 HT la pièce



## LES WRAPS ASSORTIS

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

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

**40€90 HT**

Soit 44€99 TTC  
1€02 HT la pièce



## LA BOX NAVETTES

60 pièces

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

**63€90 HT**

Soit 70€29 TTC  
1€07 HT la pièce



## LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

30 pièces

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

**39€90 HT**

Soit 43€89 TTC  
1€33 HT la pièce



## LES NAVETTES COLESLAW

15 pièces

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

**15€90 HT**

Soit 17€49 TTC  
1€06 HT la pièce



## LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

**21€90 HT**

Soit 24€09 TTC  
1€10 HT la pièce





## LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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

**31€90 HT**

Soit 35€09 TTC  
1€77 HT la pièce



## LA BOX JARDINIÈRE

970g + 120g de sauces

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



**24€90 HT**

Soit 27€39 TTC



## LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet, avocat, moutarde au miel, oignons frits

**36€90 HT**

Soit 40€59 TTC  
1€23 HT la pièce

## LES FOCACCIA

24 pièces

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

**27€90 HT**

Soit 30€69 TTC  
1€16 HT la pièce



## LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

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

**74€90 HT**

Soit 82€39 TTC  
1€07 HT la pièce



**35€90 HT**

Soit 39€49 TTC  
1€99 HT la pièce

## LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

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



**55€90 HT**

Soit 61€49 TTC  
1€60 HT la pièce

## LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts sur baguettes aux céréales :

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



NOUVELLES RECETTES

### LE PANIER LUNCH

**64€90 HT**  
Soit 71€39 TTC  
1€80 HT la pièce

36 pièces

- Petits pains aux poivrons, thon, fromage frais aux fines herbes, tomates confites, oignons rouges, ciboulette
- Petits pains au poivre, poulet, mayonnaise, moutarde, salade verte, tomates
- Petits pains au citron, saumon fumé, crème aneth, concombre
- Petits pains aux noix, crottin de Chavignol AOP, concombre, salade verte, piment d'Espelette



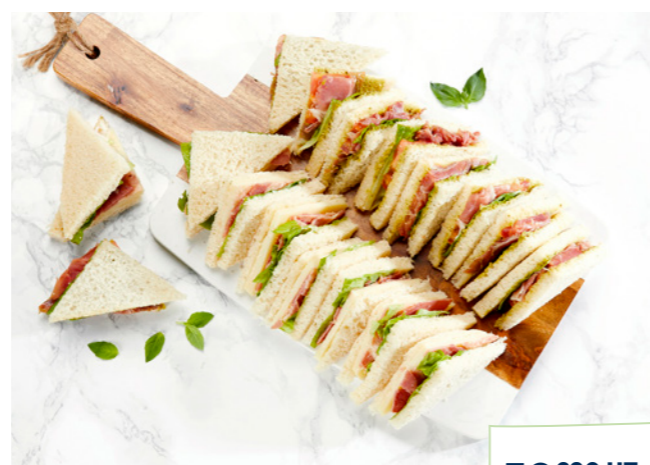
### LE PAIN POLAIRE

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

30 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, concombre, salade verte, crème ciboulette



### LES CLUBS SANDWICHES

Déclinable en 24 pièces

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

48 pièces

2 recettes au choix, selon la saison, parmi :

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



### LES MINI SALADES

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

6 pièces

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



### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

à réchauffer

OFFRE disponible uniquement sur les PRESTATIONS AVEC SERVICE.  
à déguster CHAUDES



