avec TOUT & BON MANGER c'est S'ENGAGER

TOUT & BON

PLATEAUX-REPAS TRAITEUR

printemps - été 2022

CARTE LIVRAISON ENTREPRISE

www.toutetbon.fr

UN TRAITEUR *local et engagé*

avec TOUT & BON MANGER c'est S'ENGAGER

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 VEGAN
- VÉGÉTARIEN
- SANS GLUTEN
- SANS LAIT
- POISSON
- POULET
- PORC
- BŒUF
- CANARD
- PRODUIT FRANÇAIS

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

AUSSI BEAU QUE BON !

sommaire

PETIT DÉJEUNER ..... PAGE 2

PLATO € ..... PAGE 4

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

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

PLATEAUX REPAS €€€€ "PRESTIGE" ..... PAGE 18

PIÈCES COCKTAIL SALÉES ..... PAGE 20

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES ..... PAGE 34

BUFFET ..... PAGE 38

BOISSONS ..... PAGE 43

SANDWICHS, 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 !

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 !**

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

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 !

7€90 HT /pers
Soit 8€69 TTC

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

NOTRE CARTE DES BOISSONS

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

NOUVEAU

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 — *Soit 30€69 TTC*
  Pains au chocolat • Chaussons aux pommes • Croissants
- **COFFRET DE COOKIES** NOUVEAU — **28€90 HT**
  18 pièces — *Soit 31€79 TTC*
  Cookies aux pépites de chocolat
- **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.

PLATØ

COFFRET ZÉRO PLASTIQUE

pour les petits budgets!

RECETTES *100% de saison*

Nos **PLATØ** sont composés de :

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

À partir de **14€90 HT**
Soit 16€39 TTC

COMMANDE LE JOUR MÊME *livraison* SOUS 3 HEURES !

100% recyclable

0% plastique

Découvrez notre carte des boissons page 43.

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

14€90 HT
Soit 16€39 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, oeuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil *Sauce César*
- **Petit pain**
- **Dessert** gourmand du jour

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

Français

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

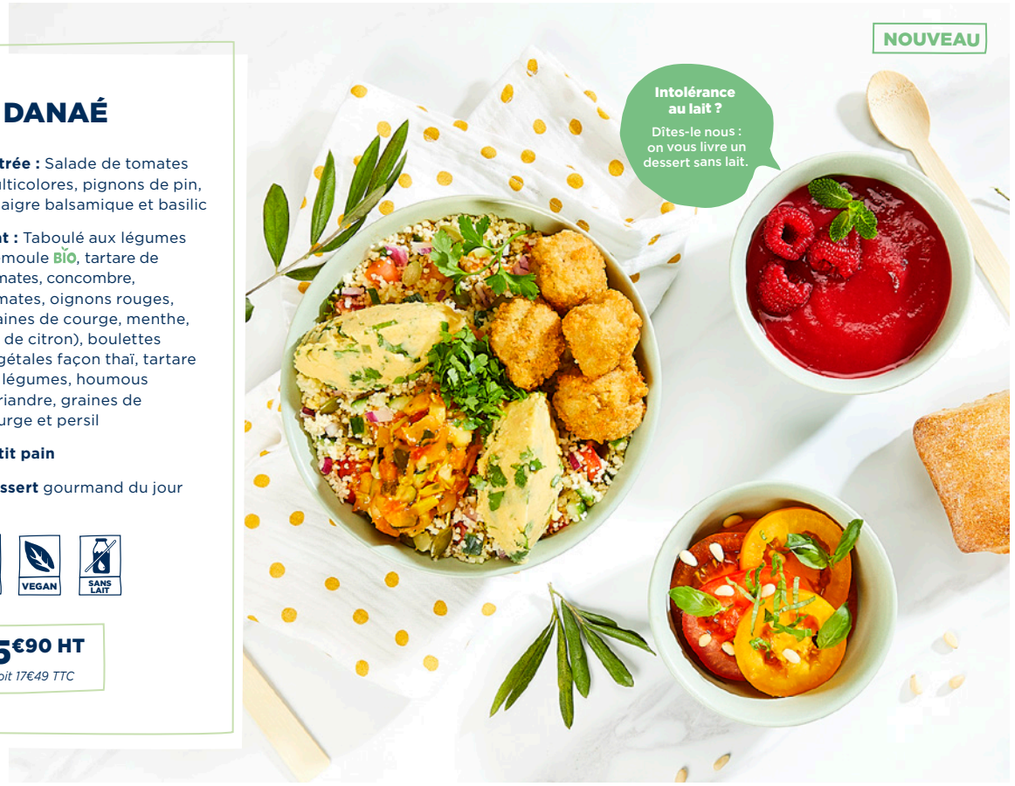
- **Entrée :** Salade de tomates multicolores, pignons de pin, vinaigre balsamique et basilic
- **Plat :** Taboulé aux légumes (semoule BIO, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre,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

VEGGIE VEGAN SANS LAIT

15€90 HT
Soit 17€49 TTC

NOUVEAU

Intolérance au lait ?
Dites-le nous : on vous livre un dessert sans lait.



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

SANS LAIT

17€90 HT
Soit 19€69 TTC

NOUVEAU

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.*

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

VEGGIE SANS GLUTEN

16€90 HT
Soit 18€59 TTC

Disponible au poulet (+1 € HT)

Plat à réchauffer

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

NOUVEAU

* 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

COMMANDE LE JOUR MÊME livraison SOUS 3 HEURES !

100% recyclable

Découvrez notre carte des boissons page 43.

Nos plateaux sont à déguster froids

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

Français · SANS GLUTEN

17€90 HT
Soit 19€69 TTC

NOUVEAU

DISPONIBLE EN livraison express SOUS 3 HEURES !

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

SANS LAIT · VEGGIE · VEGAN

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.

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

français · SANS LAIT

18€90 HT
Soit 20€79 TTC

Disponible au rôti de boeuf

DISPONIBLE EN *livraison express* SOUS 3 HEURES !

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

19€90 HT
Soit 21€89 TTC

VEGGIE

Disponible au poulet ou au saumon fumé

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

18€90 HT
Soit 20€79 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

français · SANS GLUTEN

19€90 HT
Soit 21€89 TTC

Découvrez notre carte des boissons page 43.

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

LE CYCLADE

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

19€90 HT
Soit 21€89 TTC

DISPONIBLE EN
livraison express
SOUS 3 HEURES !

