



TOUT & Bon

**PLATEAUX REPAS
TRAITEUR**

printemps - été
2021

www.toutetbon.fr

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, (à la maison) 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.

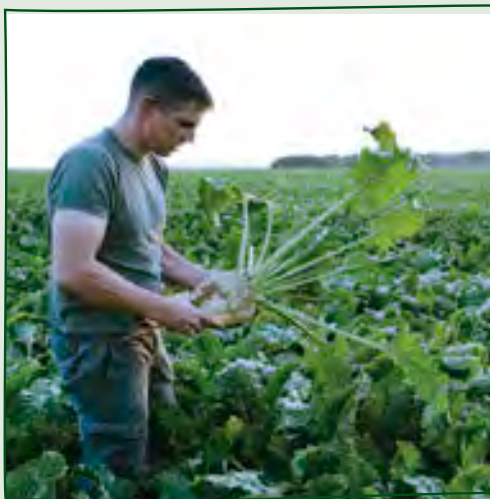
"Aller chercher toujours plus de qualité dans le service et dans nos propositions culinaires, pour satisfaire nos clients, c'est mon leitmotiv et celui de mon réseau de franchisés".

Marc-Antoine Toulemonde
Fondateur de Tout & Bon

**BONNE DÉCOUVERTE
DE CETTE CARTE 2021**

et bon appétit !

ENGAGÉS au quotidien



SOURCING en faveur du "mieux manger"

Des circuits courts pour vous garantir des fruits et des légumes de saison, des produits laitiers AOP et nationaux, des viandes 100 % françaises  et des ingrédients issus du **BIO** de plus en plus présents chez Tout & Bon. La qualité des aliments est notre priorité.



PACKAGINGS éco-friendly

Une consommation responsable jusqu'aux emballages, un objectif atteint ! Tous nos coffrets sont Made in France , recyclés et recyclables. Les couverts et les assiettes sont biodégradables et nous réduisons chaque jour le plastique de certains de nos contenants.



ATELIERS TOUT & BON responsables

Choisir les bons partenaires pour nous approvisionner localement, travailler à la commande pour éviter le gaspillage alimentaire, vous livrer dans un rayon de 50 km et sensibiliser nos équipes au tri des déchets, sont des objectifs quotidiens permettant de prendre soin de la planète tout en étant toujours proche de vous.



notre CONTRIBUTION auprès de reforestACTION

Avec déjà plus de 3000 arbres plantés au cœur de nos forêts françaises, nous tenons nos engagements et notre envie de réduire notre empreinte carbone tout en agissant pour le climat et la biodiversité. Agir positivement pour la planète grâce à vous et vos commandes. 100 repas servis = 1 arbre planté.
Rendez-vous sur toutetbon.fr



AUSSI BEAU QUE BON !

sommaire

PETIT DÉJEUNER PAGE 6

-

PLATO €

RECETTES 100% de saison PAGE 9

-

PLATEAUX REPAS €€
"LES INCONTOURNABLES"

RECETTES 100% de saison PAGE 12

RECETTES intemporelles PAGE 16

-

PLATEAUX REPAS €€€
"LES AUTHENTIQUES" ≡ 100% français ≡

RECETTES 100% de saison PAGE 22

-

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

RECETTES 100% de saison PAGE 30

RECETTES intemporelles PAGE 34

-

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

RECETTES 100% de saison PAGE 43

RECETTES intemporelles PAGE 46

-

BUFFET PAGE 50

-

BOISSONS PAGE 55

-

PAUSE DÉJEUNER PAGE 56

UNE CARTE pour tous

TOUT & BON

BIO ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VÉGÉTALIEN
VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE



POISSON



POULET



PORC



BŒUF



PRODUIT
FRANÇAIS

Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2021
et sur notre site internet www.toutetbon.fr

PETIT DÉJEUNER

Wake up !

Pourquoi 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 Auvergne dans
la Drôme sans sucres ajoutés !





formule LA P'TITE VIENNE*

Composée de :

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

* Déclinable en 2 viennoiseries par personne : 5€50 HT / pers

6€20 HT
/pers
Soit 6€82 TTC

Nous vous livrons sur demande
vos petits déjeuners
en assiette individuelle
pour chaque collaborateur.



idéale aussi pour
une pause goûter !

formule LA PAUSE GOURMANDE

Composée de :

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

7€00 HT
/pers
Soit 7€70 TTC



9€00 HT
/pers
Soit 9€90 TTC

formule LA PAUSE À L'AMÉRICAIN

Composée de :

- 1 brownie
- 1 part de banana bread
- 1 pancake et son sirop d'érable
- 1 jus d'orange **BïÖ** ou jus de saison Alain Milliat
- 1 café **BïÖ** ou thé **BïÖ** Palais des Thés en thermos



À LA CARTE

• **COFFRET DE MINI VIENNOISERIES** **26€90 HT**
30 pièces Soit 29€59 TTC

Pains au chocolat - Chaussons aux pommes - Croissants

• **LA BOX GOÛTER** **92€90 HT**
108 pièces 0€86 HT la pièce - Soit 102€19 TTC

Idéale pour 30 personnes
Brownies - Mini moelleux chocolat - Mini torsades
chocolat - Chouquettes - Cakes marbrés -
Macarons - Mini brochettes de fruits de saison

• **COFFRET DE CHOUQUETTES** **19€90 HT**
30 pièces Soit 21€89 TTC

• **CORBEILLE DE FRUITS FRAIS** **À partir de 29€90 HT**

De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg. Soit 32€89 TTC

• **CAKE MARBRÉ** **15€90 HT**
12 parts Soit 17€49 TTC

• **PLANCHE DE FRUITS COUPÉS** **39€90 HT**
Idéale pour 10 personnes Soit 43€89 TTC
Fruits secs et fruits frais 100% de saison, selon l'humeur
de notre primeur, fraîchement découpés à la main.

DISPONIBLE DU 22 MARS AU 21 SEPTEMBRE

SOMMAIRE

COLLECTION 100% de saison

À retrouver tout au long
de cette carte dans les pages :

PLATØ

RECETTES 100% de saison PAGE 9

-

PLATEAUX REPAS "LES INCONTOURNABLES"

RECETTES 100% de saison PAGE 12

-

PLATEAUX REPAS "LES AUTHENTIQUES" = 100% français =

RECETTES 100% de saison PAGE 22

-

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

RECETTES 100% de saison PAGE 30

-

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

RECETTES 100% de saison PAGE 43

Cette collection éphémère est réalisée à partir de 100% d'ingrédients de saison sélectionnés avec soin.



PLATO

100% de saison
pour les petits budgets!



Nos **PLATO**
sont composés de :

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

À partir de
13€90 HT
Soit 15€29 TTC



0%
plastique



100%
recyclable



L'ATHÉNA

- **Entrée** : Salade de tomates multicolores, pignons de pin, basilic et vinaigre balsamique
- **Plat** : Salade grecque : boulgour **BIO**, feta AOP, concombres, courgettes, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, pignons de pin, zeste de citron et persil
Sauce tzatziki
- **Petit pain**
- **Dessert** de saison

13€90 HT
Soit 15€29 TTC



LA JULES

- **Entrée** : Coleslaw maison : chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, persil, mayonnaise et moutarde
- **Plat** : Salade Caesar : batavia, émincés de poulet, bacon, oeufs durs, tomates, croûtons, parmesan AOP et persil
Sauce caesar
- **Petit pain**
- **Dessert** de saison



14€90 HT
Soit 16€39 TTC

L'OSIRIS

- **Entrée** : Salade de concombres, persil et vinaigrette à la moutarde
- **Plat** : Taboulé de semoule **BİÖ** aux légumes : concombres, oignons rouges, graines de courge et graines de lin, menthe et zeste de citron, boulettes de pois chiches **BİÖ**, mini pitas, batavia, tartare de tomates et persil
Houmous de pois chiches et houmous de betteraves
- **Petit pain**
- **Dessert** de saison



14€90 HT
Soit 16€39 TTC



LA POSÉIDON

- **Entrée** : Salade de pêches rôties, feta AOP, roquette, miel et vinaigre balsamique
- **Plat** : Poke bowl duo de saumon (saumon fumé et saumon gravlax), riz blanc **BİÖ**, radis, concombres, carottes, citron, baies roses et aneth
Sauce velours de vinaigre balsamique
- **Petit pain**
- **Dessert** de saison

15€90 HT
Soit 17€49 TTC



Disponible au thon MSC*



* Le label MSC garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable.

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

100% de saison



Nos **PLATEAUX INCONTOURNABLES** sont composés de :

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Petit pain
- Beurre
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette.



LE CAPRI

- **Entrée** : Méli-mélo de tomates cerises rouges, billes de mozzarella di bufala AOP, pesto vert et basilic
- **Plat** : Rigatoni **BjÖ** au pesto vert, émincés de poulet, tomates confites, graines de courge, parmesan AOP et basilic
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



15€90 HT
Soit 17€49 TTC

Disponible au saumon
et au speck IGP



DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!



L'ÉGÉE

- **Entrée** : Tartines sur baguette aux céréales au fromage frais fines herbes, miel, petits pois, fèves et ciboulette
- **Plat** : Rigatoni **BjÖ** au pesto rouge, petits pois, mâche, tomates confites et crottin de chavignol AOP
Sauce velours de vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



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 LOIRET

- **Entrée** : Salade de betterave, feta AOP, noix, oignons rouges, persil et huile d'olive **BIO**
- **Plat** : Riz blanc **BIO** au pesto vert, émincés de poulet, pois gourmands, petits pois, radis, tartare de courgettes, oignons rouges et persil
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



16€90 HT
Soit 18€59 TTC

Disponible en version

LE ROUSSILLON

- **Entrée** : Salade de tomates multicolores, pignons de pin, basilic et vinaigre balsamique
- **Plat** : Salade de roquette, pêches jaunes rôties, feta AOP, toasts de crottin de chavignol AOP, noix et miel
Sauce velours de vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison

17€90 HT
Soit 19€69 TTC



Disponible au jambon sec d'Auvergne IGP



Sous réserve de disponibilité de la pêche.

Sous réserve de disponibilité du melon.