### LES TARTELETTES DE LA MER

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

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

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



### LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES

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

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

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



### LES MADELEINES SALÉES

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

36 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives



### LES MINI BURGERS

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

35 pièces

- Mini burgers

NOUVEAU



## LES MACARONS ASSORTIS

20 pièces

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

**38€90 HT**

Soit 42€79 TTC  
1€95 HT la pièce



## LES MINI SALADES DE FRUITS FRAIS

15 pièces

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

Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables\*

**27€90 HT**

Soit 30€69 TTC  
1€86 HT la pièce



## LA BOÎTE À FRIANDISES

115 pièces

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

**96€90 HT**

Soit 106€59 TTC  
0€84 HT la pièce

PETIT PRIX



## LES FRAISES CHOCOLATÉES

30 pièces

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

**31€90 HT**

Soit 35€09 TTC  
1€06 HT la pièce

NOUVEAU



## LES TARTELETTES ASSORTIES

24 pièces

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

**32€90 HT**

Soit 36€19 TTC  
1€37 HT la pièce

NOUVEAU



## LES VERRINES EN MOUSSE

15 pièces

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

Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables\*

**29€90 HT**

Soit 32€89 TTC  
1€99 HT la pièce

NOUVEAU



## LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

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

**36€90 HT**

Soit 40€59 TTC  
1€85 HT la pièce



**LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES**

24 pièces

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

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



**LES MIGNARDISES CHOCO**

24 pièces

- Mini tarteleTTes à la mousse au chocolat et noisettes concassées

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



**L'INCONTOURNABLE**

46 pièces

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

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



**LES MIGNARDISES DU CHEF**

54 pièces

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

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



**LE TOUT CHOCO**

48 pièces

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

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



**LE GOURMAND**

24 pièces

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

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



**LES MINI BROCHETTES DE FRUITS**

30 pièces

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

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

SANS GLUTEN SANS LAIT

**LE COFFRET MACARONS**

30 pièces

- Assortiment de macarons

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



**LES CROQUANTS CACAOTÉS**

35 pièces

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

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



# BUFFET FROID

## à partager

Planches, Salades,  
Desserts à partager



**L'ASTUCE DU CHEF**  
pour un buffet idéal :

1,5 portion de viande  
et/ou poisson  
+ 2 portions de salade de 100 g  
**PAR PERSONNE MINIMUM !**



COMMANDE  
**24h**  
À L'AVANCE



## LES SALADES À PARTAGER

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

Salade de concombres  
à la grecque

**NOUVEAU**



**SALADE DE POMMES DE TERRE** **15€90 HT**  
12 portions - 1245 g

Soit 17€49 TTC - 1€33 HT par portion  
Salade de pommes de terre grenailles, persil, oignons rouges  
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

**SALADE DE COLESLAW** **17€90 HT**  
8 portions - 830 g

Soit 19€69 TTC - 2€24 HT par portion  
Coleslaw maison au chou blanc, carottes râpées, pommes râpées,  
mayonnaise et moutarde, jus de citron, persil



Salade toscane

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

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

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

**SALADE DE TABOULÉ** **19€90 HT**  
12 portions - 1320 g

Soit 21€89 TTC - 1€66 HT par portion  
Taboulé aux légumes : semoule **Bio**, oignons rouges, concombre,  
tomates, tartare de tomates, graines de courge, menthe et jus de citron

Pensez à ajouter à votre commande :

- PETIT PAIN INDIVIDUEL ..... **0€50 HT**  
Soit 0€55 TTC
- SAUCE VINAIGRETTE ..... **5€80 HT**  
360 ml  
Soit 6€38 TTC  
Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons  
ou vinaigrette à l'huile de sésame et soja
- MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE  
BALSAMIQUE **Bio** INDIVIDUELLE ..... **0€50 HT**  
20 ml  
Soit 0€55 TTC

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

**SALADE DE LENTILLES** **19€90 HT**  
14 portions - 1 300 g

Soit 21€89 TTC - 1€42 HT par portion  
Salade de lentilles, feta AOP, échalotes, poivrons marinés, persil  
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

**SALADE POLAIRE** ..... **19€90 HT**  
12 portions - 1225 g

Soit 21€89 TTC - 1€66 HT par portion  
Fusilli **Bio**, poivrons marinés, concombre, aneth  
Sauce tzatziki

**SALADE SICILIENNE** **19€90 HT**  
10 portions - 930 g

Soit 21€89 TTC - 1€99 HT par portion  
Fusilli **Bio** au pesto vert, tomates confites, poivrons marinés,  
pignons de pin, basilic



