

TOUT & BÛN

TRAITEUR À DOMICILE
ET CLICK&COLLECT

COCKTAIL & BUFFET

CARTE
AUTOMNE-HIVER
2023-2024



UN CATALOGUE 100% DE SAISON SE CACHE ICI ▷



SOMMAIRE

p.4 **PIÈCES COCKTAIL SALÉES**

p.18 **PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES**

p.24 **BUFFET**

p.29 **BOISSONS**

p.30 **ALLERGÈNES**

UN CATALOGUE  **100% de saison**

UNE CARTE POUR TOUS

BIO ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN / VEGAN

VÉGÉTARIEN / VEGGIE

SANS GLUTEN

SANS LAIT

PRODUIT FRANÇAIS

français POULET

français PORC

français BOEUF

français CANARD

français TRUITE

POUR EN SAVOIR PLUS SUR TOUS NOS ENGAGEMENTS :



Nos labels spécifiques sont à retrouver tout au long de cette carte 2023-24 et sur notre site internet www.toutetbon.fr

Mieux manger, c'est mieux consommer !

- 1 Une carte évolutive en **FONCTION DES SAISONS**.
- 2 Des produits majoritairement **MADE IN FRANCE**.
- 3 Un attachement au respect du **SAVOIR-FAIRE LOCAL** par le biais d'approvisionnements en produits labellisés.
 - o 100% des fromages à la coupe sont AOP ou IGP.
 - o Des **CHARCUTERIES 100% FRANÇAISES OU EUROPÉENNES** pour privilégier le savoir-faire.
 - o Des **VIANDES 100% FRANÇAISES**.
- 4 Le choix du **BIO** dès que nous le pouvons et notamment 100% de nos féculents sont **BIO**.
- 5 **+ DE VÉGÉTAL** dans votre assiette.
- 6 Le référencement de fournisseurs en accord avec nos engagements éco-responsables.



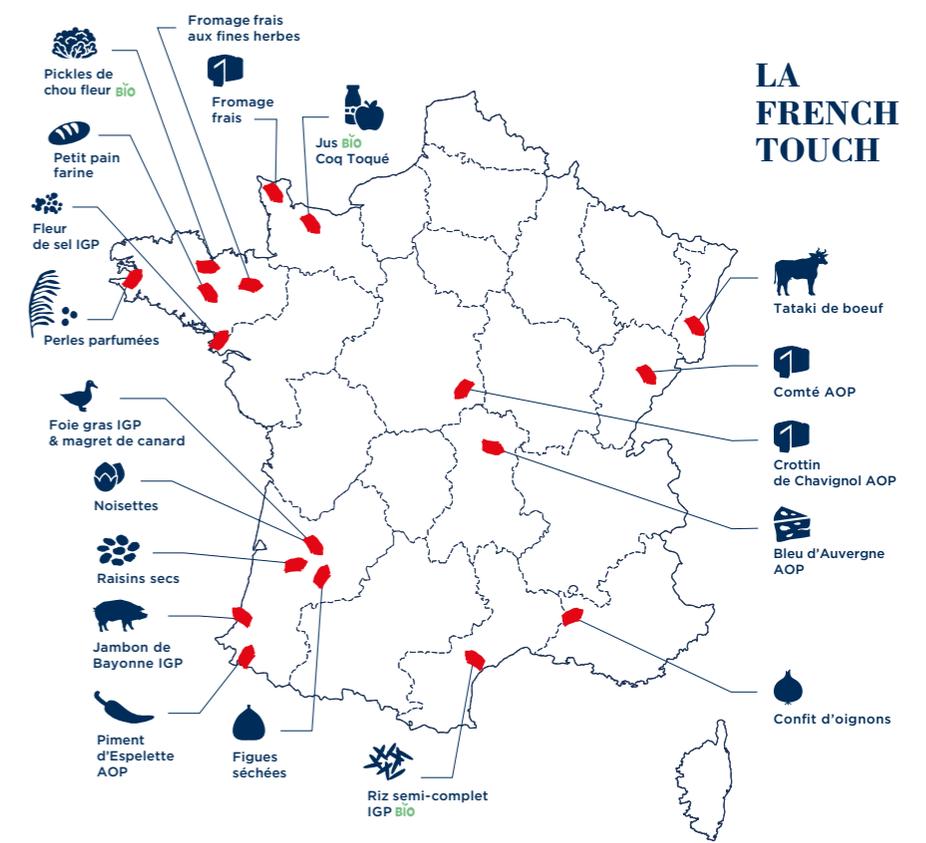
TOUT & BON
ENGAGÉ POUR **L'ORIGINE FRANCE**
de ses produits.

100% des VIANDES sont FRANÇAISES

Et la truite et les œufs pochés aussi !

Poulet Boeuf Canard Porc*

*Hors jambon Rostello.