NOUVEAU

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

20€90 HT
Soit 22€99 TTC

VEGGIE

Disponible au poulet

Découvrez notre carte des boissons page 43.

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

22€90 HT
Soit 25€19 TTC

Disponible en version

NOUVEAU

LE FÉROÉ

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

SANS GLUTEN

24€90 HT
Soit 27€39 TTC

Retrouvez nos allergènes sur **www.toutetbon.fr**

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

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

Découvrez notre carte des boissons page 43.

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

26€90 HT
Soit 29€59 TTC

français

LE POMPIDOU

- **Entrée :** Betterave et fromage frais aux fines herbes, crottin de Chavignol AOP, oignons rouges, noisettes concassées et persil
- **Plat :** Mini brochettes de tataki 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

27€90 HT
Soit 30€69 TTC

français

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.

Nos plateaux sont à déguster froids

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

28€90 HT
Soit 31€79 TTC

Français

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

31€90 HT
Soit 35€09 TTC

Français

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

29€90 HT
Soit 32€89 TTC

Français

SANS GLUTEN

Disponible au poulet ou au magret de canard

Les notions "sans gluten" et "sans lait" ne concernent que les entrées et plats de nos plateaux repas.
En cas d'intolérance, merci de nous contacter pour remplacer votre fromage ou votre dessert.

LA FRENCH TOUCH

Consommer au plus proche !

Chez TOUT & BON

100 % des viandes sont françaises

Poulet Boeuf Canard

Et la truite et les œufs pochés aussi !

Retrouvez nos allergènes sur **www.toutetbon.fr**

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

PLATEAUX REPAS PRESTIGE €€€€

LE VÉNÉRÉ

37€90 HT
Soit 41€69 TTC

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

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

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

LE LÉGENDAIRE

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

36€90 HT
Soit 40€59 TTC

Français

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

39€90 HT
Soit 43€89 TTC

Français Français

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**

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

NOUVEAU

PETIT PRIX

LES TOASTS DE CONCOMBRE

24 pièces

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

SANS GLUTEN

22€90 HT
Soit 25€19 TTC
0€95 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

36€90 HT
Soit 40€59 TTC
1€05 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

SANS GLUTEN

36€90 HT
Soit 40€59 TTC
0€92 HT la pièce

Nous sommes dépendants de la disponibilité des fruits et légumes de saison pour vous garantir un approvisionnement local.

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

42€90 HT
Soit 47€19 TTC
1€23 HT la pièce

PETIT PRIX

LES MINI BURRITOS PRINTANIERS

20 pièces

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

VEGAN

19€90 HT
Soit 21€89 TTC
1€00 HT la pièce

LES TARTELETTES SALÉES

24 pièces

Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

- Sauce tzazikì, concombre, bâtonnets de carotte, aneth
- Tartare de légumes, feta AOP, basilic

VEGGIE

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€08 HT la pièce

LES MINI BROCHETTES DE JAMBON

30 pièces

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

SANS GLUTEN

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

NOUVEAU

Découvrez notre carte des boissons page 43.

LES SUCETTES CERISES

24 pièces

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT · VEGAN

16€90 HT
Soit 18€59 TTC
0€70 HT la pièce

LES VERRINES DE PRINTEMPS

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€73 HT la pièce

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

SANS GLUTEN

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

LES TAPAS TRUITE

45€90 HT
Soit 50€49 TTC
1€31 HT la pièce

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

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

LES CLUBS D'ÉTÉ

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

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

LES VEGGIE TAPAS

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

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

VEGGIE

- 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

LES VERRINES DE LA MER

35€90 HT
Soit 39€49 TTC
2€39 HT la pièce

15 pièces

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

SANS GLUTEN

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

LES ZEST ROLLS

27€90 HT
Soit 30€69 TTC
0€80 HT la pièce

35 pièces

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

VEGGIE · SANS GLUTEN

Découvrez notre carte des boissons page 43.

LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

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

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

PETIT PRIX

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

VEGGIE

34€90 HT
Soit 38€39 TTC
1€00 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)

VEGGIE SANS LAIT

Livré en coupelles en pulpe de canne 100% biodégradables.

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

LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

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

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

PETIT PRIX

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.

SANS GLUTEN

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€73 HT la pièce

PETIT PRIX

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

59€90 HT
Soit 65€89 TTC
1€15 HT la pièce

Découvrez notre carte des boissons page 43.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

NOUVEAU

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

35€90 HT
Soit 39€49 TTC
1€12 HT la pièce

LES NAVETTES TRADITION

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

30 pièces

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

PETIT PRIX

LES WRAPS ASSORTIS

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

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

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

62€90 HT
Soit 69€19 TTC
1€05 HT la pièce

LES MINI BROCHETTES DE SAUMON

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

30 pièces

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

SANS GLUTEN

LES NAVETTES COLESLAW

15€90 HT
Soit 17€49 TTC
1€06 HT la pièce

15 pièces

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

VEGGIE

LES MINI BURRITOS

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

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

SANS LAIT

Découvrez notre carte des boissons page 43.

LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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

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

SANS GLUTEN

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

VEGGIE SANS GLUTEN

22€90 HT
Soit 25€19 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

26€90 HT
Soit 29€59 TTC
1€12 HT la pièce

VEGGIE

LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

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

73€90 HT
Soit 81€29 TTC
1€06 HT la pièce

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

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

35€90 HT
Soit 39€49 TTC
1€99 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

54€90 HT
Soit 60€39 TTC
1€57 HT la pièce

Découvrez notre carte des boissons page 43.

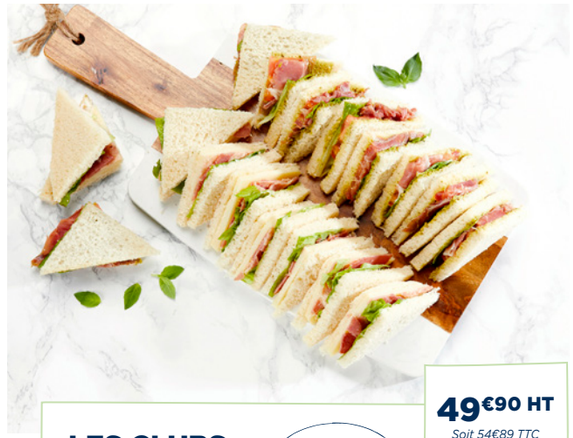
NOUVELLES RECETTES

LE PANIER LUNCH

63€90 HT
Soit 70€29 TTC
1€78 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



LES CLUBS SANDWICHS

Déclinable en 24 pièces

49€90 HT
Soit 54€89 TTC
1€04 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

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 MINI SALADES

21€90 HT
Soit 24€09 TTC
3€65 HT la pièce

6 pièces

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

OFFRE disponible uniquement sur les PRESTATIONS AVEC SERVICE.