Salade façon  
niçoise

**SALADE GRECQUE** **28€90 HT**  
14 portions - 1310 g

Soit 31€79 TTC - 2€06 HT par portion  
Fusilli **Bio**, feta AOP, concombre, courgettes, tomates, oignons rouges,  
poivrons marinés, olives noires, pignons de pin, jus de citron, persil  
Sauce tzatziki

**SALADE FAÇON NIÇOISE** **28€90 HT**  
12 portions - 1210 g

Soit 31€79 TTC - 2€41 HT par portion  
Riz blanc **Bio**, haricots verts, œufs durs, thon, tomates cerises,  
batavia, olives noires, oignons rouges, ciboulette  
Vinaigre de vin rouge aux échalotes

**SALADE TOSCANE** **28€90 HT**  
12 portions - 1090 g

Soit 31€79 TTC - 2€41 HT par portion  
Tomates cerises, billes de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert,  
basilic



Salade polaire

## LES PLANCHES À PARTAGER

### PLANCHE CAMPAGNARDE

**52€90 HT**

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

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



### PLANCHE DE CHARCUTERIE

**34€90 HT**

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

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



### PLANCHE DE FROMAGES AOP

Selon saison et arrivage :

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

**42€90 HT**

**20 portions**

**1000 g**

Soit 47€19 TTC -  
2€15 HT par portion



Idéal pour un apéritif de 10 à 15 personnes

### PLANCHE DIPS

Radis roses, bâtonnets de concombres, bâtonnets de carottes, tomates cerises rouges et jaunes, focaccia et chips tortillas.

Trio de Houmous maison : pois chiches, coriandre, betterave

**33€90 HT**

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

Soit 37€29 TTC  
2€83 HT par portion



### PLANCHE ITALIENNE

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

**49€90 HT**

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

Soit 54€89 TTC  
4€16 HT par portion



### PLANCHE DE CARPACCIO

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

**35€90 HT**

**8 portions**

**480 g**

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



Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.

### PLANCHE VEGGIE

**24€90 HT**

**8 portions**

**925 g + 150 g de sauces**

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

Soit 27€39 TTC  
3€11 HT par portion



### PLANCHE DE POULET

**32€90 HT**

**12 portions**

**980 g + 120 g de sauces**

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

Soit 36€19 TTC  
2€74 HT par portion



### PLANCHE TRIO DE SAUMON

**56€90 HT**

**10 portions - 860 g**

Soit 62€59 TTC

5€69 HT par portion

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



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

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

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

Pensez à ajouter à votre commande :

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

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

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

Mayonnaise, moutarde, crème ciboulette

## LES DESSERTS À PARTAGER

### SALADE DE FRUITS FRAIS

Préparée avec nos petites mains à partir de fruits de saison selon arrivage.

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



### TARTE AUX FRAISES

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

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



NOUVEAU

### TARTELETTES AUX POMMES

Planche de tartelettes aux pommes façon tatin

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



### TARTE AU CITRON

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

**33€90 HT**

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



NOUVEAU

### CHEESECAKES FRUITS ROUGES

Planche de cheesecakes individuels aux fruits rouges

**36€90 HT**

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



### TARTELETTES AUX FRUITS

15 portions - 1 492 g  
Soit 54€89 TTC - 3€33 HT par portion

Planche de tartelettes individuelles à la crème pâtissière et fruits frais du moment

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

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

et menthe

### TARTELETTES AU CHOCOLAT

12 portions - 840 g  
Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion

Planche de tartelettes individuelles au chocolat

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

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

## BOISSONS

### INDIVIDUELLES

PRIX HT LIVRÉS

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

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

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

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

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

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

### HORS MENU

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

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

### À PARTAGER

PRIX HT LIVRÉS

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

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

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

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

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

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

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

### VINS & CHAMPAGNES

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



### Boissons régionales & de saison

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

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

# SANDWICHES SALADES & PLATS CHAUDS



COMMANDE  
JUSQU'À  
**3h**  
À L'AVANCE

À COMMANDER  
PAR **5** FORMULES  
MINIMUM

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

## LES MENUS

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



### Menu SANDWICH

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

**10€00 HT**  
Soit 11€00 TTC



### Menu SALADE

- 1 grande salade au choix  
Salades hors menu + 1€
- 1 dessert au choix  
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl  
ou eau 50 cl

**12€00 HT**  
Soit 13€20 TTC



### Menu PLAT CHAUD

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

**13€00 HT**  
Soit 14€30 TTC



### Menu COMPLET

- 1 petite salade du jour
- 1 sandwich au choix  
Sandwichs hors menu + 1€
- 1 dessert au choix  
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl  
ou eau 50 cl

**13€00 HT**  
Soit 14€30 TTC



LIVRÉS DANS  
DES PACKAGINGS  
**100%**  
eco-friendly!\*

\* Respectueux de la nature.