LE VÉNITIEN

- **Entrée** : Tranche de melon, speck IGP, velours de vinaigre balsamique et basilic
- **Plat** : Carpaccio de boeuf, poivrons marinés, aubergines grillées marinées, tomates confites, parmesan AOP, câpres, pignons de pin, focaccia, roquette, citron et huile d'olive **BIO**
Sauce pesto vert
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



19€90 HT
Soit 21€89 TTC



LE BALTIQUE

- **Entrée** : Tartelette de burrata, petits pois, radis, têtes d'asperges, perles de vinaigre balsamique
- **Plat** : Conchiglie **BIO**, duo de saumon (saumon fumé et saumon fumé cuit à chaud), fèves, mâche, baies roses, mini salade de coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, persil, mayonnaise et moutarde, zeste de citron et aneth)
Sauce crème aneth
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison

21€90 HT
Soit 24€09 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.

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

intemporels

À déguster toute l'année !

Nos **PLATEAUX
INCONTOURNABLES**
sont composés de :

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Petit pain
- Beurre
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts
et serviette.



LE SIROCCO

- **Entrée** : Salade de haricots verts, échalotes, persil, vinaigre de vin rouge aux échalotes
- **Plat** : Fusilli **BIO** au pesto rouge, saumon fumé, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan AOP
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

16€90 HT

Soit 18€59 TTC

Disponible au jambon sec d'Auvergne IGP ou au poulet



DISPONIBLE EN

*livraison
express*

SOUS 3 HEURES!



L'ALPIN

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



16€90 HT

Soit 18€59 TTC

Disponible au rôti de boeuf





DISPONIBLE EN
livraison
express
SOUS 3 HEURES!



L'Auvergnat

- **Entrée** : Salade de lentilles, feta AOP, tomates cerises confites et basilic
- **Plat** : Conchiglie **Bio**, crottin de chavignol AOP, courgettes grillées marinées, lanières de courgettes crues, roquette, piment d'Espelette et ciboulette
Sauce pesto de courgettes
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

16€90 HT

Soit 18€59 TTC



Disponible au poulet
ou au saumon fumé



LE TYROL

- **Entrée** : Rolls de jambon blanc, oeufs mimosa, mâche, baies roses et persil
- **Plat** : Riz blanc **Bio**, rôti de boeuf, courgettes grillées marinées, pousses d'épinards et persil
Sauce béarnaise
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour



17€90 HT

Soit 19€69 TTC

Nos plateaux sont à déguster froids.



L'ALASKA

- **Entrée** : Wraps de thon MSC, fromage frais, piquillos et mâche
- **Plat** : Salade de lentilles et boulgour **BIO**, aiguillette de colin multigrains, poivrons marinés, coeurs d'artichauts et persil
Sauce tzatziki
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

17€90 HT

Soit 19€69 TTC

LE CYCLADE

- **Entrée** : Club de pain suédois au saumon fumé, concombres, crème ciboulette
- **Plat** : Salade de fusilli **BIO**, thon MSC, olives, avocat **BIO**, piquillos, feta AOP, graines de sésame, basilic et zeste de citron
Sauce soja sucrée
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

18€90 HT

Soit 20€79 TTC



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.

Nos plateaux sont à déguster froids.

LE TEXCOCO

- **Entrée** : Mini burritos au houmous, carottes, concombres, oignons rouges, mâche et piment d'Espelette
- **Plat** : Riz blanc **BIO**, galette végétale de haricots rouges **BIO**, maïs, poivrons marinés, avocat **BIO**, haricots rouges, piment d'Espelette et coriandre
Purée de tomates séchées
- **Gressin** et son houmous du jour
- **Dessert** végétalien du jour



18€90 HT

Soit 20€79 TTC



LE THALASSO

- **Entrée** : Demi-boule de mozzarella di bufala AOP, pickles d'oignons rouges **BIO**, oignons frits, roquette et huile d'olive **BIO**
- **Plat** : Taboulé de semoule **BIO** aux légumes (oignons rouges, concombres, tartare de tomates, tomates cerises, graines de courge, menthe, citron) et saumon fumé cuit à chaud
Sauce vinaigre balsamique
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand du jour

20€90 HT

Soit 22€99 TTC



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.

NOTRE AMBITION :

des packagings
100% eco-friendly*!

Couverts

EN BOIS

100% biodégradables

100% compostables

Bols

EN BAGASSE**

100% compostables

Bonjour
les matières
BIOSOURCÉES

Petit à petit le plastique fait ses adieux...

ENGAGEMENT

xéro plastique
avec notre gamme Platø

Déjà 1 TONNE DE PLASTIQUE
économisée en 2020 !

ENGAGEMENT

xéro déchet
d'ici 2022



TOUS NOS

COFFRETS SONT

100% Made in France



Fabriqués à partir
de carton recyclé,
100% recyclable
et certifié FSC.

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

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

100% de saison

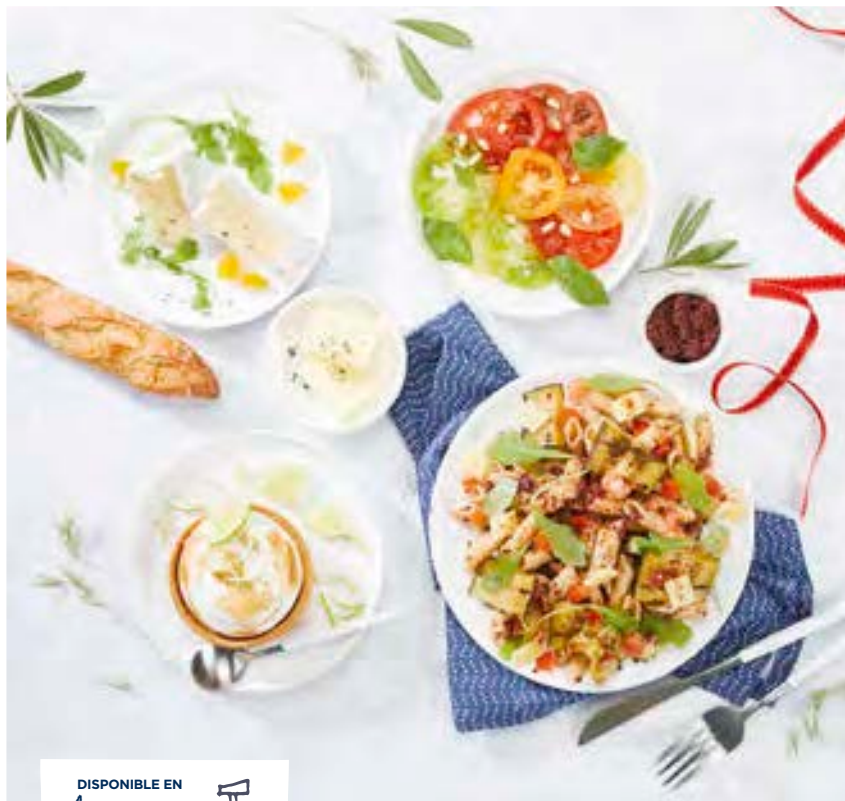
100% français 



Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Petit pain
- Beurre
- Vinaigrette **BIO**
- Sel et poivre
- Kit couverts et serviette.





LE 14 JUILLET

- **Entrée** : Salade de tomates multicolores, pignons de pin, basilic et vinaigre balsamique
- **Plat** : Penne complètes **BIO** à la tapenade noire, courgettes grillées marinées, tomates, comté AOP, roquette et piment d'Espelette
Accompagnement tapenade noire
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



22€90 HT

Soit 25€19 TTC

DISPONIBLE EN
livraison
express
SOUS 3 HEURES!



LE TRICOLERE

- **Entrée** : Tartelette de fromage frais aux fines herbes, duo de tomates cerises, perles de vinaigre balsamique et de yuzu, piment d'Espelette et basilic
- **Plat** : Semoule **BIO** aux fines herbes, émincés de poulet, quenelle de fromage frais aux fines herbes, pousses d'épinards, tartare de betteraves et carottes, graines de lin et ciboulette
Sauce béarnaise
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison

24€90 HT

Soit 27€39 TTC



Disponible à la truite fumée

100% français 

COLLECTION PINTemps - ÉTÉ

TOUR & BON



LE COQ

- **Entrée** : Briochettes garnies au fromage frais aux fines herbes, jambon sec d'Auvergne IGP, roquette et piment d'Espelette
- **Plat** : Riz de Camargue semi-complet **BIO** à la purée de tomates séchées, émincés de poulet et piment d'Espelette, tomates en grappe cuites au four, poivrons marinés, tomates cerises, romarin et ciboulette
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



26€90 HT
Soit 29€59 TTC



LE FRENCH KISS

- **Entrée** : Blinis à la mousse de foie gras, confit d'oignons, piment d'Espelette et roquette
- **Plat** : Riz de Camargue semi-complet **BIO**, truite fumée, framboises, duo de tomates cerises, menthe et aneth
Sauce crème aneth
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



27€90 HT
Soit 30€69 TTC



LE GAULOIS

- **Entrée** : Salade de magret de canard, jeunes pousses, comté AOP, croûtons, framboises, ciboulette et huile d'olive **Bio**
- **Plat** : Mousseline de carottes et thym, rôti de bœuf, lanieres de carottes et courgettes, aubergines grillées marinées, échalotes et romarin
Sauce béarnaise
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison

26€90 HT
Soit 29€59 TTC



Disponible au poulet



LE GOURMET

- **Entrée** : Canapé de foie gras et chutney de figues, toast de tapenade noire, gressin artisanal et son jambon sec d'Auvergne IGP
- **Plat** : Écrasé de pommes de terre, magret de canard, demi-tomate à la provençale et aux herbes cuite au four, tartare de courgettes, oignons rouges, mâche, thym et ciboulette
Sauce béarnaise
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison

29€90 HT
Soit 32€89 TTC



Disponible au poulet
ou au rôti de boeuf

POUR VOUS, plus de goût, plus de qualité !

Fruits et légumes

100 % de saison
et 100 % français 

Avocat & cie

Quand nous ne pouvons pas
nous approvisionner en France,
nos fruits et légumes sont **BIO**.

Tête de Moine et tous les autres

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

Pâtes, riz & cie

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

Graines de courge & cie

Des fruits secs et des graines
pour un max de vertus et
de bienfaits pour votre santé !

CONSOMMER MIEUX, *chaque jour...*

La French Touch
chez **TOUT & BÛN**

100% de nos viandes
sont françaises 🇫🇷



Poulet Boeuf

Et la truite 🇫🇷 aussi ! 🐟

Petit pain
farine



Jambon sec
d'Auvergne IGP



Légumineuses



Carpaccio
de boeuf



Foie gras IGP
& magret
de canard

Yaourt fermier
bleu-blanc-coeur

Pickles de
carottes **BIO**

Pickles
d'oignons
rouges **BIO**

Jus de fruits

Penne
complètes **BIO**

Riz semi-complet IGP **BIO**

**BON À
SAVOIR !**

Les légumineuses ?

C'EST QUOI, CHEF ?

Ce sont des petites graines aux **GRANDS bienfaits** pour soi (riches en fer, en fibres...), une réelle alternative à la consommation de protéines animales. À retrouver dans nos galettes et boulettes végétales Made in 🇫🇷 France, **BIO** et sans additifs !

Plus de recettes végétales

dans notre carte 2021, pour respecter
vos convictions, MAIS PAS QUE...

**C'est aussi le choix de
réduire le CO₂. Le fameux
bon pour vos papilles, bon
pour la planète !**

À retrouver tout au long
de cette carte via nos labels :



VÉGÉTALIEN

NE CONTIENT NI VIANDE NI POISSON
NI INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE



VÉGÉTARIEN

NE CONTIENT NI VIANDE NI POISSON

PIÈCES COCKTAILS

Pourquoi c'est si frais ?

Nos pièces traiteur sont dressées à la main
et confectionnées à la commande.

COCKTAIL
INDIVIDUALISÉ
*disponible
sur demande !*



DEVIS
sur-mesure
en **24H**



**Pour un retour à la convivialité
dans votre entreprise, faites confiance
à notre savoir-faire traiteur !**

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



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

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

Et pour les boissons ? Prévoir 1 bouteille pour 5 !



PIÈCES SALÉES

100% de saison



Poivrons:

Pleine saison
de juin à septembre

Tomates:

Pleine saison
de mai à septembre

Citrons jaunes:

Toute l'année

Le savez-vous ? Le citronnier fleurit plusieurs fois dans l'année : on dit qu'il est remontant. Un même citronnier peut donc fournir des fruits en toute saison.



NOUVEAU



LES TOASTS PRINTANIER

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, baies roses, lanières de courgettes crues, zeste de citron, aneth
- Fromage frais aux fines herbes, miel, fèves, petits pois, basilic, ciboulette

37€90 HTSoit 41€69 TTC
1€08 HT la pièce

NOUVEAU

PETIT
PRIX

LES MINI BURRITOS PRINTANIER

20 pièces

- Fromage frais aux fines herbes, petits pois, jeunes pousses, radis
- Houmous, carottes râpées, concombres, oignons rouges



VEGAN

16€90 HTSoit 18€59 TTC
0€85 HT la pièce

NOUVEAU



LES VERRINES DE PRINTEMPS

15 pièces

- Tartare de courgettes et fromage frais aux fines herbes, saumon gravlax, aneth
- Betteraves et fromage frais aux fines herbes, oignons rouges, feta AOP, noix, persil, huile d'olive BIO



Livrées en verrines en pulpe de canne biodégradables.

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

NOUVEAU



LES CLUBS D'ÉTÉ

20 pièces

- Clubs au saumon fumé, framboises, crème aneth, ciboulette
- Clubs au fromage frais aux fines herbes, concombres et piment d'Espelette

23€90 HTSoit 26€29 TTC
1€20 HT la pièce



NOUVEAU



LES VERRINES D'ÉTÉ

15 pièces

- Purée de tomates séchées, mascarpone, speck IGP, pignons de pin, basilic
- Melon, feta AOP, olives, ciboulette

Livrées en verrines en pulpe de canne biodégradables.

24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€66 HT la pièce



NOUVEAU



LES TARTELETTES SALÉES

24 pièces

- Sauce tzaziki, concombres, pickles de carottes **BIO**, aneth
- Tartare de tomates, feta AOP, basilic

23€90 HT

Soit 26€29 TTC
1€00 HT la pièce

LA COURONNE D'ÉTÉ

40 pièces

- Melon, billes de mozzarella di bufala AOP, speck IGP
- Tomates cerises, billes de mozzarella di bufala AOP, pesto vert, basilic

32€90 HT

Soit 36€19 TTC
0€82 HT la pièce



NOUVEAU

PETIT PRIX


Sous réserve de disponibilité du melon et de la pastèque.

LES XXL D'ÉTÉ

25 pièces

- Melon, pastèque, billes de mozzarella di bufala AOP, basilic
- Duo de tomates cerises, billes de mozzarella di bufala AOP, pesto vert, basilic



46€90 HT

Soit 51€59 TTC
1€88 HT la pièce



NOUVEAU

Pour vos
afterworks,
retrouvez nos
planches apéritives
PAGES 52-53.

NOUVEAU



LES TAPAS D'ÉTÉ

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Pesto vert, mozzarella di bufala AOP, tomates cerises, velours de vinaigre balsamique, basilic
- Thon MSC, fromage frais aux fines herbes, pêches rôties, ciboulette
- Houmous de pois chiches, pickles de carottes BIO, persil

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€14 HT la pièce

NOUVEAU



LES CORNETS SALÉS

28 pièces

Biscuit croustillant garni de :

- Houmous, concombres, carottes
- Tartare de tomates, feta AOP, basilic

Déclinable
en 45 pièces

Ce coffret est vendu sans support de présentation. Le support en bambou peut être proposé en cas de service et installation.

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€43 HT la pièce

Sous réserve de disponibilité de la pêche.

LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.
58 pièces + 690 g de légumes

- Wraps de thon MSC, fromage frais, salade verte, piquillos
- Navettes au jambon blanc, beurre, comté AOP
- Clubs pain suédois au fromage frais aux fines herbes, purée de tomates séchées
- Légumes crus de saison : tomates cerises, carottes, concombres, radis roses
2 sauces : houmous de pois chiches et crème ciboulette

59€90 HT

Soit 65€89 TTC
1€03 HT la pièce

NOUVELLES
RECETTES



NOUVEAU

PETIT
PRIX



LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

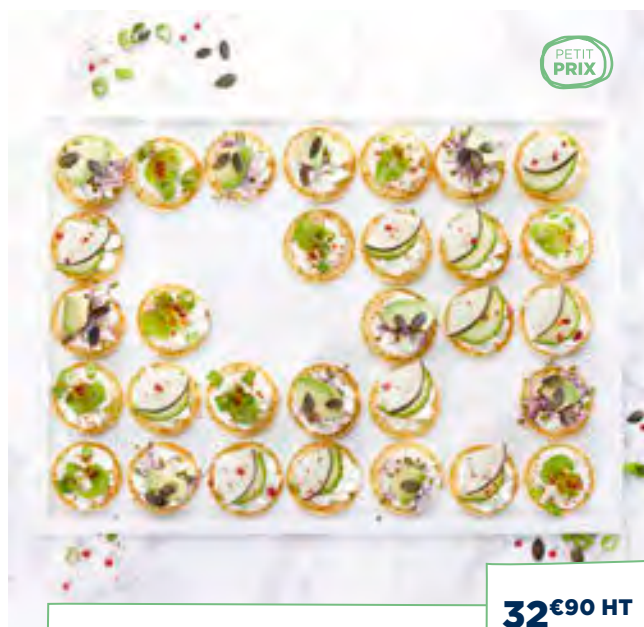
30 pièces

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

28€90 HT

Soit 31€79 TTC
0€96 HT la pièce

PETIT
PRIX



LES VEGGIE BLINIS

35 pièces

- Fromage frais, avocat **BIO**, graines germées, graines de courge
- Fromage frais, fèves, oignons nouveaux, piment d'Espelette
- Fromage frais, roquefort, courgettes, concombres, baies roses



32€90 HT

Soit 36€19 TTC
0€94 HT la pièce



LES CANAPÉS JAMBON SEC IGP

30 pièces

- Pain de mie, jambon sec d'Auvergne IGP, fromage frais aux fines herbes, ciboulette

23€90 HT

Soit 26€29 TTC
0€80 HT la pièce



LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre

20€90 HT

Soit 22€99 TTC
1€05 HT la pièce



LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces

2 recettes au choix parmi :

- Thon MSC, fromage frais, salade verte, piquillos
- Poulet, avocat BIO, oignons frits, moutarde au miel
- Crottin de chavignol AOP, purée de tomates séchées, salade verte, miel
- Jambon sec d'Auvergne IGP, pesto vert, tomates, salade verte
- Jambon blanc, comté AOP, concombres, tomates, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, concombres, salade verte, crème ciboulette

37€90 HT

Soit 41€69 TTC
0€95 HT la pièce



LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

- Jambon sec d'Auvergne IGP, pesto vert
- Saumon fumé, crème aneth, aneth

32€90 HT

Soit 36€19 TTC
1€10 HT la pièce



LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

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

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€00 HT la pièce

PETIT
PRIX

NOUVEAU

LE PAIN SURPRISE

64 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, ciboulette
- Fromage frais aux fines herbes, purée de tomates séchées



49€90 HT

Soit 54€89 TTC
0€78 HT la pièce



PETIT
PRIX

NOUVEAU



LA BOX NAVETTES

60 pièces

- Navettes jambon blanc, beurre, comté AOP
- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomates confites, roquette
- Navettes saumon fumé, crème aneth, aneth
- Navettes jambon sec d'Auvergne IGP, pesto vert

59€90 HT

 Soit 65€89 TTC
 1€00 HT la pièce
PETIT
PRIX

LE TOUT MOELLEUX

48 pièces

- Fromage frais, saumon fumé et aneth
- Fromage frais, pommes vertes, noix et ciboulette
- Fromage frais, poivrons marinés, parmesan AOP et basilic

44€90 HT

 Soit 49€39 TTC
 0€94 HT la pièce
PETIT
PRIX

NOUVEAU



LES NAVETTES COLESLAW

15 pièces

- Coleslaw maison : chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise, moutarde au miel, tomates confites, roquette

14€90 HT

 Soit 16€39 TTC
 0€99 HT la pièce

LA BOX ITALIENNE

72 pièces

- Mini clubs focaccia, mozzarella di bufala AOP, pesto vert et roquette
- Mini brochettes de légumes marinés
- Bol de purée de tomates séchées, billes de mozzarella di bufala AOP
- Bol de charcuteries italiennes : speck IGP et coppa
- Gressins artisanaux
- Coupelles de tapenade noire

48€90 HT

Soit 53€79 TTC
0€68 HT la pièce



NOUVELLES
RECETTES

PETIT
PRIX



LES TAPAS

35 pièces

Tapas au :

- Fromage frais, betterave chioggia, grenade, tomates cerises, ciboulette
- Guacamole, lanières de courgette, asperges, piment d'Espelette
- Fromage frais, saumon fumé, framboises, graines de lin, basilic
- Guacamole, poulet curry, basilic
- Fromage frais, radis roses, graines germées, ciboulette

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€14 HT la pièce



NOUVEAU

LES MINI BROCHETTES JAMBON SEC IGP

30 pièces

- Jambon sec d'Auvergne IGP, comté AOP, raisins blonds et piment d'Espelette

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€00 HT la pièce



NOUVEAU



LES FOCACCIA

24 pièces

- Pain focaccia, pesto vert, aubergines et poivrons marinés, tomates confites, artichauts marinés, roquette

25€90 HT

 Soit 28€49 TTC
 1€08 HT la pièce


NOUVEAU



LES MINI BROCHETTES SAUMON

30 pièces

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

34€90 HT

 Soit 38€39 TTC
 1€16 HT la pièce


NOUVEAU



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Émincés de poulet, avocat **BIO**, moutarde au miel, oignons frits

35€90 HT

 Soit 39€49 TTC
 1€20 HT la pièce

LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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

29€90 HT

 Soit 32€89 TTC
 1€66 HT la pièce

 Coup de cœur
 Tête de Moine AOP



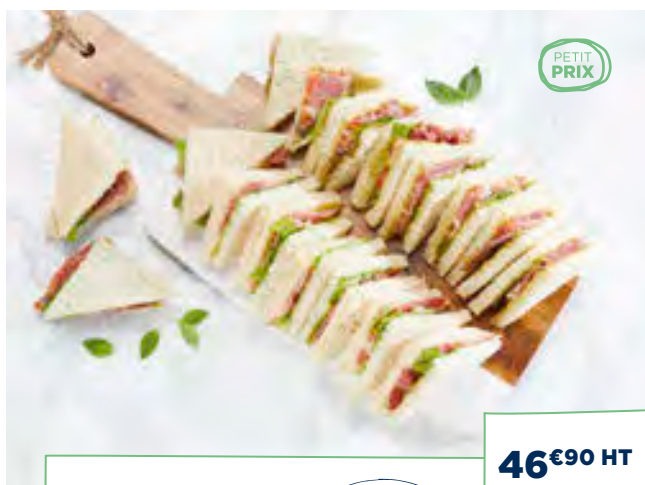

NOUVEAU

LA BOX DÉJEUNATOIRE

70 pièces

- Navettes coleslaw, moutarde au miel, tomates confites, roquette
- Clubs sandwich : saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, ciboulette
- Clubs sandwich : jambon sec d'Auvergne IGP, fromage frais aux fines herbes, roquette
- Wraps au crottin de chavignol AOP, purée de tomates séchées, salade verte, miel

69€90 HT

 Soit 76€89 TTC
 1€00 HT la pièce


LES CLUBS SANDWICHES

 Déclinable
 en 20 pièces

48 pièces

2 recettes au choix parmi :

- Thon MSC, fromage frais, piquillos, salade verte
- Poulet, oeufs, tomates, salade, mayonnaise
- Poulet, avocat BIO, oignons frits, moutarde au miel
- Jambon sec d'Auvergne IGP, pesto vert, roquette, tomates
- Jambon blanc, comté AOP, tomates, concombres, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette
- Crottin de chavignol AOP, purée de tomates séchées, salade verte, miel


46€90 HT

 Soit 51€59 TTC
 0€98 HT la pièce


LES BUNS

30 pièces

- Poulet curry, guacamole
- Saumon fumé, crème ciboulette
- Thon MSC, piquillos, fromage frais, salade verte
- Crottin de chavignol AOP, tomates confites, roquette

56€90 HT

 Soit 62€59 TTC
 1€90 HT la pièce



Coup de cœur
Foie gras IGP 

LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS

18 pièces

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

34€90 HT

Soit 38€39 TTC
1€94 HT la pièce



NOUVEAU

18€90 HT

Soit 20€79 TTC
1€26 HT la pièce

LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

- Coleslaw au chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, persil, mayonnaise et moutarde
- Taboulé aux légumes : semoule **BİÖ**, oignons rouges, concombres, tartare de tomates, graines de courge et menthe

Livrées en verrines en pulpe de canne biodégradables.



Coup de cœur
Tête de Moine AOP

Coup de cœur
Foie gras IGP 

NOUVEAU

LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts sur baguettes
aux céréales :

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

49€90 HT

Soit 54€89 TTC
1€43 HT la pièce

NOUVELLES
RECETTES

LE PANIER LUNCH

31 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Thon MSC, fromage frais, tomates confites, oignons rouges, ciboulette
- Poulet, mayonnaise, moutarde, salade, tomates
- Saumon fumé, crème aneth, concombres
- Crottin de chavignol AOP, concombres, salade verte, piment d'Espelette

49€90 HT

Soit 54€89 TTC
1€61 HT la pièce

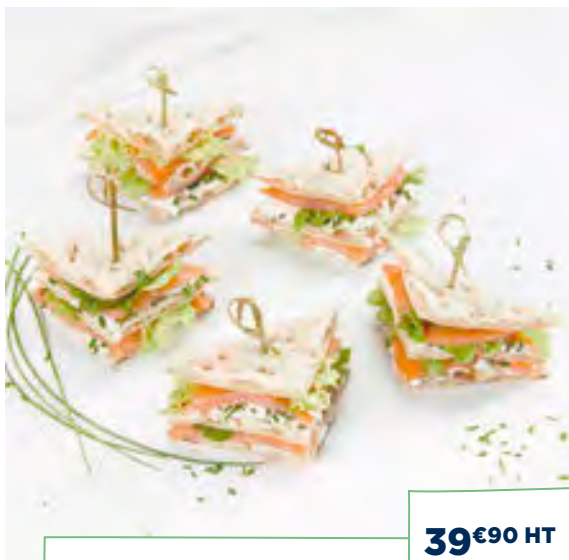
LES PETITS CREUX

30 pièces

Sur baguettes céréales. 2 recettes au choix parmi :

- Thon MSC, fromage frais, piquillos, concombres, salade verte
- Poulet, oeufs, tomates, salade, mayonnaise
- Poulet, avocat **BIO**, oignons frits, moutarde au miel
- Crottin de chavignol AOP, purée de de tomates séchées, salade, miel 🥕
- Jambon sec d'Auvergne IGP, pesto vert, tomates, salade verte
- Jambon blanc, comté AOP, tomates, concombres, salade verte, mayonnaise
- Saumon fumé, salade verte, crème ciboulette

34€90 HT

Soit 38€39 TTC
1€16 HT la pièce

LE PAIN POLAIRE

30 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, concombres, salade, crème ciboulette

39€90 HT

Soit 43€89 TTC
1€33 HT la pièce

NOUVEAU



LES MINI SALADES

6 pièces

- Salade de fusilli **BIO**, thon MSC, olives, piquillos, feta AOP, sauce soja sucrée, graines de sésame, zeste de citron et basilic
- Riz blanc **BIO** vinaigré, saumon cuit fumé à chaud, concombres, vinaigre de vin rouge aux échalotes et aneth

19€90 HT

Soit 21€89 TTC
3€32 HT la pièce

PIÈCES SUCRÉES

100% de saison



Fraises :

Pleine saison d'avril à juin

Framboises :

Pleine saison de juillet
à septembre

Pastèque :

Pleine saison de juin à août





NOUVEAU

LES MACARONS FRAMBOISES

20 pièces

- Coque de macaron, mascarpone, framboises

30€90 HT

Soit 33€99 TTC
1€55 HT la pièce



NOUVEAU



LES BROCHETTES SUCRÉES XXL

25 pièces

- 100% fruits de saison et copeaux de noix de coco

Fruits découpés avec soin dans notre cuisine.



42€90 HT

Soit 47€19 TTC
1€72 HT la pièce

NOUVEAU



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 Bio, sucre glace, jus de citron, menthe

Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables*



25€90 HT

Soit 28€49 TTC
1€73 HT la pièce

NOUVEAU



LES VERRINES MASCARPONE

15 pièces

- Mascarpone, crumble, pêches jaunes
- Mascarpone, spéculoos, fruits rouges, menthe
- Mascarpone à la crème de pistache, fraises, éclats de pistache et menthe

*Vendues en verrines en pulpe de canne biodégradables**

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
1€86 HT la pièce

NOUVEAU



LES CORNETS SUCRÉS

24 pièces

Biscuits chocolatés croustillants garnis de :

- Mascarpone et fruits rouges de saison selon l'arrivage : mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles

Ce coffret est vendu sans support de présentation. Le support en bambou peut être proposé en cas de service et installation.

34€90 HT

Soit 38€39 TTC
1€45 HT la pièce

Déclinable
en 45 pièces

NOUVEAU

LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

24 pièces

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

29€90 HT

Soit 32€89 TTC
1€25 HT la pièce

NOUVELLES
RECETTESLA BOÎTE
À FRIANDISES

115 pièces

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

89€90 HTSoit 98€89 TTC
0€78 HT la piècePETIT
PRIXNOUVELLES
RECETTESPETIT
PRIXLES CROQUANTS
CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mascarpone, fruits de saison

34€90 HTSoit 38€39 TTC
1€00 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

54€90 HTSoit 60€39 TTC
1€19 HT la pièce



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS

30 pièces

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

27€90 HT

Soit 30€69 TTC
0€93 HT la pièce



LES MIGNIARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes mousse au chocolat et noisettes

26€90 HT

Soit 29€59 TTC
1€12 HT la pièce



LE COFFRET MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
0€76 HT la pièce



LE GOURMAND

24 pièces

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

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
0€95 HT la pièce

LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mini tartelettes crème 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 patissière, framboises, sucre glace

59€90 HT

Soit 65€89 TTC
1€11 HT la pièce



LES BANOFFEES

16 pièces

- Mascarpone, crumble, chips de bananes et bananes fraîches, caramel beurre salé, menthe

Vendues en contenants en pulpe de canne biodégradables

22€90 HT

Soit 25€19 TTC
1€43 HT la pièce



LES CITRONNÉES

16 pièces

- Crème de citron, spéculoos, zeste de citron

Vendues en contenants en pulpe de canne biodégradables

24€90 HT

Soit 27€39 TTC
1€56 HT la pièce



LE TOUT CHOCO

48 pièces

- Croquants au chocolat et 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

44€90 HT

Soit 49€39 TTC
0€94 HT la pièce



PETIT
PRIX

CALENDRIER

de saison et événementiel

Mars

Mardi Gras

BAR À TAPAS

C'est la saison des

Radis, betteraves, artichauts



miam !

Avril

Pâques

FONTAINE À CHOCOLAT

C'est la saison des

Fèves, concombres, fraises, asperges, kiwis



chocolat

Mai

Garden Party

BARBECUE ET PLANCHA

C'est la saison des

Courgettes, tomates, petits pois, salades



barbec'

Juin

Afterwork

PLANCHES APÉRO

BAR À COCKTAILS

C'est la saison des

Poivrons, tomates, petits pois, haricots verts, nectarines, melons, pêches



apéro



Juillet

Summer time

BAR À SMOOTHIES

C'est la saison des

Haricots verts, pastèques, pêches, abricots



smoothies

Août

Summer time

BAR À SALADES

C'est la saison des

Maïs, framboises, raisins



salade

Septembre

Rentrée vitaminée

Découvrez notre service LA CAFET' !

C'est la saison des

Courges, patates douces, champignons, noix



cafet'

BUFFET

à partager



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

1,5 portions de viande
+ 2 portions de salade
de 100 g
**PAR PERSONNE
MINIMUM !**





LES SALADES À PARTAGER

SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVEAU **12€90 HT**

12 portions - 1230 g

Soit 14€19 TTC - 1€08 HT par portion

Salade de pommes de terre, persil, oignons rouges
Sauce vinaigre de vin rouge aux échalotes

SALADE DE COLESLAW **14€90 HT**

8 portions - 830 g

Soit 16€39 TTC - 1€86 HT par portion

Coleslaw au chou blanc, carottes râpées, pommes
râpées mayonnaise et moutarde, persil



Salade Grecque

Pensez à mixer
nos salades !
**2 portions de salade
de 100 g par
personne !**

SALADE POLAIRE NOUVELLE RECETTE **14€90 HT**

12 portions - 1225 g

Soit 16€39 TTC - 1€24 HT par portion

Fusilli **BIO**, poivrons marinés, concombres, aneth
Sauce tzatziki

SALADE CAESAR NOUVEAU **16€90 HT**

8 portions - 800 g

Soit 18€59 TTC - 2€11 HT par portion

Batavia, tomates, croûtons, parmesan AOP, oeufs durs, persil
Sauce Caesar

SALADE DE TABOULÉ **17€90 HT**

12 portions - 1320 g

Soit 19€69 TTC - 1€49 HT par portion

Taboulé aux légumes : semoule **BIO**, oignons rouges, concombres,
tartare de tomates, graines de courge, menthe et zeste de citron

SALADE DE RIZ **17€90 HT**

14 portions - 1360 g

Soit 19€69 TTC - 1€28 HT par portion

Riz blanc **BIO**, radis roses, concombres, oignons rouges, baies roses,
aneth



Salade Toscane



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

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

Salade Polaire



SALADE SICILIENNE NOUVELLE RECETTE **19€90 HT**

12 portions - 1115 g

Soit 21€89 TTC - 1€66 HT par portion

Penne complètes **BIO**, légumes marinés, pignons de pin, aneth
Pesto vert

SALADE VERDE NOUVEAU **24€90 HT**

10 portions - 1090 g

Soit 27€39 TTC - 2€49 HT par portion

Conchiglie **BIO** au pesto de courgettes, crottin de chavignol AOP,
courgettes grillées marinées, lanières de courgettes crues, roquette,
ciboulette



Salade Verte

SALADE GRECQUE NOUVELLE RECETTE **25€90 HT**

14 portions - 1430 g

Soit 28€49 TTC - 1€85 HT par portion

Boulgour **BIO**, feta AOP, concombres, courgettes, tomates, oignons
rouges, poivrons, olives, pignons de pin, zeste de citron, persil
Sauce tzatziki

SALADE TOSCANE **26€90 HT**

12 portions - 1090 g

Soit 29€59 TTC - 2€24 HT par portion

Tomates cerises, billes de mozzarella di bufala AOP, pesto vert,
basilic

Pensez à ajouter à votre commande :

• PETIT PAIN INDIVIDUEL **0€45 HT**
Soit 0€50 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 HUILE D'OLIVE **BIO** INDIVIDUELLE **0€50 HT**
20 ml Soit 0€55 TTC

LES PLANCHES À PARTAGER

Sous réserve de disponibilité du melon et de la pastèque.



PLANCHE DE TOMATES MIXTES

Tomates multicolores, basilic, vinaigre balsamique

24€90 HT

10 portions - 1000 g

Soit 27€39 TTC - 2€49 HT par portion



PLANCHE DE MELON ET JAMBON SEC IGP

Jambon sec d'Auvergne IGP, melon charentais

34€90 HT

10 portions - 950 g

Soit 38€39 TTC - 3€49 HT par portion



PLANCHE VEGGIE

Boulettes de pois chiches **BIO**, lanières de carottes marinées, jeunes pousses, houmous, sauce tzatziki, aneth

24€90 HT

8 portions - 730 g + 120 g de sauce

Soit 27€39 TTC - 3€11 HT par portion



PLANCHE DIPS



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

Houmous maison : pois chiches, poivrons, betteraves

25€90 HT

12 portions

1200 g +

135 g de sauce

Soit 28€49 TTC

2€16 HT par portion



NOUVEAU

Idéales pour un apéritif de 10 à 15 personnes

PLANCHE APÉRO

Speck IGP, coppa, olives, tranches de mozzarella di bufala AOP, comté AOP, pastèque, duo de melon

39€90 HT

12 portions

1330 g

Soit 43€89 TTC

3€33 HT

par portion



NOUVEAU

PLANCHE CAMPAGNARDE

Lomo, coppa, jambon sec d'Auvergne IGP, cornichons, comté AOP, cantal AOP, rillettes, petits beurres et pain tranché aux céréales

49€90 HT

10 portions

880 g

Soit 54€89 TTC

4€99 HT par portion



NOUVEAU

Pensez à accompagner la dégustation de petits pains

PLANCHE DE FROMAGES AOP

Selon saison et arrivage :

Camembert AOP, Tête de Moine AOP, roquefort AOP, brie de meaux AOP, crottin de chavignol AOP, comté AOP, noix, abricots secs

39€90 HT

20 portions - 1000 g

Soit 43€89 TTC - 2€00 HT par portion



NOUVEAU



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Coppa, jambon blanc, jambon sec d'Auvergne IGP, lomo, mâche, persil

32€90 HT

16 portions

860 g

Soit 36€19 TTC

2€06 HT par portion



PLANCHE DE CARPACCIO

Carpaccio de boeuf, fleurs de fromage (tête de moine AOP), mâche, pignons de pin, pickles d'oignons rouges Bio, pesto vert

34€90 HT

8 portions - 435 g

+ 100 g de sauce

Soit 38€39 TTC

4€36 HT par portion



PLANCHE TRIO DE SAUMON

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

54€90 HT

10 portions -

860 g

Soit 60€39 TTC

5€49 HT par portion



PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

14 portions - 1050 g

Soit 42€79 TTC - 2€78 HT par portion

PLANCHE DE POULET

12 portions - 900 g + 140 g de sauce

Soit 33€99 TTC - 2€58 HT par portion

Poulet, pousses d'épinards, tomates cerises, tomates confites, accompagnement (purée de tomates séchées et sauce béarnaise)

PLANCHE DE COLIN

14 portions - 700 g

Soit 29€59 TTC - 1€92 HT par portion

Aiguillettes de colin multigrains, mâche, tomates cerises, citron jaune, graines germées

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

10 portions - 450 g

Soit 40€59 TTC - 3€69 HT par portion

Tranches de saumon fumé, citron vert, ciboulette

Pensez à ajouter à votre commande :

• TRIO DE SAUCES

7€90 HT

Soit 8€69 TTC

Mayonnaise, moutarde, sauce béarnaise

• TRIO DE HOUMOUS

10€90 HT

Soit 11€99 TTC

Houmous de pois chiches, houmous de betteraves, houmous de poivrons

LES DESSERTS À PARTAGER



TARTELETTES AUX FRUITS

Tartelettes à la crème pâtissière et fruits frais du moment

46€90 HT

15 portions - 1415 g

Soit 51€59 TTC - 3€13 HT par portion



SALADE DE FRAISES

Découpées avec soin dans notre cuisine

34€90 HT

10 portions - 1000 g

Soit 38€39 TTC - 3€49 HT par portion



SALADE DE FRUITS FRAIS

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

34€90 HT

10 portions - 1000 g

Soit 38€39 TTC - 3€49 HT par portion



TARTELETTES AUX POMMES

Planche de tartelettes aux pommes façon tatin

36€90 HT

15 portions

940 g

Soit 40€59 TTC

2€46 HT par portion



CHEESECAKES FRUITS ROUGES

Planche de cheesecakes aux fruits rouges individuels

34€90 HT

12 portions

1080 g

Soit 38€39 TTC

2€91 HT par portion



MOUSSE

AU CHOCOLAT NOIR

15 portions - 1400 g

29€90 HT

Soit 32€39 TTC - 1€91 HT par portion

TARTELETTES CHOCOLAT

12 portions - 840 g

34€90 HT

Soit 38€39 TTC - 2€91 HT par portion

Planche de tartelettes au chocolat individuelles

TARTELETTES CITRON

12 portions - 900 g

34€90 HT

Soit 38€39 TTC - 2€91 HT par portion

Planche de tartelettes citron meringuées individuelles

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12 portions - 1200 g

32€90 HT

Soit 36€19 TTC - 2€74 HT par portion

BOISSONS

individuelles
et à partager

INDIVIDUELLES

PRIX TTC LIVRÉES

EVIAN 50 cl	1€90
BADOIT 50 cl	2€00
COCA COLA 33 cl	1€90
COCA COLA ZÉRO 33 cl	1€90
SCHWEPPES AGRUM 33 cl	1€90
VOLVIC CITRON 50 cl	2€50
MAY TEA - THÉ VERT 33 cl	2€50
<i>Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur</i>	

HORS MENU

PRIX TTC LIVRÉES

JUS DE FRUITS 20 cl	3€00
<i>Pomme Cox's, Poire Williams</i>	

À PARTAGER

EVIAN 1L	2€90
BADOIT 1L	3€50
CITRONNADE BİÖ 1L	6€90
<i>Alain Milliat : Citron-gingembre (sans sucres ajoutés)</i>	
JUS DE FRUITS 1L	À PARTIR DE 4€90
<i>Alain Milliat : Orange BİÖ, pomme BİÖ, framboise Mecker, pêche de vigne</i>	
BIÈRE 75 cl	À PARTIR DE 5€00

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.



PAUSE DÉJEUNER

On se fait livrer ?

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 menu
Desserts hors menu + 1€
- 1 boisson 33 cl
ou eau 50 cl

9€00 TTC

Soit 8€18 HT



Menu SALADE

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

10€00 TTC

Soit 9€09 HT



Menu PLAT CHAUD

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

11€00 TTC

Soit 10€00 HT



Menu COMPLET

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

13€00 TTC

Soit 11€82 HT



LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS

100 %
eco-friendly!*

* Respectueux de la nature.

SANDWICHES

Au menu

PRIX TTC LIVRÉS

LE PIERROT NOUVELLE RECETTE 4€50

Baguette blanche, jambon blanc , comté AOP, tomates, batavia, mayonnaise

LE ROMÉO NOUVELLE RECETTE 4€90

Baguette blanche, speck IGP, mozzarella di bufala AOP, tomates confites, roquette, pesto vert

LE ROGER NOUVELLE RECETTE 4€90

Baguette blanche, poulet , batavia, oeufs durs, tomates, mayonnaise

LE JOHNNY 4€90

Baguette blanche, thon MSC, batavia, oeufs durs, tomates, mayonnaise

LE MAXIMILIEN 5€20

Baguette blanche, purée de tomates séchées, crottin de chavignol AOP, miel, pousses d'épinards



NOUVEAU

Le Vincent

NOUVEAU

Le Napoléon



hors menu

PRIX TTC LIVRÉS

LE VINCENT NOUVEAU 5€80

Baguette aux céréales, poulet , coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise et moutarde) roquette, tomates confites

LE NAPOLÉON NOUVEAU 6€50

Baguette aux céréales, houmous de betteraves, avocat , pousses d'épinards, pickles de carottes , crottin de chavignol AOP

LE BLONDINET NOUVELLE RECETTE 6€90

Baguette aux céréales, saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, oignons nouveaux, batavia, aneth

PLATS CHAUDS

Livrés froids à réchauffer, avec petit pain

Au menu

PRIX TTC LIVRÉS

LE TÉNÉBREUX 7€50

Risotto, poulet , parmesan AOP, persil

LE FOUGUEUX NOUVEAU VEGAN 8€20

Riz blanc , boulettes de pois chiches , purée de tomates séchées, haricots rouges, poivrons marinés, maïs, coriandre

LE CHARISMATIQUE NOUVEAU 8€50

Fusilli , saumon fumé, oignons nouveaux, parmesan AOP, crème ciboulette, ciboulette

Hors menu

PRIX TTC LIVRÉS

LE CITADIN NOUVEAU 9€50

Rigatoni , au pesto rouge, petits pois, tomates confites, crottin de chavignol AOP, mâche

LE CHAUVIN NOUVEAU 9€50

Purée de pommes de terre, saumon fumé cuit à chaud, haricots verts, ciboulette

NOUVEAU

Le Citadin



SALADES

Au menu

PRIX TTC LIVRÉES

LA LUIGI **NOUVEAU**  **7€20**

Rigatoni **BIO** au pesto vert, burrata, roquette, pignons de pin, basilic

LA GAÏA **NOUVEAU**  **7€20**

Conchiglie **BIO** au pesto de courgettes, crottin de chavignol AOP, courgettes grillées marinées, lanières de courgettes crues, roquette, ciboulette

LA CÉSAR **7€90**

Batavia, poulet , bacon, oeufs durs, tomates, croûtons, parmesan AOP, persil
Sauce caesar

LA SUZANNE **NOUVEAU**   **7€90**

Taboulé aux légumes : semoule **BIO**, oignons rouges, concombres, tartare de tomates, graines de courge, menthe, boulettes de pois chiches **BIO**, mini pitas, batavia
Houmous de pois chiches et houmous de betteraves

LA FRANCINE **7€90**

Fusilli **BIO** au pesto vert, aubergines grillées marinées, poulet , tomates confites, pignons de pin, persil



La Charentaise



La Chazal

hors menu

PRIX TTC LIVRÉES

LA KOOLSLA **NOUVEAU** **8€20**

Batavia, poulet , coleslaw maison (chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, mayonnaise et moutarde), tomates confites, croûtons, parmesan AOP, échalotes
Sauce caesar et sauce échalotes

LA CHARENTEISE **NOUVEAU**  **8€20**

Fusilli **BIO** au pesto rouge, roquette, speck IGP, parmesan AOP, melon, pignons de pin

LA CHAZAL **NOUVEAU**  **8€50**

Lentilles, saumon fumé, feta AOP, avocat **BIO**, tomates confites, échalotes, aneth

LE POKEBON **NOUVEAU**   **8€90**

Riz blanc **BIO**, saumon fumé, radis, concombres, carottes râpées, citron, baies roses, aneth
Sauce velours de vinaigre balsamique

LA DORY **NOUVEAU** **8€90**

Fusilli **BIO**, thon MSC, feta AOP, piquillos, avocat **BIO**, olives, graines de sésame, basilic
Sauce soja sucrée

DESSERTS

Au menu

PRIX TTC LIVRÉS

YAOURT FERMIER **NOUVEAU** **2€20**

Bleu-Blanc-Coeur - saveur vanille. 180 g

YAOURT SAVOYARD **NOUVEAU** **2€00**

Saveur myrtille, citron, framboise selon arrivage du producteur. 125 g

COOKIE **2€20**

aux pépites de chocolat. 75 g

BROWNIE **2€70**

au chocolat noir. 78 g

MUFFIN **2€70**

au chocolat. 110 g

COMPOTE **2€90**

de pommes

TARTELETTE CHOCOLAT **NOUVEAU** **3€20**

70 g

hors menu

PRIX TTC LIVRÉS

CHEESECAKE FRUITS ROUGES **NOUVEAU** **3€50**

90 g

TARTELETTE AUX POMMES **NOUVEAU** **3€50**

Façon tatin : compote de pommes, pommes, cannelle, mascarpone

TIRAMISU SPÉCULOOS **3€50**

Mascarpone, spéculoos, menthe

SALADE DE FRUITS FRAIS   **3€90**

De saison et préparée avec nos petites mains

TARTELETTE FRUITS ROUGES **3€90**

Crème pâtissière, fruits rouges du moment et éclats de pistaches

TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON **NOUVEAU** **3€90**

Mascarpone, granola, fruits frais du moment

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA P'TITE VIENNE :

Gluten : Farine de blé, lait, œufs, lécithine de soja

FORMULE LA PAUSE GOURMANDE CLASSIQUE :

Gluten : Farine de blé, amidon de blé, amidon de froment, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja

FORMULE LA PAUSE À L'AMÉRICAIN :

Gluten : Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja, arachides, anhydride sulfureux et sulfites

À LA CARTE

- **COFFRET MINI VIENNOISERIES :**
Gluten : Farine de blé, lait, œufs, lécithine de soja
- **LA BOX GOÛTER :** **Gluten :** Farine de blé, amidon de blé, malt d'orge, œufs, lait, lécithine de soja, fruits à coques
- **COFFRET DE CHOUQUETTES :**
Gluten : Farine de blé, œufs, lait
- **CORBEILLES DE FRUITS FRAIS :** -
- **CAKE MARBRÉ :** **Gluten :** Farine de blé, amidon de blé, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja
- **PLANCHE DE FRUITS COUPÉS :**
Fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites
- **THERMOS DE CAFÉ :** -
- **THERMOS DE LAIT / CHOCOLAT CHAUD** **BIØ :** Lait
- **JUS D'ORANGE** **BIØ :** -
- **JUS DE POMME** **BIØ :** -

PLATØ

L'ATHÉNA :

- **ENTRÉE :** Anhydride sulfureux et sulfites
- **PLAT :** **Gluten :** Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **PETIT PAIN :** **Gluten :** Farine de blé

LA JULES :

- **ENTRÉE :** Œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, poissons
- **PETIT PAIN :** **Gluten :** Farine de blé

L'OSIRIS :

- **ENTRÉE :** Anhydride sulfureux et sulfites, moutarde
- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, semoule de blé dur, flocons de blé, œufs, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **PETIT PAIN :** **Gluten :** Farine de blé

LA POSÉIDON :

- **ENTRÉE :** Lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **PLAT :** Poissons, anhydride sulfureux et sulfites

- **PETIT PAIN :** **Gluten :** Farine de blé

DESSERTS DES PLATØ (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- **TIRAMISU FRUITS JAUNES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs
- **SALADE DE MELON ET PÂSTÈQUE :** -
- **SALADE DE FRAISES :** -
- **TIRAMISU FRAMBOISES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, soja
- **TIRAMISU FRAISES :** Lait, œufs, fruits à coques, soja

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

de saison

LE CAPRI (POULET) :

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

L'ÉGÉE :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, flocons de seigle, semoule de blé dur, blé malté, malt d'orge, soja, graines de sésame, lait
- **PLAT :** **Gluten :** Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :**
Gluten : Farine de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

LE LOIRET :

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

LE ROUSSILLON (VÉGÉ) :

- **ENTRÉE :** -
- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, flocons de seigle, semoule de blé dur, blé malté, malt d'orge, soja, graines de sésame, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites
- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :**
Gluten : Farine de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

LE VÉNITIEN :

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

LE BALTIQUE :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, lait, anhydride sulfureux et sulfites

- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, semoule de blé dur, poissons, œufs, lait, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :**
Gluten : Farine de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES

intemporels

LE SIROCCO :

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

L'ALPIN :

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

LE TYROL :

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

L'AUVERGNAT :

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

L'ALASKA :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, orge malté, avoine, lait, poissons
- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, semoule de blé dur, poissons, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :**
Gluten : Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

LE CYCLADE :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, avoine, orge malté, seigle, lait, poissons
- **PLAT :** **Gluten :** Semoule de blé dur, lait, poissons, soja, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :**
Gluten : Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

LE TEXCOCO :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, avoine, seigle, orge malté, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame
- **PLAT :** **Gluten :** Farine de blé, semoule de blé dur, flocons de blé, anhydride sulfureux et sulfites
- **SUBSTITUT FROMAGE :** **Gluten :** Farine de blé, blé malté, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

LE THALASSO :

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

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS INCONTOURNABLES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- **TIRAMISU AUX FRUITS EXOTIQUES :**
Gluten : Farine de blé, lait, œufs, soja
- **TARTELETTE AUX PÊCHES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs
- **TARTELETTE À LA RHUBARBE :**
Gluten : Farine de blé, lait, œufs
- **DÉLICE DE PÊCHES :** **Gluten :** Farine de blé, lait
- **TARTELETTE AUX FRAISES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs
- **TIRAMISU FRAISES :** Lait, œufs, fruits à coques, soja
- **TIRAMISU SPÉCULOOS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, soja
- **MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT** **✳️ :**
Gluten : Farine de blé, lait, œufs, lécithine de soja
- **CHEESECAKES FRUITS ROUGES** **✳️ :** **Gluten :** Farine de blé, blé malté, amidon de froment, lait, œufs
- **DUO DE MACARONS FRAMBOISES :**
Fruits à coques, œufs, lait
- **BROWNIES** **✳️ :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, lécithine de soja, fruits à coques
- **TARTELETTE MOUSSE CITRON :**
Gluten : Farine de blé, lait, œufs, poissons
- **SALADE DE FRUITS :** -
- **COQUE MACARON :** Fruits à coques, œufs, lait
- **TARTE AUX DEUX NOIX** **✳️ :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, fruits à coques
- **TARTELETTE AU CHOCOLAT** **✳️ :**
Gluten : Farine de blé, lait, lécithine de soja, œufs, fruits à coques
- **COULANT CHOCOLAT SANS GLUTEN** **✳️ :** Lécithine de soja, œufs
- **MOELLEUX CARAMEL COEUR SALÉ** **✳️ :** **Gluten :** Farine de blé, lécithine de soja, œufs, lait
- **MI-CUIT CHOCOLAT VEGAN** **✳️ :**
Gluten : Farine de blé, lécithine de soja
- **TIRAMISU FRUITS DE SAISON :**
Gluten : Farine de blé, lait, soja, 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, œuf, 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.

PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES

LE 14 JUILLET :

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

LE TRICOLEUR :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **PLAT :** **Gluten :** Semoule de blé dur, lait, œufs, moutarde

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

LE COQ :

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

LE FRENCH KISS :

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

LE GAULOIS :

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

LE GOURMET :

- **ENTRÉE :** **Gluten :** Farine de blé, flocons de seigle, semoule de blé dur, blé malté, malt d'orge, lait, soja, poissons, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame
- **PLAT :** Œufs, lait, moutarde
- **FROMAGE ET SON PETIT PAIN :** **Gluten :** Farine de blé, germe de blé, farine de blé malté, lait, fruits à coques, arachides

DESSERTS DES PLATEAUX REPAS AUTHENTIQUES (LISTE NON EXHAUSTIVE) :

- **SUCCÈS PRALINÉ :** Lait, fruits à coques, lécithine de soja, œufs
- **CRUMBLE FRUITS ROUGES :** **Gluten :** Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques
- **MI-CUIT CHOCOLAT VEGAN :** **Gluten :** Farine de blé, lécithine de soja
- **TRIO DE CHOUX SUCRÉS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, poissons, lécithine de soja

- **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE :** **Gluten :** Farine de blé, blé malté, lait, œufs, fruits à coques
- **ÉCLAIR MOUSSE AU CHOCOLAT :** Œufs, lait, lécithine de soja, **gluten :** farine de blé, fruits à coques
- **TRIO DE MIGNARDISES DU CHEF :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, soja, fruits à coques, poissons, anhydride sulfureux et sulfites
- **MINI CORNETS SUCRÉS :** **Gluten :** Farine de blé, soja, fruits à coques, lait
- **TARTELETTE AUX POMMES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, fruits à coques

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES :

Les pièces de saison :

- **LES TOASTS PRINTANIERS :** **Gluten :** Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, graines de sésame, poissons, lait
- **LES MINI BURRITOS PRINTANIERS :** **Gluten, lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LES VERRINES DE PRINTEMPS :** Lait, fruits à coques, poissons
- **LES CLUBS D'ÉTÉ :** **Gluten, lait, soja, poissons**
- **LES VERRINES D'ÉTÉ :** Lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES TARTELETTES SALÉES :** **Gluten, lait, soja, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LA COURONNE D'ÉTÉ :** Lait, fruits à coques
- **LES XXL D'ÉTÉ :** Lait, fruits à coques
- **LES TAPAS D'ÉTÉ :** **Gluten :** Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, lait, fruits à coques, poissons, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES CORNETS SALÉS :** **Gluten :** Farine de blé, lécithine de soja, graines de sésame, lait, anhydride sulfureux et sulfites

Les pièces intemporelles :

- **LA BOX APÉRO :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, poissons, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ :** **Gluten, lait, soja, poissons**
- **LES VEGGIE BLINIS :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait
- **LES CANAPÉS JAMBON SEC :** **Gluten, lait, soja**
- **LES MINI BURRITOS :** **Gluten :** Farine de blé, soja, lait, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES WRAPS ASSORTIS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, fruits à coques, poissons, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES NAVETTES TRADITION :** **Gluten :** Farine de blé, malt d'orge, œufs, lait, fruits à coques, poissons
- **LES WRAPS SAUMON FUMÉ :** **Gluten, lait, poissons, graines de sésame**
- **LE PAIN SURPRISE :** **Gluten, lait, poissons, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LA BOX NAVETTES :** **Gluten, lait, œufs, moutarde, poissons, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**

- **LE TOUT MOELLEUX :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, poissons, fruits à coques
- **LES NAVETTES COLESLAW :** **Gluten :** Farine de blé, malt d'orge, lait, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LA BOX ITALIENNE :** **Gluten :** Farine de blé, semoule de blé dur, malt d'orge, œufs, lait, fruits à coques, poissons, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame
- **LES TAPAS :** **Gluten, soja, graines de sésame, lait, poissons, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LES MINI BROCHETTES JAMBON SEC IGP :** Lait
- **LES FOCACCIA :** **Gluten, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LES MINI BROCHETTES SAUMON :** Lait, poissons
- **LES NAVETTES NEW-YORKAISES :** **Gluten :** Farine de blé, malt d'orge, lait, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES FLEURS DE FROMAGE AOP :** Lait
- **LA BOX DÉJEUNATOIRE :** **Gluten :** Farine de blé, malt d'orge, flocons d'avoine, soja, lait, œufs, moutarde, poissons, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES CLUBS SANDWICHES :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, poissons, moutarde, fruits à coques, soja, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES BUNS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, poissons, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde
- **LES BRIOCHETTES DE FOIE GRAS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES VERRINES GOURMANDES :** **Gluten :** Semoule de blé dur, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES TOASTS DU CHEF :** **Gluten, graines de sésame, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LE PANIER LUNCH :** **Gluten, lait, œufs, poissons, moutarde, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites**
- **LES PETITS CREUX :** **Gluten, soja, œufs, lait, poissons, moutarde, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame**
- **LE PAIN POLAIRE :** **Gluten, lait, poissons**
- **LES MINI SALADES :** **Gluten :** Semoule de blé dur, farine de blé, lait, soja, poissons, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites

LES PIÈCES SUCRÉES :

Les pièces de saison :

- **LES MACARONS FRAMBOISES :** Lait, œufs, fruits à coques
- **LES BROCHETTES SUCRÉES XXL :** -
- **LES MINI SALADES DE FRUITS FRAIS :** -
- **LES VERRINES MASCARPONE :** **Gluten :** Farine de blé, lait, soja, fruits à coques
- **LES CORNETS SUCRÉS :** **Gluten :** Farine de blé, lait, lécithine de soja, fruits à coques
- **LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques

Les pièces intemporelles :

- **LA BOÎTE À FRIANDISES :** **Gluten :** Farine de blé, malt d'orge, œufs, lait, lécithine de soja, fruits à coques
- **LES CROQUANTS CACAOTÉS :** **Gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques**
- **L'INCONTOURNABLE :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs, soja, poissons, fruits à coques
- **LES MINI BROCHETTES DE FRUITS :** -
- **LES MIGNARDISES CHOCO :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja
- **LE COFFRET MACARONS :** **Gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques**
- **LE GOURMAND :** **Gluten :** Farine de blé, farine de froment, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja
- **LES MIGNARDISES DU CHEF :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, soja, fruits à coques, poissons, anhydride sulfureux et sulfites
- **LES BANOFFES :** **Gluten :** Farine de blé, lait, œufs
- **LES CITRONNÉES :** **Gluten :** Farine de blé, soja, œufs, lait, poissons
- **LE TOUT CHOCO :** **Gluten :** Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques, soja

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

TOUT & BON

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN VEGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

POISSON

POULET

PORC

BŒUF

PRODUIT FRANÇAIS

* Produit surgelé à ne pas recongeler

TOUT & BON

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

BUFFET

LES SALADES À PARTAGER :

- **SALADE COLESLAW :** Œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **SALADE DE TABOULÉ :** Gluten : Semoule de blé dur, œufs
- **SALADE DE RIZ :** -
- **SALADE GRECQUE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **SALADE SICILIENNE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, fruits à coques, œufs
- **SALADE POLAIRE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **SALADE DE POMMES DE TERRE :** Moutarde, graines de sésame
- **SALADE CAESAR :** Gluten : Farine de blé, lait, œufs, poissons
- **SALADE VERDE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **SALADE TOSCANE :** Lait, fruits à coques

LES PLANCHES À PARTAGER :

- **PLANCHE DE TOMATES MIXTES :** Anhydride sulfureux et sulfites
- **PLANCHE DE MELON ET JAMBON SEC :** -
- **PLANCHE DIPS :** Gluten : Farine de blé, orge malté, blé malté, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, arachides
- **PLANCHE APÉRO :** Lait, soja, fruits à coques
- **PLANCHE CAMPAGNARDE :** Gluten : Farine de blé, semoule de blé dur, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, fruits à coques, lait, moutarde
- **PLANCHE DE FROMAGES AOP :** Lait, fruits à coques
- **PLANCHE DE CHARCUTERIE :** Lait, soja, fruits à coques
- **PLANCHE VEGGIE :** Gluten : Farine de blé, semoule de blé dur, flocons de blé, graines de sésame, lait, anhydride sulfureux et sulfites

- **PLANCHE DE CARPACCIO :** Lait, soja, fruits à coques, moutarde
- **PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF :** Lait
- **PLANCHE DE POULET :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **PLANCHE DE COLIN :** Gluten : Farine de blé, poissons
- **PLANCHE DE SAUMON FUMÉ :** Poissons
- **PLANCHE TRIO DE SAUMON :** Poissons, moutarde, graines de sésame
- **TRIO DE HOUMOUS :** Graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **TRIO DE SAUCES :** Œufs, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites

LES DESSERTS À PARTAGER :

- **LES TARTELETTES AUX FRUITS :** Gluten : Farine de blé, lait, œufs
- **LA MOUSSE AU CHOCOLAT :** Œufs, lait, lécithine de soja
- **LE SALADIER DE FRAISES :** -
- **LA SALADE DE FRUITS :** -
- **LES TARTELETTES CITRON MERINGUÉES :** Gluten : Farine de blé, blé malté, lait, œufs, fruits à coques
- **LES CHEESECAKES FRUITS ROUGES :** Gluten : Farine de blé, blé malté, amidon de froment, lait, œufs
- **LES TARTELETTES CHOCOLAT :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja
- **LES TARTELETTES AUX POMMES :** Gluten : Farine de blé, lait, œufs
- **MOELLEUX CHOCOLAT :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, lécithine de soja

PAUSE DÉJEUNER

LES SANDWICHES AU MENU :

- **LE PARISIEN :** Gluten : Farine de blé, blé malté, lait, moutarde
- **LE PIERROT :** Gluten : Farine de blé, blé malté, lait, œufs, moutarde
- **LE ROMÉO :** Gluten : Farine de blé, blé malté, lait, fruits à coques

- **LE ROGER :** Gluten : Farine de blé, blé malté, œufs, lait, moutarde
- **LE JOHNNY :** Gluten : Farine de blé, blé malté, œufs, moutarde, poissons
- **LE MAXIMILIEN :** Gluten : Farine de blé, blé malté, lait, anhydride sulfureux et sulfites

LES SANDWICHES HORS MENU :

- **LE VINCENT :** Gluten : Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, œufs, graines de sésame, lait, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites
- **LE NAPOLÉON :** Gluten : Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, lait, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites
- **LE BLONDINET :** Gluten : Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, malt d'orge, soja, lait, graines de sésame, lait, poissons

LES SALADES AU MENU :

- **LA LUIGI :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, fruits à coques
- **LA GAÏA :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, anhydride sulfureux et sulfites
- **LA CÉSAR :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, poissons
- **LA SUZANNE :** Gluten : Farine de blé, semoule de blé dur, flocons de blé, graines de sésame, œufs, anhydride sulfureux et sulfites
- **LA FRANCINE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, fruits à coques, anhydride sulfureux et sulfites

LES SALADES HORS MENU :

- **LA KOOLSLA :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, moutarde, poissons, anhydride sulfureux et sulfites
- **LA CHARENTAISE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait
- **LA CHAZAL :** Lait, poissons
- **LE POKEBON :** Poissons, anhydride sulfureux et sulfites

- **LA DORY :** Gluten : Semoule de blé dur, graines de sésame, soja, lait, poissons, anhydride sulfureux et sulfites

LES PLATS CHAUDS AU MENU :

- **LE TÉNÉBREUX :** Gluten : Farine de blé, lait
- **LE FOUGUEUX :** Gluten : Farine de blé, semoule de blé dur, anhydride sulfureux et sulfites
- **LE CHARISMATIQUE :** Gluten : Semoule de blé dur, lait, poissons

LES PLATS CHAUDS HORS MENU :

- **LE CITADIN :** Gluten : Semoule de blé dur, lait
- **LE CHAUVIN :** Poissons, lait, moutarde, graines de sésame

LES DESSERTS AU MENU :

- **YAOURT FERMIER BLEU-BLANC-COEUR :** Lait
- **YAOURTS SAVOYARDS :** Lait
- **COOKIE :** Céréales contenant du gluten, œufs, soja, lait, fruits à coques
- **BROWNIE :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, soja, fruits à coques
- **MUFFIN CHOCOLAT :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, soja
- **COMPOTE DE POMMES :** -
- **TARTELETTE CHOCOLAT :** Gluten : Farine de blé, œufs, lait, fruits à coques, lécithine de soja

LES DESSERTS HORS MENU :

- **CHEESECAKE FRUITS ROUGES :** Gluten : Farine de blé, blé malté, amidon de froment, lait, œufs
- **TARTELETTE AUX POMMES :** Gluten : Farine de blé, lait, œufs
- **TIRAMISU SPÉCULOOS :** Gluten : Farine de blé, lait, soja
- **SALADE DE FRUITS FRAIS :** -
- **TARTELETTE FRUITS ROUGES :** Gluten : Farine de blé, lait, œufs, fruits à coques
- **TIRAMISU FRUITS DE SAISON :** Gluten : Farine de blé, lait, soja, œufs

❄️ Produit surgelé à ne pas recongeler



NOS SERVICES

Pour cela, chaque jour, nos équipes s'engagent pour
un service aux petits oignons!



livraison express
pour les retardataires
sous 3H* !

Un site e-commerce pour
simplifier vos demandes
de devis et passer vos
commandes sous 3H !



Un nouveau service
La Cafet' pour offrir à vos
collaborateurs la salle de
pause qu'ils méritent !

Des fruits **BİÖ**, des cafés et thés
individuels **BİÖ**, des snacks healthy
et des boissons fraîches.



Un service de livraison à domicile
et Click&Collect déjà disponible
dans plusieurs villes de France !
Rendez-vous sur particuliers.toutetbon.fr

*Certains de nos établissements peuvent appliquer un délai de livraison différent, reportez-vous à notre site www.toutetbon.fr

NOTRE MISSION ?

Créer de la convivialité en entreprise par le bien manger !

*Zéro
gâchis*

**Préparation de vos
repas à la commandes !**



**CHAQUE JOUR,
VOUS GARANTIR
LE MEILLEUR :**

*Des produits frais
réceptionnés chaque jour
et sélectionnés avec soin.*

*Des fruits et légumes
coupés à la main
chaque matin.*

*Des viennoiseries
cuites sur place.*

*Des pièces cocktail
confectionnées avec soin.*



**LE TOUT DANS UN
RAYON DE 50 KM,
AUTOUR DE VOUS**
dans le respect
de règles d'hygiène strictes
pour le confort de tous!



Livraison
avec



Et une empreinte carbone
compensée avec

3 000 arbres
plantés



avec
reforestACTION



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 Grand Ouest

NANTES NORD

09 86 390 100
nantes-nord@toutetbon.fr

1103, avenue Jacques Cartier
44800 SAINT-HERBLAIN

NANTES SUD

02 85 52 05 01
nantes-sud@toutetbon.fr

51, rue de l'Atlantique
44115 BASSE-GOULAINE

TOURS

02 47 86 82 73
tours@toutetbon.fr

28, rue des Granges Galand
37550 SAINT AVERTIN

ANGERS

02 41 34 63 07
angers@toutetbon.fr

15, rue du Landreau
49070 BEAUCOUZÉ

RENNES

02 23 35 04 96
rennes@toutetbon.fr

8, rue des Landelles
35510 CESSON SÉVIGNÉ

ORLÉANS

02 38 42 73 32
orleans@toutetbon.fr

5, rue des entrepreneurs
Parc d'activités des Vallées
45770 SARAN

Et bien d'autres ateliers qui
ouvriront leurs portes...
Restez informé sur
www.toutetbon.fr/nos-etablissements

TOUT & BON

livraison express
GRATUITE*



VOTRE PARTENAIRE LOCAL À ORLÉANS



“ Chaque jour, vos commandes sont préparées dans notre laboratoire à Saran pour vous garantir la fraîcheur des plats et vous assurer une livraison dans les meilleurs délais dans vos locaux. Depuis nos débuts, nous sommes fiers de mettre en avant le dynamisme de la franchise Tout & Bon qui est engagée dans une démarche éco-responsable, et qui propose une restauration de qualité grâce à des produits de saison, bio et locaux. ”

Stéphanie et Xavier

**TOUT
& BON**

SUIVEZ-NOUS :   

TOUT & BON ORLÉANS

5, rue des entrepreneurs
Parc d'activités des Vallées
45770 Saran
02 38 42 73 32 - orleans@toutetbon.fr

Minimum de commande : **30 €**
Jours et horaires du service clientèle : **du lundi au vendredi de 8H à 18H**

*On prend
rendez-vous ?*

UNE CARTE ELLE AUSSI, ECO-RESPONSABLE

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



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



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

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

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