PIÈCES COCKTAIL SALÉES à réchauffer

à déguster CHAUDES

LES TARTELETTES DE LA MER

30€90 HT
Soit 33€99 TTC
1€29 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

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

VEGGIE

24 pièces
Sur base de tartelettes sablées saveur tomate :

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

Disponible en box à partager de 44 pièces

PETIT PRIX

LES MADELEINES SALÉES

31€90 HT
Soit 35€09 TTC
0€89 HT la pièce

VEGGIE

36 pièces

- Assortiments de madeleines salées au curry et aux olives

LES MINI BURGERS

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

35 pièces

- Mini burgers

Et plus encore... Contactez-nous pour découvrir toutes nos offres de pièces cocktail chaudes.

NOUVEAU

LES MACARONS ASSORTIS

36€90 HT
Soit 40€59 TTC
1€85 HT la pièce

20 pièces

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

LES MINI SALADES DE FRUITS FRAIS

25€90 HT
Soit 28€49 TTC
1€73 HT la pièce

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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**

PETIT PRIX

LA BOÎTE À FRIANDISES

95€90 HT
Soit 105€49 TTC
0€83 HT la pièce

115 pièces

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

NOUVEAU

PETIT PRIX

LES FRAISES CHOCOLATÉES

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

30 pièces

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

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

NOUVEAU

LES TARTELETTES ASSORTIES

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

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

NOUVEAU

LES VERRINES EN MOUSSE

27€90 HT
Soit 30€69 TTC
1€86 HT la pièce

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**

NOUVEAU

LES MINI CUPCAKES CITRON

34€90 HT
Soit 38€39 TTC
1€75 HT la pièce

20 pièces

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

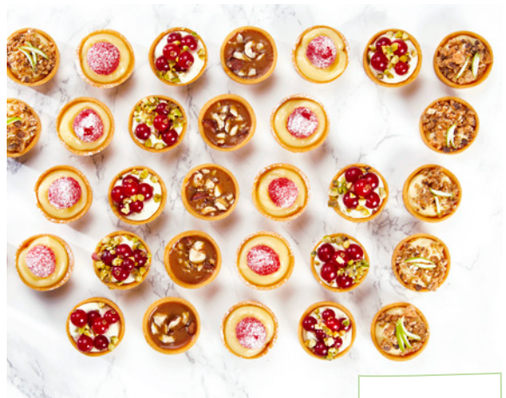
Pour respecter la saisonnalité des fruits et légumes de saison, nous sommes dépendants des arrivages de notre primeur local.

LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

24 pièces

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

30€90 HT
Soit 33€99 TTC
1€29 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

64€90 HT
Soit 71€39 TTC
1€20 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 COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

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

LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes à la mousse au chocolat et noisettes concassées

27€90 HT
Soit 30€69 TTC
1€16 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

57€90 HT
Soit 63€69 TTC
1€26 HT la pièce

LE GOURMAND

24 pièces

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

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

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

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

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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

LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

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

34€90 HT
Soit 38€39 TTC
1€00 HT la pièce

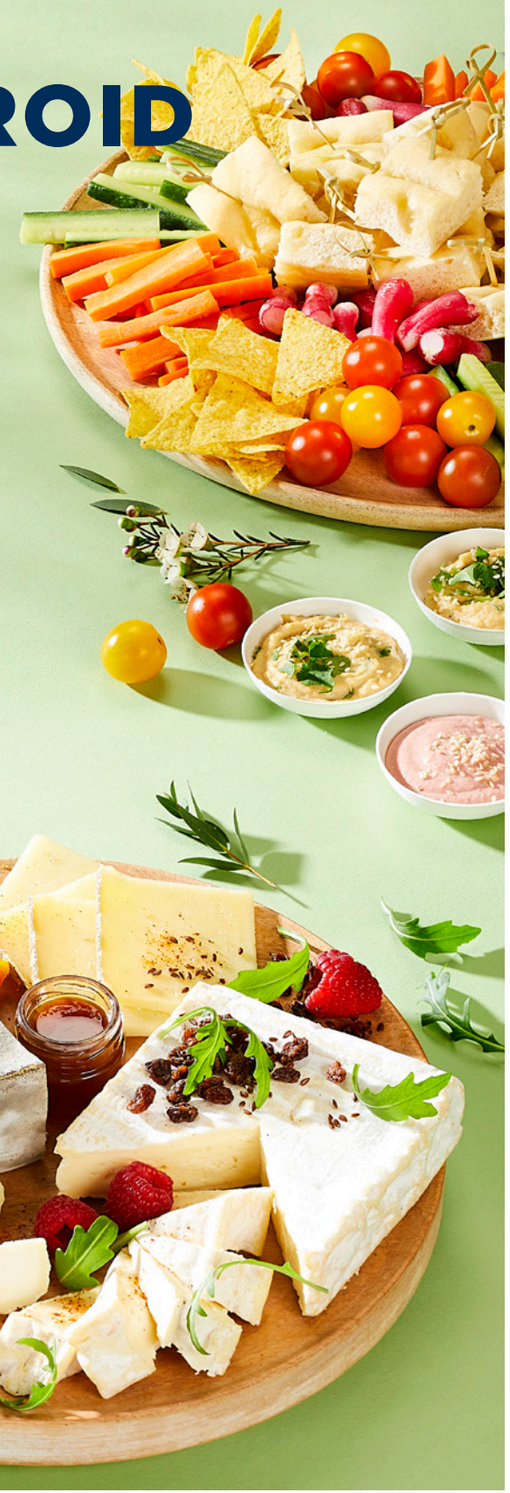
Découvrez notre carte des boissons page 43.

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.

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

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
NOUVEAU ..... 18€90 HT
12 portions - 1075 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*

SALADE DE LENTILLES NOUVELLE RECETTE ..... 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 NOUVELLE RECETTE ..... 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

NOUVEAU
Salade façon niçoise

SALADE GRECQUE NOUVELLE RECETTE ..... 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 NOUVEAU ..... 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

Découvrez notre carte des boissons page 43.