Découvrez notre carte des boissons page 43.





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



### Fromages

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



### Pâtes, riz & cie

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



### Viandes



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

### Fruits et légumes



100% des approvisionnements  
sont de saison

### Et aussi +

Plus de recettes végétales pour  
limiter les émissions de **CO<sub>2</sub>**



### ET POUR COMPENSER notre empreinte carbone

① Engagés pour la reforestation  
des forêts françaises avec



② Engagés pour une agriculture  
raisonnée en apportant un  
soutien financier aux  
agriculteurs avec



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

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

Comment ?



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



### DES PRODUITS FRAIS.

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



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



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

Des **LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM**  
autour de nos cuisines locales pour  
limiter nos émissions de **CO<sub>2</sub>**.





## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.  
Se reporter au site [www.toutetbon.fr](http://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](http://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](http://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](http://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](mailto:serviceconsommateur@toutetbon.fr)

### INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

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

## VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

*vous accompagne où que vous soyez :*



## Région Grand Bassin Parisien

### MARNE-LA-VALLÉE

01 85 42 02 27  
[mlv@toutetbon.fr](mailto:mlv@toutetbon.fr)

20 rue des Campanules  
77185 LOGNES

### LE BLANC-MESNIL

01 85 10 15 80  
[lbn@toutetbon.fr](mailto:lbn@toutetbon.fr)

19, avenue Albert Einstein  
93150 LE BLANC-MESNIL

### SAINT-DENIS

01 84 20 06 76  
[saint-denis@toutetbon.fr](mailto:saint-denis@toutetbon.fr)

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

### NEUILLY-SUR-SEINE

01 84 20 17 50  
[neuilly@toutetbon.fr](mailto:neuilly@toutetbon.fr)

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

### IVRY-SUR-SEINE

01 83 62 22 23  
[ivry@toutetbon.fr](mailto:ivry@toutetbon.fr)

79, avenue Danielle Casanova  
94200 IVRY-SUR-SEINE

### ROUEN

02 35 88 79 82  
[rouen@toutetbon.fr](mailto:rouen@toutetbon.fr)

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

### LE HAVRE

09 72 14 88 12  
[lehavre@toutetbon.fr](mailto:lehavre@toutetbon.fr)

5, place Léon Meyer  
76600 LE HAVRE

# TOUT & BON

livraison express  
**GRATUITE\***



## VOTRE PARTENAIRE LOCAL À IVRY-SUR-SEINE

“ Être traiteur Tout & Bon, c'est garantir l'amélioration constante de notre performance environnementale pour réduire le recours au plastique et confectionner nos recettes à partir de produits labellisés et de saison. Nous garantissons, pour vos événements d'entreprise, un traitement personnalisé, une qualité de service optimale et un protocole d'hygiène strict pour le bien de tous. ”

L'équipe Tout & Bon Ivry

SUIVEZ-NOUS :   

### TOUT & BON IVRY-SUR-SEINE

79, avenue Danielle Casanova  
94200 Ivry-sur-Seine  
01 83 62 22 23  
ivry@toutetbon.fr

Minimum de commande : **30 €**

Jours et horaires du service clientèle : **du lundi au vendredi de 8H à 18H**

On prend  
rendez-vous?

### UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

SAVIEZ-VOUS QUE CETTE  
CARTE EST RECYCLABLE ?

En la déposant dans  
votre bac de tri, vous lui  
donnez une seconde vie.



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



\* Consultez le détail de nos frais et délais de livraison sur : [www.toutetbon.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr)