



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.



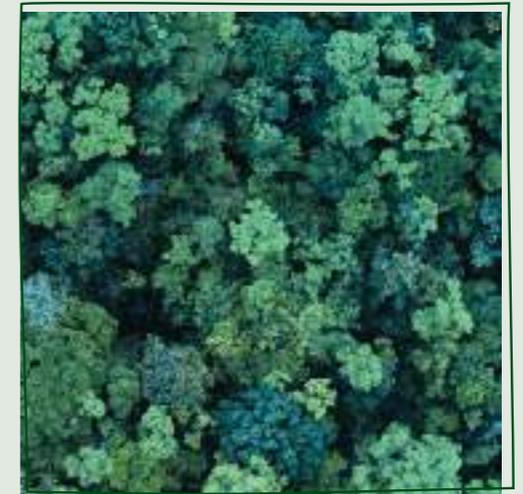
PACKAGINGS éco-friendly

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
-	
PLAT0 €	
RECETTES 100% de saison 	PAGE 9
-	
PLATEAUX REPAS €€ "LES INCONTOURNABLES"	
RECETTES 100% de saison 	PAGE 12
RECETTES intemporelles	PAGE 16
-	
PLATEAUX REPAS €€€ "LES AUTHENTIQUES" \equiv 100% français \equiv	
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

TOU**T** & 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 !

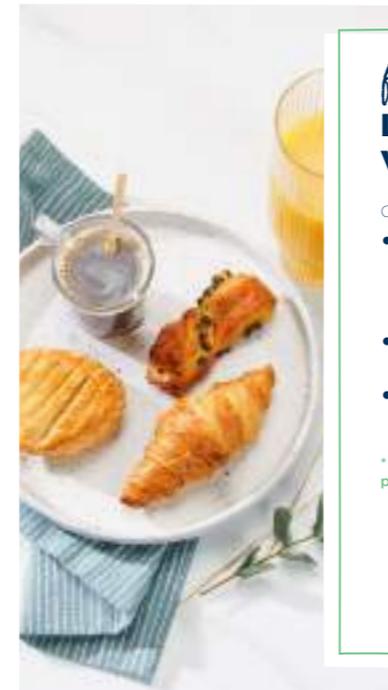
Pourquoi on craque ?
Pour les viennoiseries cuites sur place dans nos cuisines !



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



FORMULES À COMMANDER
PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES



formule LA P'TITE VIENNE*

Composée de :

- 3 mini viennoiseries : croissant, torsade 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

* Déclinable en 2 viennoiseries par personne

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 **BIO** ou jus de saison Alain Milliat
- 1 part de cake marbré
- 1 café **BIO** ou thé **BIO** Palais des Thés en thermos
- 2 chouquettes



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 **BIO** ou jus de saison Alain Milliat
- 1 café **BIO** ou thé **BIO** Palais des Thés en thermos



À LA CARTE

- **COFFRET DE MINI VIENNOISERIES**
30 pièces
Pains au chocolat - Chaussons aux pommes - Croissants
- **LA BOX GOÛTER**
108 pièces
Idéale pour 30 personnes
Brownies - Mini moelleux chocolat - Mini torsades chocolat - Chouquettes - Cakes marbrés - Macarons - Mini brochettes de fruits de saison
- **COFFRET DE CHOUQUETTES**
30 pièces
- **CORBILLE DE FRUITS FRAIS**
De saison selon arrivage. En 2 kg et 4 kg.
- **CAKE MARBRÉ**
12 parts
- **PLANCHE DE FRUITS COUPÉS**
Idéale pour 10 personnes
Fruits secs et fruits frais 100% de saison, selon l'humeur de notre primeur, fraîchement découpés à la main.



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



L'OSIRIS

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



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



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 **BIO**, radis, concombres, carottes, citron, baies roses et aneth *Sauce velours de vinaigre balsamique*
- **Petit pain**
- **Dessert** de saison



Disponible au thon MSC*

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.



Nos plateaux sont à déguster froids.

LE CAPRI

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



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 **BIO** 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



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



Disponible en version 

Nos plateaux sont à déguster froids.

LE VÉNITIEN

- **Entrée** : Tranche de melon, speck IGP, velours de vinaigre balsamique et basilic
- **Plat** : Carpaccio de bœuf, 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



Sous réserve de disponibilité du melon.



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

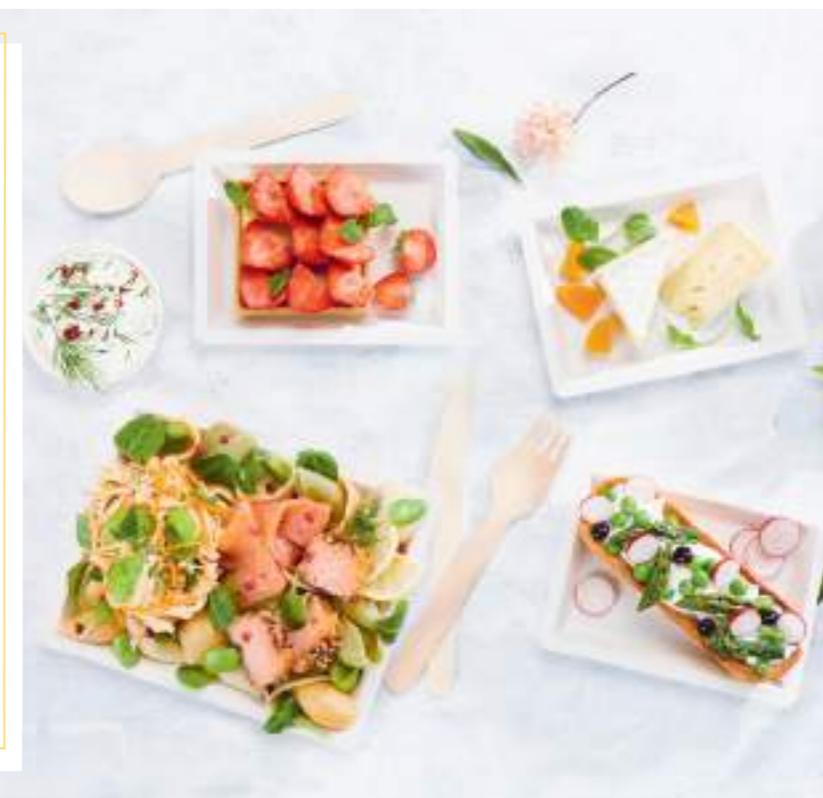


Disponible au jambon sec d'Auvergne IGP



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



Sous réserve de disponibilité de la pêche.

Découvrez notre carte des boissons page 55.

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.



Découvrez notre carte des boissons page 55.

Nos plateaux sont à déguster froids.

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

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



Disponible au rôti de boeuf



Retrouvez nos allergènes sur www.toutetbon.fr



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



Disponible au poulet
ou au saumon fumé

DISPONIBLE EN
*livraison
express*
SOUS 3 HEURES!



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



Découvrez notre carte des boissons page 55.

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

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



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



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



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 Platô

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 



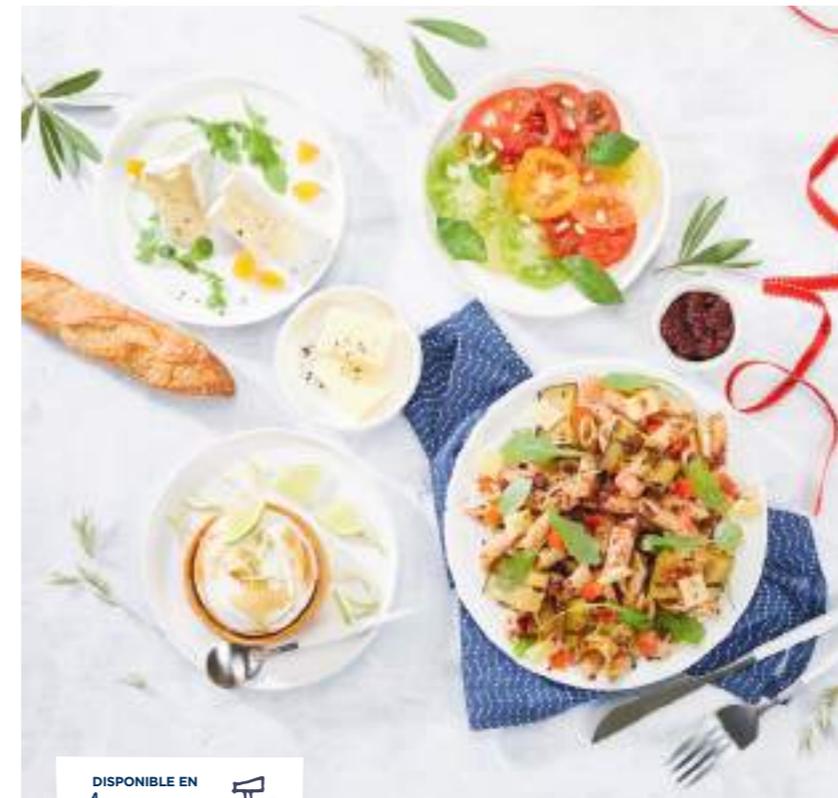
Nos **PLATEAUX AUTHENTIQUES** sont composés de :

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



Découvrez notre carte des boissons page 55.

Nos plateaux sont à déguster froids.



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



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



Disponible à la truite fumée

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



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



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

Découvrez notre carte des boissons page 55.

Nos plateaux sont à déguster froids.



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, lanières de carottes et courgettes, aubergines grillées marinées, échalotes et romarin
Sauce béarnaise
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** gourmand de saison



Disponible au poulet



LE GOURMET

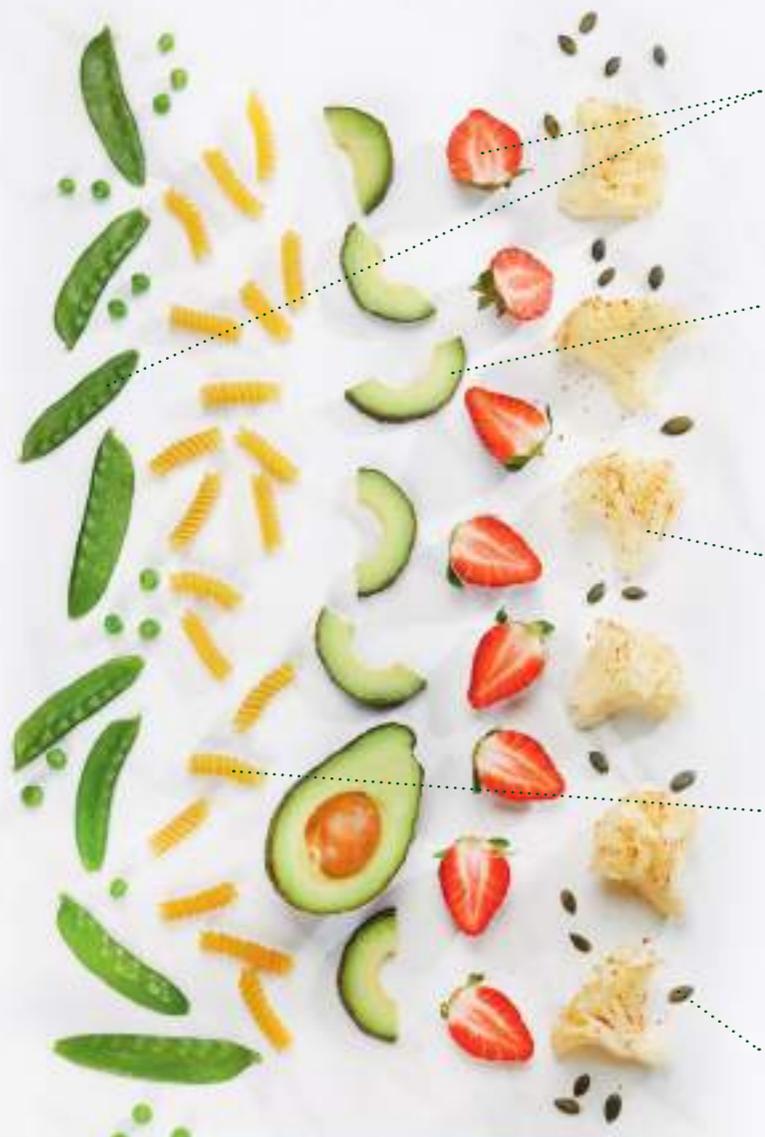
- **Entrée** : Canapé de foie gras et chutney de figues, toast de tapenade noire, gressin artisanal et son jambon sec d'Auvergne IGP
- **Plat** : Écrasé de pommes de terre, magret de canard, demi-tomate à la provençale et aux herbes cuite au four, tartare de courgettes, oignons rouges, mâche, thym et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



Disponible au poulet
ou au rôti de bœuf

Retrouvez nos allergènes sur www.toutetbon.fr

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 !

*Indication géographique protégée.
La qualité du produit est liée et garantie par son origine géographique.

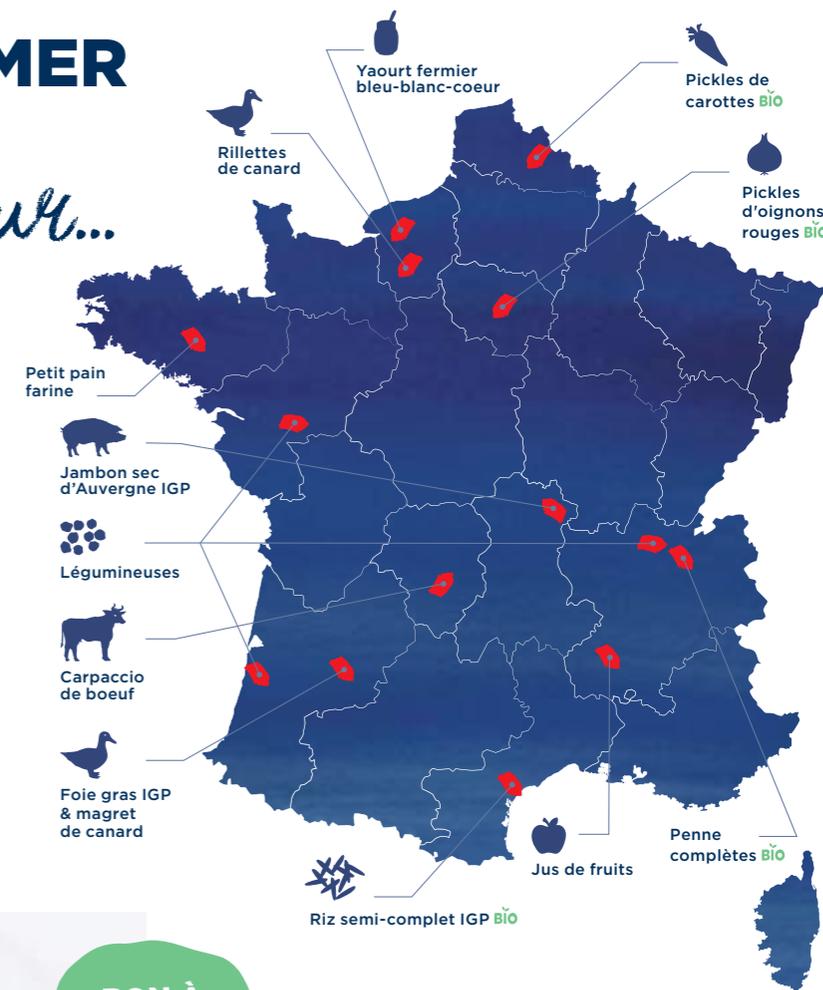
CONSOMMER MIEUX, chaque jour...

La French Touch
chez **TOUT & BON**

100 % de nos viandes
sont françaises 🇫🇷

Poulet Boeuf

Et la truite 🇫🇷 aussi !



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 :



PIÈCES COCKTAILS

Pourquoi c'est si frais ?

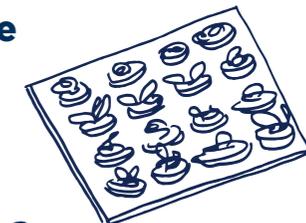
Nos pièces traiteur sont dressées à la main et confectionnées à la commande.

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 !



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 PRINTEMIERS

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



NOUVEAU

PETIT PRIX

LES MINI BURRITOS PRINTEMIERS

20 pièces

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

VEGAN



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.



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

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



NOUVELLES
RECETTES



NOUVEAU

PETIT
PRIX

LES CANAPÉS SAUMON FUMÉ

30 pièces

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



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



PETIT
PRIX

LES CANAPÉS JAMBON SEC IGP

30 pièces

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



LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet curry, guacamole, tartare de tomates et coriandre



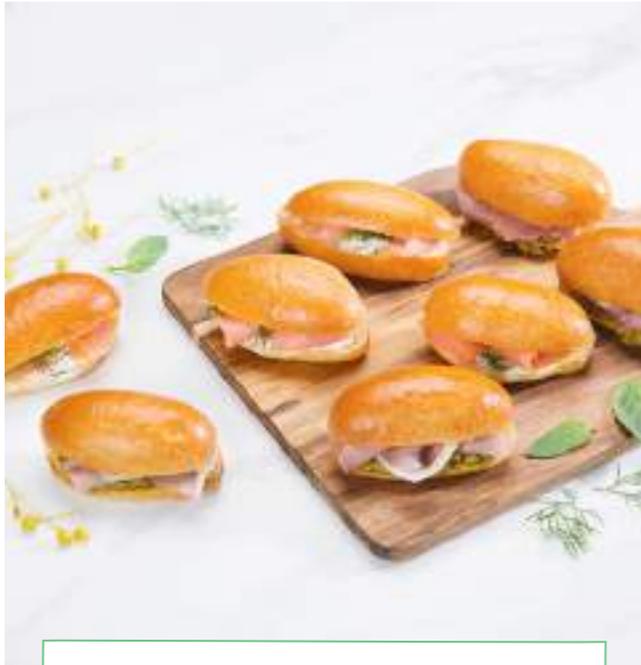
PETIT
PRIX

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



LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

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



LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

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

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



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

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

PETIT PRIX NOUVEAU



LES NAVETTES COLESLAW

15 pièces

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

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



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



NOUVEAU

LES MINI BROCHETTES JAMBON SEC IGP

30 pièces

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



NOUVEAU

LES FOCACCIA

24 pièces

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



NOUVEAU

LES MINI BROCHETTES SAUMON

30 pièces

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



NOUVEAU

LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

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



LES FLEURS DE FROMAGE AOP

18 pièces

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



Coup de cœur
Tête de Moine AOP

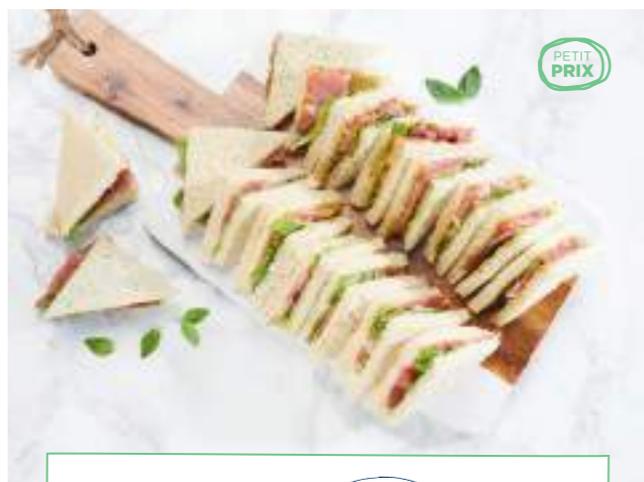
PETIT PRIX

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



PETIT PRIX

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



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



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



NOUVEAU

LES VERRINES GOURMANDES

15 pièces

- Coleslaw au chou blanc, carottes râpées, pommes râpées, persil, mayonnaise et moutarde
- Taboulé aux légumes : semoule BIO, 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

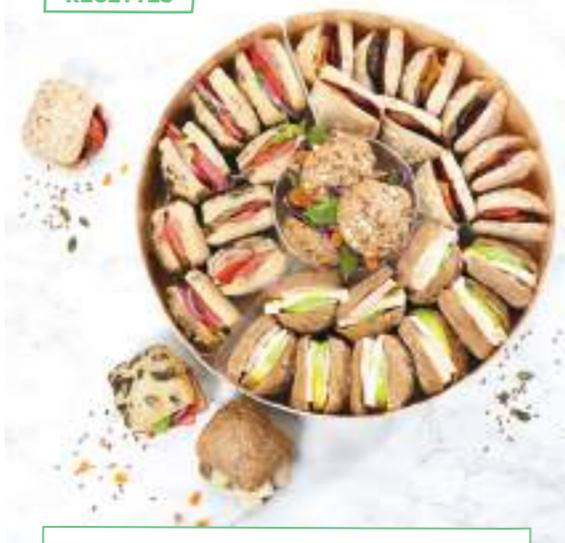
NOUVEAU

LES TOASTS DU CHEF

35 pièces

Toasts sur baguettes aux céréales :

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

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

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 **Biô**, oignons frits, moutarde au miel
- Crottin de chavignol AOP, purée 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

NOUVEAU



LES MINI SALADES

6 pièces

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

LE PAIN POLAIRE

30 pièces

Pain suédois garni de :

- Saumon fumé, concombres, salade, crème ciboulette

Découvrez notre carte des boissons page 55.

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



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

NOUVEAU

LES MACARONS FRAMBOISES

20 pièces

- Coque de maraon, mascarpone, framboises

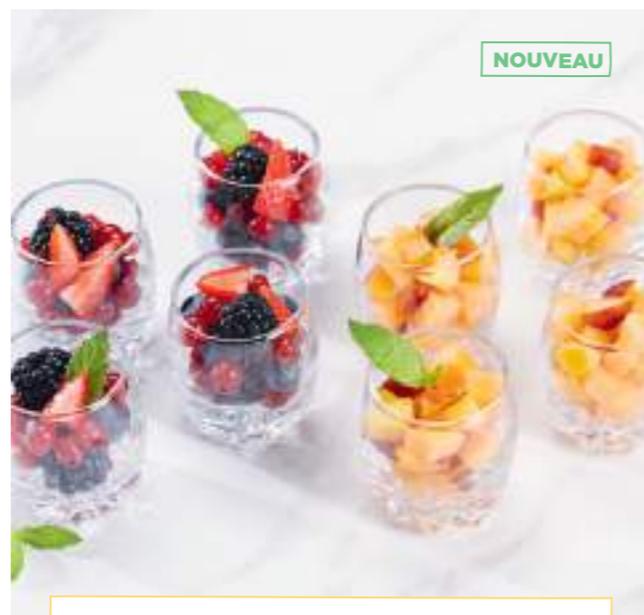


LES BROCHETTES SUCRÉES XXL

25 pièces

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

Fruits découpés avec soin dans notre cuisine.



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*



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*



LES CORNETS SUCRÉS

24 pièces

Biscuits chocolatés croustillants garnis de :

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

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.



NOUVEAU

LES MINI TARTELETTES AUX FRAISES

24 pièces

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

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

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

NOUVELLES
RECETTESLA BOÎTE
À FRIANDISES

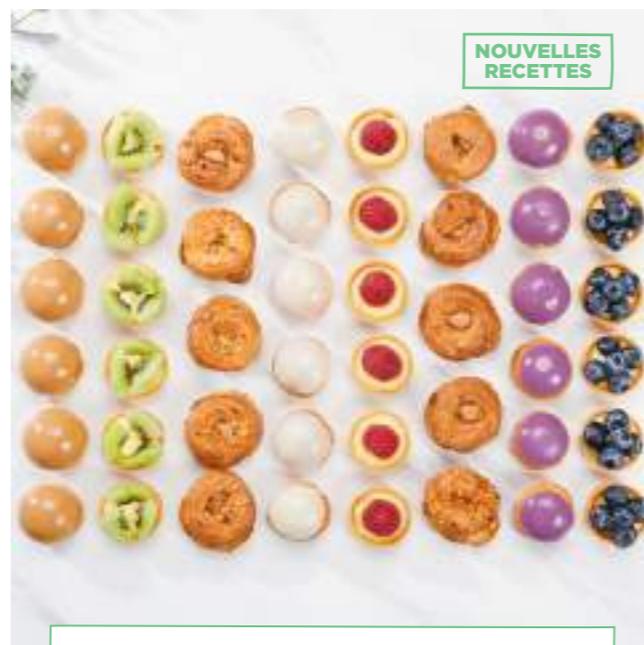
115 pièces

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

LES CROQUANTS
CACAOÏTÉS

35 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mascarpone, fruits de saison



L'INCONTURNABLE

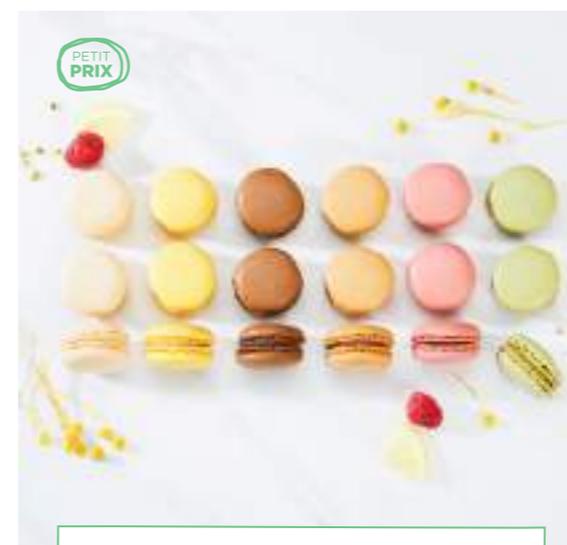
46 pièces

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

LES MINI
BROCHETTES
DE FRUITS

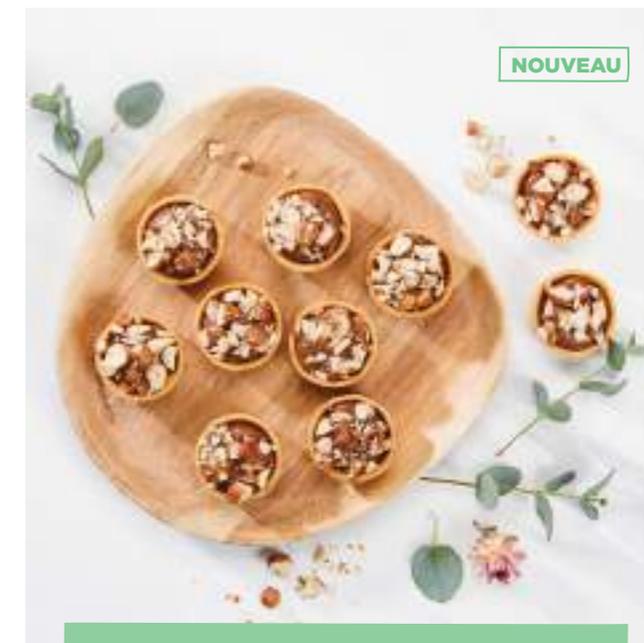
30 pièces

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

LE COFFRET
MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

LES MIGNIARDISES
CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes mousse au chocolat et noisettes



LE GOURMAND

24 pièces

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

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 pâtissière, framboises, sucre glace



LES BANOFFEES

16 pièces

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

Vendues en contenants en pulpe de canne biodégradables



LES CITRONNÉES

16 pièces

- Crème de citron, spéculoos, zeste de citron

Vendues en contenants en pulpe de canne biodégradables



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

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

Septembre

Rentrée vitaminée
Découvrez notre service
LA CAFET' !

C'est la saison des
**Courges, patates douces,
champignons, noix**



cafet'

Août

Summer time
BAR À SALADES

C'est la saison des
**Maïs, framboises,
raisins**



salade

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 portions - 1230 g

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

SALADE DE COLESLAW

8 portions - 830 g

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



Salade Grecque

SALADE POLAIRE **NOUVELLE RECETTE**

12 portions - 1225 g

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

SALADE CAESAR **NOUVEAU**

8 portions - 800 g

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

SALADE DE TABOULÉ

12 portions - 1320 g

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

SALADE DE RIZ

14 portions - 1360 g

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



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

SALADE SICILIENNE **NOUVELLE RECETTE**

12 portions - 1115 g

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

SALADE VERDE **NOUVEAU**

10 portions - 1090 g

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**

14 portions - 1430 g

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

SALADE TOSCANE

12 portions - 1090 g

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

Pensez à ajouter à votre commande :

• PETIT PAIN INDIVIDUEL

• SAUCE VINAIGRETTE

360 ml

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

20 ml

LES PLANCHES À PARTAGER

Sous réserve de disponibilité du melon et de la pastèque.



PLANCHE DE TOMATES MIXTES

Tomates multicolores, basilic, vinaigre balsamique

10 portions - 1000 g



PLANCHE DE MELON ET JAMBON SEC IGP

Jambon sec d'Auvergne IGP, melon charentais

10 portions - 950 g



PLANCHE VEGGIE

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

8 portions - 730 g + 120 g de sauce



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

12 portions
1200 g +
135 g de sauce



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

12 portions
1330 g



NOUVEAU

PLANCHE CAMPAGNARDE

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

10 portions
880 g



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

20 portions - 1000 g



NOUVEAU



PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

16 portions
860 g



PLANCHE DE CARPACCIO

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

8 portions - 435 g
+ 100 g de sauce



PLANCHE DE RÔTI DE BOEUF

14 portions - 1050 g

PLANCHE DE POULET

12 portions - 900 g + 140 g de sauce

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

PLANCHE DE COLIN

14 portions - 700 g

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

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

10 portions - 450 g

Tranches de saumon fumé, citron vert, ciboulette

PLANCHE TRIO DE SAUMON

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

10 portions -
860 g



Pensez à ajouter à votre commande :