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE

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

52€90 HT
10 portions
1180 g
Soit 58€19 TTC
5€29 HT par portion

PLANCHE DE CHARCUTERIE

SANS GLUTEN

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

34€90 HT
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

VEGGIE SANS GLUTEN

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

VEGAN

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 - 1100 g
+ 70 g de sauce
Soit 54€89 TTC
4€16 HT par portion

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

Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.

PLANCHE DE CARPACCIO

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

35€90 HT
8 portions
480 g
+ 70 g de sauce
Soit 39€49 TTC
4€49 HT par portion

SANS GLUTEN

PLANCHE VEGGIE

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

VEGGIE

24€90 HT
8 portions
925 g + 150 g de sauces
Soit 27€39 TTC
3€11 HT par portion

PLANCHE DE POULET

SANS GLUTEN

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

32€90 HT
12 portions
980 g + 120 g de sauces
Soit 36€19 TTC
2€74 HT par portion

PLANCHE TRIO DE SAUMON

SANS GLUTEN SANS LAIT

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

56€90 HT
10 portions - 860 g
Soit 62€59 TTC
5€69 HT par portion

PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

14 portions - 980 g — **38€90 HT**
Soit 42€79 TTC - 2€78 HT par portion

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

10 portions - 450 g — **39€90 HT**
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** VEGAN — **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

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

LES DESSERTS À PARTAGER

SALADE DE FRUITS FRAIS

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

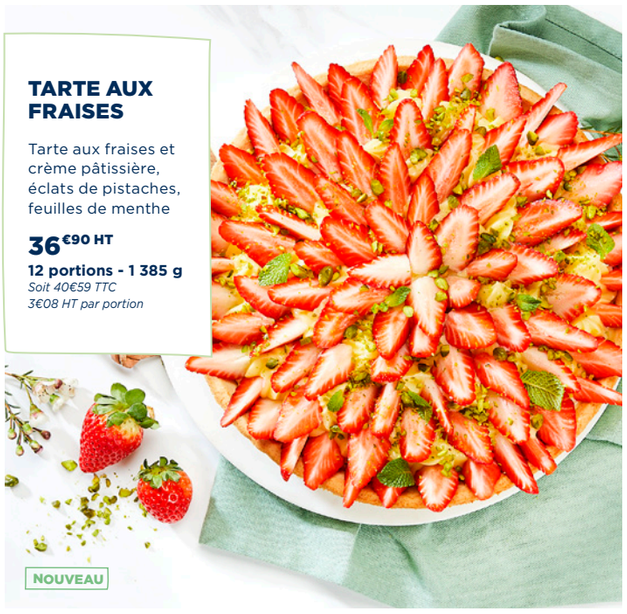
36€90 HT
10 portions
1 000 g
Soit 40€59 TTC
3€69 HT
par portion

SANS GLUTEN · SANS LAIT

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



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

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 ..... **49€90 HT**
15 portions - 1492 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 ..... **34€90 HT**
15 portions - 1400 g *Soit 38€39 TTC - 2€33 HT par portion*
et menthe

TARTELETTES AU CHOCOLAT ..... **35€90 HT**
12 portions - 840 g *Soit 39€49 TTC - 2€99 HT par portion*
Planche de tartelettes individuelles au chocolat

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... **33€90 HT**
12 portions - 1200 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** *Soit 2€52 TTC*
Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur

HORS MENU

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

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

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

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

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

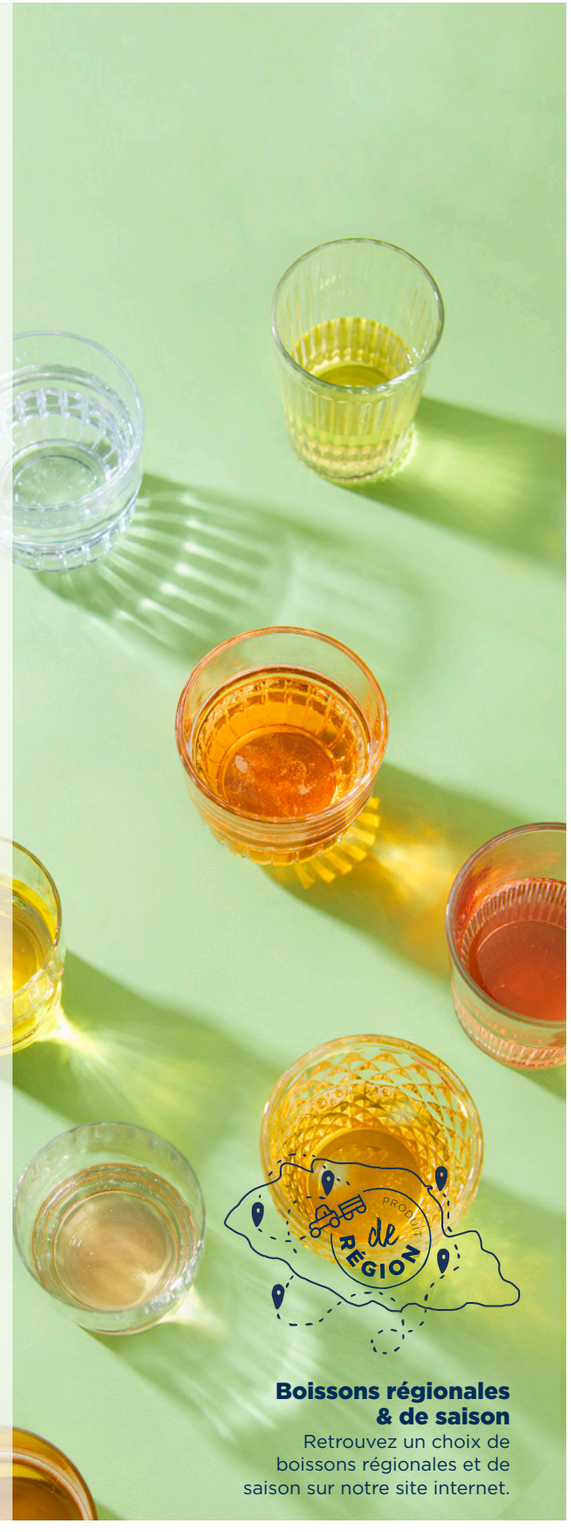
COCA COLA ZÉRO 1,25 L ..... **3€90 HT** *Soit 4€10 TTC*

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.

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



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

SANDWICHS SALADES & PLATS CHAUDS

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.

SANDWICHS

Au menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LE PIERROT ..... **6€50 HT**
Soit 7€15 TTC
Baguette blanche, jambon blanc, comté AOP, tomates, batavia, mayonnaise

LE ROGER ..... **6€50 HT**
Soit 7€15 TTC
Baguette blanche, poulet, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE JOHNNY ..... **6€50 HT**
Soit 7€15 TTC
Baguette blanche, thon, batavia, oeuf dur, tomates, mayonnaise

LE MARCO NOUVEAU ..... **6€50 HT**
Soit 7€15 TTC
Baguette blanche, pesto vert, mozzarella di Bufala AOP, tomates confites, lanières de courgettes marinées, roquette, vinaigre balsamique

LE DANIEL NOUVEAU ..... **6€50 HT**
Soit 7€15 TTC
Baguette blanche, fromage frais aux fines herbes, tartare de légumes, jambon de Bayonne IGP, mâche

NOUVEAU

Le Donald

PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec son petit pain

Au menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LE LOQUACE NOUVEAU ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Risotto au pesto vert, petits pois, fèves, asperges, copeaux de parmesan AOP, roquette et ciboulette

LE ROBUSTE NOUVEAU ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Fusilli BIO au pesto vert, poulet, grappe de tomates cerises rôties, copeaux de parmesan AOP, pignons de pin et basilic

Le Méditéranéen

NOUVEAU

VEGGIE

Plat à réchauffer

Le Marco

NOUVEAU

VEGGIE

hors menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LE DONALD NOUVEAU ..... **7€50 HT**
Soit 8€25 TTC
Baguette aux céréales, poulet, avocat, oignons frits, moutarde au miel

LE BLONDINET ..... **7€50 HT**
Soit 8€25 TTC
Baguette aux céréales, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, oignons nouveaux, batavia, aneth

Le Robuste

NOUVEAU

Plat à réchauffer

LE CHARISMATIQUE ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Fusilli BIO, saumon fumé, oignons nouveaux, copeaux de parmesan AOP, crème ciboulette, ciboulette

hors menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LE MÉDITÉRANÉEN NOUVEAU ..... **10€90 HT**
Soit 11€99 TTC
Agnolotti aux aubergines et tomates séchées, tomates cerises, copeaux de parmesan AOP, roquette et huile d'olive BIO

LE SCANDINAVE NOUVEAU ..... **10€90 HT**
Soit 11€99 TTC
Semoule BIO, saumon cuit fumé à chaud, tartare de légumes, feta AOP, oignons rouges, quenelle de yaourt grec et ail, coriandre

SALADES

Livrées avec petits pains.

Au menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LA CLARA NOUVEAU ..... **8€90 HT**
Soit 9€79 TTC
Fusilli BIO au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, pignons de pin, roquette et basilic - *Vinaigrette en accompagnement*

LA CÉSAR NOUVELLE RECETTE ..... **8€90 HT**
Soit 9€79 TTC
Salade César : batavia, poulet, tomates, oeuf dur, jambon blanc, croûtons, copeaux de parmesan AOP, graines de courge et persil
Sauce César

LA FRANCINE ..... **8€90 HT**
Soit 9€79 TTC
Fusilli BIO au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet, tomates confites, pignons de pin, persil

LA WALDORF NOUVEAU ..... **8€90 HT**
Soit 9€79 TTC
Batavia, coppa, pomme, chou blanc émincé, noix, raisins secs, jus de citron - *Sauce César*

SANS GLUTEN

NOUVEAU

La Waldorf

Le bowl vegan

NOUVEAU

VEGAN

hors menu

PRIX **HT** LIVRÉS

LA DORY ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Fusilli BIO, thon, feta AOP, poivrons marinés, avocat, olives vertes, graines de sésame, basilic - *Sauce soja sucrée*

LA CHAZAL NOUVELLE RECETTE ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Lentilles, saumon fumé, feta AOP, poivrons marinés, avocat, échalotes, persil - *Vinaigre de vin rouge aux échalotes*

LE BOWL VEGAN NOUVEAU VEGAN ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Taboulé aux légumes (semoule BIO, tartare de tomates, concombre, tomates, oignons rouges, graines de courge, menthe, jus de citron), boulettes végétales façon thaï, tartare de légumes, houmous coriandre, graines de courge et persil

LE BOWL SAUMON NOUVEAU ..... **9€90 HT**
Soit 10€89 TTC
Poke bowl de riz blanc BIO à la sauce soja sucrée, saumon fumé, avocat, fèves, framboises, radis roses, citron, baies roses, graines de sésame et coriandre - *Sauce soja sucrée*

DESSERTS

PRIX **HT** LIVRÉS

Au menu

COOKIE ..... **2€00 HT**
45 g *Soit 2€20 TTC*
aux pépites de chocolat

YAOURT ..... **2€00 HT**
140 g *Soit 2€20 TTC*
Yaourt individuel en pot en verre (saveur vanille OU fruits exotiques OU fraises)

BROWNIE ..... **2€50 HT**
78 g *Soit 2€75 TTC*
chocolat et noix de pécan

COMPOTE ..... **2€50 HT**
de pommes *Soit 2€75 TTC*

MUFFIN ..... **2€90 HT**
Soit 3€19 TTC
au caramel (125 g)
OU au chocolat (130 g)

hors menu

COUPELLE DE FRAISES NOUVEAU ..... **3€20 HT**
Sucre & feuille de menthe *Soit 3€52 TTC*

CHEESECAKE FRUITS ROUGES ..... **3€20 HT**
90 g *Soit 3€52 TTC*

TARTELETTE AUX POMMES ..... **3€20 HT**
Soit 3€52 TTC
Façon tatin : compote de pommes, pommes, mousse de mascarpone, brisures de spéculoos

MOUSSE DE SPÉCULOOS NOUVEAU ..... **3€50 HT**
Soit 3€85 TTC
Crème liquide, brisures de spéculoos, biscuit spéculoos

SALADE DE FRUITS FRAIS ..... **3€50 HT**
Soit 3€85 TTC
De saison et préparée avec nos petites mains

TARTELETTE FRUITS DE SAISON ..... **3€50 HT**
Soit 3€85 TTC
Crème pâtissière et fruits frais de saison

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ..... **3€50 HT**
Soit 3€85 TTC
Mousse de mascarpone, fruits rouges du moment, biscuit, menthe

HEALTHY BOWL
NOUVEAU ..... **3€90 HT**
Soit 4€29 TTC
Yaourt à la grecque et miel, coulis de fruits exotiques, mangue et fruits rouges de saison, crumble

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_2

ET POUR COMPENSER
notre empreinte carbone

1. Engagés pour la reforestation des forêts françaises avec reforestACTION
2. Engagés pour une agriculture raisonnée en apportant un soutient financier aux agriculteurs avec TERRATERRE

*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 ?

avec Tout & Bon MANGER c'est S'ENGAGER

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_2.

TOUT & BON

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA P'TITE VIENNE :

Gluten, lait, soja, œufs

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE :

Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque

À LA CARTE

- COFFRET MINI VIENNOISERIES : **Gluten, lait, soja, œufs**
- COFFRET DE COOKIES : **Gluten, soja, œufs**
- COFFRET DE CHOUQUETTES : **Gluten, lait, œufs**
- CORBEILLES DE FRUITS FRAIS : **-**
- CAKE MARBRÉ : **Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque**
- THERMOS DE CAFÉ : **-**
- THERMOS DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD BIO : **Lait**
- JUS D'ORANGES BIO : **-**
- JUS DE POMME BIO : **-**

EPICERIE AU BUREAU

- SABLÉS DE RETZ ST MICHEL : **Gluten, lait**
- PALETS BRETONS : **Gluten, lait, œufs**
- MADELEINES ST MICHEL : **Soja, gluten, œufs**
- BISCUITS SPÉCULOOS : **Soja, gluten**

PLATO

L'AUGUSTA :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- PLAT : **Fruits à coque, lait, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PETIT PAIN : **Gluten.**

LE JULES :

- ENTRÉE : **Œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Œufs, gluten, lait, poissons**
- PETIT PAIN : **Gluten.**

LE DANAÉ :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Anhydrides sulfureux et sulfites, soja, gluten, graines de sésame**
- PETIT PAIN : **Gluten.**

LE NAUSICAA :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Poissons, soja, gluten, graines de sésame**
- PETIT PAIN : **Gluten.**

L'HÉLIOS VÉGÉTARIEN :

- ENTRÉE : **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Lait, fruits à coque**
- PETIT PAIN : **Gluten. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

DESSERTS DES PLATO (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- SALADE DE MELON ET PASTÈQUE : **-**
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs, soja**
- TIRAMISU FRAISES : **Lait, œufs, soja, fruits à coques**
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**
- MOUSSE DE FRAISES CHOCOLAT BLANC : **Lait, soja**
- COMPOTE DE FRUITS : **Gluten**
- SALADE DE FRUITS DE SAISON : **-**
- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : **-**
- MUFFIN AU CARAMEL ❄ : **Lait, soja, gluten, œufs, fruits à coques**
- MUFFIN AU CHOCOLAT ❄ : **Lait, soja, gluten, œufs**
- COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT ❄ : **Gluten, œufs, soja**
- BROWNIE ❄ : **Gluten, soja, œufs, fruits à coques**

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

LE MASSALA :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coque**
- PLAT : **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

LE SAHEL (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame, soja**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE CAPRI (SAUMON) :

- ENTRÉE : **Lait**
- PLAT : **Gluten, lait, fruits à coque, poissons**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

L'ALPIN (POULET) :

- ENTRÉE : **Œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, moutarde**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

L'EGÉE (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, graines de sésame**
- PLAT : **Gluten, lait, fruits à coque**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE TYROL :

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

LE CYCLADE :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, poisson, graines de sésame**
- PLAT : **Gluten, lait, soja, graines de sésame, poisson**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE BOLOGNA (VÉGÉ) :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- PLAT : **Gluten, lait, œufs**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE GENOVA :

- ENTRÉE : **Gluten, lait**
- PLAT : **Gluten, lait, fruits à coque**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides**

LE FÉROÉ :

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

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- TIRAMISU FRAISES : **Lait, œufs, soja, fruits à coque**
- COMPOTE DE FRUITS : **Gluten**
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**
- MOUSSE DE FRAISES CHOCOLAT BLANC : **Lait, soja**
- SALADE DE MELON ET PASTÈQUE : **-**
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs, soja**
- TARTELETTE AUX FRAISES : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- TARTELETTE COMPOTE : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- COQUE MACARON : **Lait, œufs, fruits à coques**
- SALADE DE FRUITS DE SAISON : **-**
- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : **-**
- TARTE AUX DEUX NOIX ❄ : **Lait, œuf, fruit à coque, gluten**
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES ❄ : **Gluten, lait, œufs**
- RONDEMENT CITRON ❄ : **Lait, œufs, fruits à coque, poisson, gluten**

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

LE TRIOMPHE :

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

LE POMPIDOU (BŒUF) :

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

L'ORANGERIE (TRUITE) :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLAT : **Poissons, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE CONCORDE (BŒUF) :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame**
- PLAT : **Anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, lait, fruits à coque**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides. *Pain sans gluten disponible sur demande.***

LE CHAMBORD :

- ENTRÉE : **Gluten, lait, graines de sésame, poissons**
- PLAT : **Anhydrides sulfureux et sulfites, œufs, fruits à coque, graines de sésame**
- FROMAGE ET SON PETIT PAIN : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- COUPE DE FRUITS EXOTIQUES : **-**
- MOUSSE DE SPÉCULOOS : **Gluten, lait, soja**
- TIRAMISU FRUITS JAUNES : **Gluten, lait, œufs**
- TARTELETTE AUX FRAISES : **Gluten, lait, œufs, fruits à coques, soja**
- TARTELETTE STICK FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs**
- COQUE MACARON : **Lait, œufs, fruits à coques**
- TARTELETTE CITRON MERINGUÉ ❄ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque**
- SUCCÈS PRALINÉ ❄ : **Lait, œufs, fruits à coque, soja**
- RONDEMENT CITRON ❄ : **Lait, œufs, fruits à coque, poisson, gluten**
- TRIO DE MACARONS ❄ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja**
- TRIO DE MIGNARDISES : **Gluten, soja, lait, fruits à coques, poisson, œufs**

PLATEAUX REPAS PRESTIGE

L'ÉLOQUENT :

- ENTRÉE : **Gluten, fruits à coque, graines de sésame**
- PLAT : **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE VÉNÉRÉ :

- ENTRÉE : **Gluten, soja, graines de sésame, crustacés**
- PLAT : **Gluten, soja, graines de sésame, poisson, moutarde**
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

LE LÉGENDAIRE :

- ENTRÉE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- PLAT : **Gluten, soja, graines de sésame, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites, lait**
- TRIO DE FROMAGES AOP ET SES 2 PETITS PAINS : **Gluten, lait, fruits à coque, arachides.**

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS PRESTIGE (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- ROYAL DÔME ❄ : **Lait, gluten, œufs, soja, fruits à coques, poisson**
- TARTELETTE STICK FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs**
- TRIO DE MACARONS ❄ : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja**
- TRIO DE MINI CUPCAKES ❄ : **Œufs, fruits à coques, lait, gluten**
- FRAISES AU CHOCOLAT : **Lait, soja, gluten, fruits à coques**
- TRIO DE TARTELETTE À LA FRAISE : **Gluten, lait, fruits à coques**
- TRIO DE MIGNARDISES : **Gluten, soja, lait, fruits à coques, poisson, œufs**

Ces informations allergènes sont données à titre indicatif et sont sujettes à modifications en fonction des fabrications, se reporter au listing des allergènes à jour sur notre site internet : www.toutetbon.fr. Nous ne pouvons exclure la présence d'autres allergènes (traces possibles d'allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, oeuf, soja, graines de sésame, poissons, céleri, arachides, crustacés, lait, fruits à coques, moutarde, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites) lors de la préparation des recettes dans nos laboratoires. Il est impératif que le consommateur de nos plats puisse procéder à une vérification des ingrédients et allergènes des produits proposés à la carte en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires connues.

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES :

- LA COURONNE D'ÉTÉ : **Lait, fruits à coque**
- LES MINI BROCHETTES DE JAMBON : **Lait**
- LES TAPAS ASSORTIS : **Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, poisson**
- LES VEGGIE TAPAS : **Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, fruits à coque**
- LES TAPAS TRUITE : **Anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, lait, graines de sésame, poisson**
- LES VERRINES D'ÉTÉ : **Lait**
- LES VERRINES DE LA MER : **Anhydrides sulfureux et sulfites, crustacés, poissons**
- LES MINI BLINIS : **Lait, gluten, œufs, poisson, fruits à coque**
- LES TARTELETTES SALÉES : **Anhydrides sulfureux et sulfites, soja, gluten, lait**
- LES CLUBS D'ÉTÉ : **Gluten, lait, poissons**
- LES MINI BURRITOS PRINTANIERS : **Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame, lait, gluten**
- LES VERRINES DE PRINTEMPS : **Lait, poissons, fruits à coque**
- LES TOASTS DE CONCOMBRE : **Lait, poisson**
- LES ZEST'ROLLS : **Lait**
- LES SUCETTES CERISES : **Anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame**
- LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE : **Gluten, lait**
- LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ : **Gluten, lait, poisson**
- LES WRAPS SAUMON FUMÉ : **Gluten, lait, poisson, graines de sésame**
- LES NAVETTES COLESLAW : **Gluten, lait, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LA BOX APÉRO : **Lait, gluten, poisson, œufs, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LA BOX NAVETTES : **Fruits à coque, gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, œufs**
- LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS : **Gluten, lait, poisson**
- LES MINI BURRITOS : **Gluten**
- LES VEGGIE BLINIS : **Lait, gluten, œufs**
- LES WRAPS ASSORTIS : **Lait, fruits à coque, moutarde, œufs, gluten, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES NAVETTES TRADITION : **Gluten, lait, œufs, poisson, fruits à coque**
- LES CLUBS SANDWICHS : **Gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coque, œufs**
- LA BOX DÉJEUNATOIRE : **Gluten, lait, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson**
- LES NAVETTES NEW-YORKAISES : **Lait, gluten, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES MINI BROCHETTES SAUMON : **Poisson, lait**
- LES FLEURS DE FROMAGE AOP : **Lait**
- LES TOASTS DU CHEF : **Gluten, graines de sésame, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES FOCACCIA : **Gluten, lait, fruits à coque**
- LES VERRINES GOURMANDES : **Gluten, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS : **Gluten, lait, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LE PAIN POLAIRE : **Gluten, lait, poisson**
- LE PANIER LUNCH : **Gluten, lait, poisson, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites, mollusques, moutarde**
- LES MINI SALADES : **Gluten, soja, lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poisson, moutarde**
- LA BOX JARDINIÈRE : **Lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**

LES PIÈCES CHAUDES :

- LES TARTELETTES DE LA MER CHAUDES : **Lait, poisson, moutarde, gluten, mollusques, soja**
- LES TARTELETTES VÉGÉTARIENNES CHAUDES : **Lait, soja, fruits à coque, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES MADELEINES SALÉES : **Œufs, lait, gluten**
- LES MINI CROQUES : **Gluten, lait**
- LES MINI BURGERS : **Moutarde, graines de sésame, gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**

LES PIÈCES SUCRÉES :

- LES PIÈCES DE SAISON :
- LES FRAISES CHOCOLATÉES : **Lait, soja, gluten, fruits à coque**
- LES MINI CUPCAKES CITRON : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque**
- LES MACARONS ASSORTIS : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- LES TARTELETTES ASSORTIES : **Gluten, lait, soja, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coque**
- LES VERRINES SALADES DE FRUITS : **-**
- LES VERRINES EN MOUSSE : **Gluten, soja, lait, œufs, fruits à coque**
- LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES : **Gluten, lait, fruits à coque**
- LA BOÎTE À FRIANDISES : **Gluten, lait, soja, œufs, fruits à coque**
- LES CROQUANTS CACAOTÉS : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- LES MIGNARDISES DU CHEF : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LES MIGNARDISES CHOCO : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- LE TOUT CHOCO ❄ : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- LE GOURMAND : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LE COFFRET MACARONS ❄ : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- LES MINI BROCHETTES DE FRUITS : **-**
- L'INCONTOURNABLE : **Gluten, lait, œufs, soja, poisson, fruits à coque**

BUFFET

LES SALADES À PARTAGER :

- SALADE DE POMMES DE TERRE : **Anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE COLESLAW : **Œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- SALADE DE CONCOMBRES A LA GREC : **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE DE TABOULÉ : **Gluten**
- SALADE DE LENTILLES : **Lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE POLAIRE : **Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE SICILIENNE : **Gluten, lait, fruits à coque**
- SALADE GRECQUE : **Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE FAÇON NIÇOISE : **Œufs, anhydrides sulfureux et sulfites**
- SALADE TOSCANE : **Lait, fruits à coque**

LES PLANCHES À PARTAGER :

- PLANCHE DIPS : **Gluten, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLANCHE ITALIENNE : **Gluten, lait, fruits à coque**
- PLANCHE CAMPAGNARDE : **Gluten, lait, graines de sésame**
- PLANCHE DE FROMAGES AOP : **Lait, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DE CHARCUTERIE : **Lait**
- PLANCHE DE CARPACCIO : **Lait, fruits à coque**
- PLANCHE VEGGIE : **Gluten, soja, lait, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF : **-**
- PLANCHE DE POULET : **Lait, poisson, œufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ : **Poisson**
- PLANCHE DE TRIO DE SAUMON : **Poisson, moutarde**
- TRIO DE HOUMOUS : **Graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites**
- TRIO DE SAUCES : **Lait, moutarde, œufs, anhydrides sulfureux et sulfites**

LES DESSERTS À PARTAGER :

- TARTE AUX FRAISES : **Gluten, lait, œufs, fruits à coque**
- TARTE AU CITRON : **Gluten, lait, œufs, poisson**
- TARTELETTE AUX FRUITS : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ❄ : **Lait, œufs, soja**
- SALADE DE FRUITS FRAIS : **-**
- CHEESECAKES FRUITS ROUGES ❄ : **Gluten, lait, œufs**
- TARTELETTES CHOCOLAT ❄ : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- TARTELETTES AUX POMMES : **Gluten, lait œufs, soja, fruits à coque**
- MOELLEUX AU CHOCOLAT ❄ : **Gluten, lait, soja, œufs**

PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHS AU MENU :

- LE PARISIEN : **Gluten, lait**
- LE PIERROT : **Gluten, lait, moutarde, œufs**
- LE ROGER : **Gluten, œufs, moutarde**
- LE JOHNNY : **Gluten, œufs, moutarde, poisson**
- LE MARCO : **Gluten, lait, fruits à coque, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LE DANIEL : **Gluten, lait**

LES SANDWICHS HORS MENU :

- LE DONALD : **Gluten, graines de sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LE BLONDINET : **Gluten, lait, graines de sésame, poisson**

LES SALADES AU MENU :

- LA CLARA : **Gluten, lait, fruits à coque**
- LA CÉSAR : **Gluten, lait, œufs, poisson**
- LA FRANCINE : **Gluten, lait, fruits à coque**
- LA WALDORF : **Lait, œufs, poisson, fruits à coque**

LES SALADES HORS MENU :

- LA DORY : **Gluten, lait, soja, graines de sésame, poisson, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LA CHAZAL : **Lait, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites**
- LE BOWL VEGAN : **Gluten, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, graines de sésame**
- LE BOWL SAUMON : **Gluten, soja, graines de sésame, poisson**

LES PLATS CHAUDS AU MENU :

- LE LOQUACE : **Lait, fruits à coque**
- LE ROBUSTE : **Gluten, lait, fruits à coque**
- LE CHARISMATIQUE : **Gluten, lait, poisson**

LES PLATS CHAUDS HORS MENU :

- LE MEDITERRANEEN : **Gluten, lait, œufs**
- LE SCANDINAVE : **Gluten, lait, poisson, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites**

LES DESSERTS AU MENU :

- COOKIE ❄ **Gluten, œufs, soja**
- YAOURT : **Lait**
- BROWNIE ❄ : **Gluten, soja, œufs, fruits à coque**
- MUFFIN CHOCOLAT ❄ : **Lait, soja, gluten, œufs**
- MUFFIN AU CARAMEL ❄ : **Lait, gluten, œufs**
- COMPOTE DE POMMES : **Gluten**

LES DESSERTS HORS MENU :

- COUPE DE FRAISES : **-**
- HEALTHY BOWL : **Gluten, lait**
- MOUSSE DE SPECULOOS : **Gluten, lait, soja**
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES ❄ : **Gluten, lait, soja**
- TARTELETTE AUX POMMES : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- TARTELETTE FRUITS DE SAISON : **Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**
- SALADE DE FRUITS FRAIS : -
- TIRAMISU FRUITS ROUGES : **Gluten, lait, œufs, soja**

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES
tout au long de cette carte 2021.

TOUt & BOn

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

❄ Produit surgelé à ne pas recongeler

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

LES PRODUITS LIVRÉS

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

CONFIRMATION DE COMMANDE

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

DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

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

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

COORDONNÉES DU CLIENT

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

ANNULATION DE COMMANDE

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

PAIEMENT

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

DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS

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

SERVICE CLIENT/CONSOMMATEUR

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

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

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

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE

vous accompagne où que vous soyez :

Région Sud Est

VILLEURBANNE
04 28 29 15 39
villeurbanne@toutetbon.fr
-
12, rue de la digue
69100 VILLEURBANNE

ÉCULLY
04 72 59 83 31
ecully@toutetbon.fr
-
20, chemin Louis Chirpaz
69130 ÉCULLY

GRENOBLE
04 58 00 11 35
grenoble@toutetbon.fr
-
209, rue des Sources
38920 CROLLES

AIX-EN-PROVENCE
04 42 65 04 77
aix@toutetbon.fr
-
760/800, Avenue Mayor de Montricher
13100 AIX-EN-PROVENCE

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

NICE
04 22 47 09 67
nice@toutetbon.fr
1890, chemin Saint- Bernard
Sophia-Antipolis
06220 VALLAURIS

TOUt & Bon

livraison express
GRATUITE*

VOTRE PARTENAIRE LOCAL À MONTPELLIER

“ Avec ses qualités humaines et novatrices, et sa chaîne de fabrication qui respecte au mieux l’environnement, choisir Tout & Bon, c’est vous assurer de recevoir des plateaux et des pièces cocktails travaillés avec des produits de qualité et de saison. Notre équipe est à votre écoute au quotidien. ”

Rachida & Fadel

SUIVEZ-NOUS :

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

On prend rendez-vous ?

Minimum de commande et délais de livraison à découvrir sur **www.toutetbon.fr**
Jours et horaires du service clientèle : **du lundi au vendredi de 8H à 18H**

UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

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

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

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

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

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

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

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

Direction artistique et création graphique : ATELIER LESLIE DUMONT - Exécution : STUDIO MORGANE DUMONT - Crédit photos : MARION HERLEDAN (photographe) et VALÉRIE VERMEEREN (styliste culinaire) - istockphoto - Unplash Erol Ahmed - Photographies non contractuelles