- **TRIO DE SAUCES**

Mayonnaise, moutarde, sauce béarnaise

- **TRIO DE HOUMOUS**

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

15 portions - 1415 g



SALADE DE FRAISES

Découpées avec soin dans notre cuisine

10 portions - 1000 g



SALADE DE FRUITS FRAIS

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

10 portions - 1000 g



TARTELETTES AUX POMMES

Planche de tartelettes aux pommes façon tatin

15 portions
940 g



NOUVEAU

CHEESECAKES FRUITS ROUGES

Planche de cheesecakes aux fruits rouges individuels

12 portions
1080 g



NOUVEAU

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

15 portions - 1400 g

TARTELETTES CHOCOLAT

12 portions - 840 g

Planche de tartelettes au chocolat individuelles

TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

12 portions - 900 g

Planche de tartelettes citron meringuées individuelles

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12 portions - 1200 g

BOISSONS

individuelles
et à partager

INDIVIDUELLES

EVIAN 50 cl

BADOIT 50 cl

COCA COLA 33 cl

COCA COLA ZÉRO 33 cl

SCHWEPPE AGRUM 33 cl

VOLVIC CITRON 50 cl

MAY TEA - THÉ VERT 33 cl

Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur

HORS MENU

JUS DE FRUITS 20 cl
Pomme Cox's, Poire Williams

À PARTAGER

EVIAN 1L

BADOIT 1L

CITRONNADE **BiO** 1L
Alain Milliat : Citron-gingembre (*sans sucres ajoutés*)

JUS DE FRUITS 1L
Alain Milliat : Orange **BiO**, pomme **BiO**, framboise Mecker, pêche de vigne

BIÈRE 75 cl

VINS & CHAMPAGNES

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

LABUS 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.



PAUSE DÉJEUNER

On se fait livrer ?

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



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



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



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



LIVRÉS DANS
DES PACKAGINGS

100%
eco-friendly!*

* Respectueux de la nature.

SANDWICHS

Au menu

LE PIERROT NOUVELLE RECETTE

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

LE ROMÉO NOUVELLE RECETTE

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

LE ROGER NOUVELLE RECETTE

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

LE JOHNNY

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

LE MAXIMILIEN

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



NOUVEAU

Le Vincent



NOUVEAU

Le Napoléon

hors menu

LE VINCENT NOUVEAU

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

LE NAPOLÉON NOUVEAU

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

LE BLONDINET NOUVELLE RECETTE

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

LE TÉNÉBREUX

Risotto, poulet, parmesan AOP, persil

LE FOUQUEUX NOUVEAU VEGAN

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

LE CHARISMATIQUE NOUVEAU

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

hors menu

LE CITADIN NOUVEAU

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

LE CHAUVIN NOUVEAU

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



NOUVEAU

Le Citadin

SALADES

Au menu

LA LUIGI NOUVEAU

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

LA GAÏA NOUVEAU

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

LA CÉSAR

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

LA SUZANNE NOUVEAU

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

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



NOUVEAU

La Charentaise

DESSERTS

Au menu

YAOURT FERMIER NOUVEAU

Bleu-Blanc-Coeur - saveur vanille. 180 g

YAOURT SAVOYARD NOUVEAU

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

COOKIE

aux pépites de chocolat. 75 g

BROWNIE

au chocolat noir. 78 g

MUFFIN

au chocolat. 110 g

COMPOTE

de pommes

TARTELETTE CHOCOLAT NOUVEAU

70 g



NOUVEAU

La Chazal

hors menu

LA KOOLSLA NOUVEAU

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 CHARENNAISE NOUVEAU

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

LA CHAZAL NOUVEAU

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

LE POKEBON NOUVEAU

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

LA DORY NOUVEAU

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

hors menu

CHEESECAKE FRUITS ROUGES NOUVEAU

90 g

TARTELETTE AUX POMMES NOUVEAU

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

TIRAMISU SPÉCULOOS

Mascarpone, spéculoos, menthe

SALADE DE FRUITS FRAIS

De saison et préparée avec nos petites mains

TARTELETTE FRUITS ROUGES

Crème pâtissière, fruits rouges du moment et éclats de pistaches

TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON NOUVEAU

Mascarpone, granola, fruits frais du moment

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

PETIT DÉJEUNER

FORMULE LA PTITE 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 **BIO** : Lait

● JUS D'ORANGE **BIO** : -

● JUS DE POMME **BIO** : -

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 PASTÈQUE : -

● 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, germe 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

● 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

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 TRICOLORE :

● 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 CHOIX SUCRÉS ***** : **Gluten** : Farine de blé, lait, œufs, poissons, lécithine de soja

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

● TARTELETTE CITRON MÉRINGUÉE ***** : **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

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, farine de seigle, 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 SANDWICHS 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 SANDWICHS 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, anhydride sulfureux et sulfites

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

Des fruits **Bio**, des cafés et thés individuels **Bio**, 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



UNE ENTREPRISE CLIENTE

moins de km
= réduction de CO₂

Et une empreinte carbone compensée avec

3 000 arbres plantés



avec reforestation



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 :