NOTRE MISSION

CONTRIBUER à la NEUTRALITÉ CARBONE

Agir sur le Terrain, aux côtés des Agriculteurs

Nous soutenons, de manière concrète, les agriculteurs français, qui demain, feront de l'agriculture **une activité plus raisonnée et neutre en carbone**. Engagé auprès de **Agoterra**, Tout & Bon soutient 4 agriculteurs dans leur projet de transition agricole bas carbone. Nous finançons les travaux d'aménagements de fermes, pour aider à ce que la culture, l'élevage des animaux, leur alimentation et la transformation des denrées produisent le moins de gaz à effet de serre possible.

Hier, aujourd'hui et demain



4 AGRICULTEURS SOUTENUS

1 ferme laitière
1 ferme maraîchère
1 exploitation mixte
1 viticulteur

TOTAL DE CO₂ ÉVITÉS
356 TONNES

Comment ?

- En plantant des haies et des arbres
- En réduisant le travail du sol
- En pratiquant l'agriculture régénératrice



soit **356** ALLERS-RETOURS PARIS / NEW YORK



moins de km = réduction de CO₂

Produire au plus proche de vous

Nos 30 cuisines locales vous livrent dans un rayon de 30 min maximum.

Optimiser nos tournées de livraison

Réduire le plastique

Nous optons pour des contenants recyclés et recyclables

Contribuer à la reforestation

Ce sont **3 000 arbres** plantés au cœur de nos forêts françaises.

En faveur de la **biodiversité** et des écosystèmes :

12 000 mois d'oxygène générés

450 tonnes de CO₂ stockées

9 000 abris pour animaux créés



NOTRE MÉTIER

VOUS LIVRER AU BUREAU DES REPAS SAINS ET DE SAISON



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



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

DES PRODUITS FRAIS. Nos fruits et légumes sont coupés à la main et sans sel ajouté.



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

DES LIVRAISONS LIMITÉES À 50KM autour de nos cuisines locales pour limiter nos émissions de CO₂.



PIÈCES COCKTAIL



**COMMANDE
24H
À L'AVANCE**

(sous réserve de disponibilités de nos produits)

UN COCKTAIL À ORGANISER ?

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



**ET POUR LES BOISSONS ?
Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes !**

VOTRE TRAITEUR À VOTRE SERVICE !



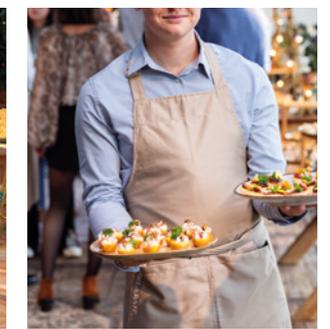
LOCATION DE VAISSELLE
installation - débarrassage



LOCATION DE MATÉRIEL



ANIMATIONS CULINAIRES



PERSONNEL DE SERVICE

Nous vous proposons une sélection d'animations culinaires :

Des animations sucrées :
fontaine au chocolat, bar à crêpes, bar à gaufres

Et des animations salées :
bar à tapas, bar à salades...

Nous vous proposons aussi :

- Location de vaisselle
- Location de matériel et mobilier
- Mise à disposition de personnel
 - Serveur
 - Maître d'Hôtel
 - Hôtesse d'accueil
- Installation et débarrassage



ÉVÉNEMENT SUR-MESURE



DEVIS GRATUIT SUR-MESURE EN 24H sur toutetbon.fr

LES TARTELETTES SALÉES

35 pièces

- Fromage frais, saumon fumé, pomme, thym et perles de Yuzu
- Houmous de patate douce rôti, chataigne, miel et persil

À partir de
54€89 TTC
Soit 49€90 HT
1€43 HT la pièce



LES BROCHETTES DE RIGATONI

24 pièces

- Brochettes de rigatoni **BiO** garnies de mousse de parmesan, tomates confites, pousses d'épinards et piment d'Espelette

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



LES MINI BURRITOS

20 pièces

- Poulet **BiO** au curry, guacamole, poivrons marinés et coriandre
- Poulet **BiO** à la sauce barbecue, éclats de noix de cajou, oignons frits, citron vert et coriandre



À partir de
27€39 TTC
Soit 24€90 HT
1€25 HT la pièce



LES TAPAS ASSORTIES

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Chutney de figues, crottin de Chavignol AOP, jambon de Bayonne IGP **BiO**, grenade et ciboulette
- Poire, bleu d'Auvergne AOP, raisins secs, noix de pécan et miel
- Tartinable de fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, oignons rouges, perles de Yuzu et aneth

À partir de
53€79 TTC
Soit 48€90 HT
1€40 HT la pièce



LA BOX DÉJEUNATOIRE

65 pièces

- Navettes au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Clubs sandwiches au saumon fumé, salade verte et crème ciboulette
- Clubs sandwiches au jambon blanc **BiO**, comté AOP, tomates confites, mesclun et mayonnaise
- Wraps au thon, fromage frais ail et fines herbes, poivrons marinés et mesclun

À partir de
87€89 TTC
Soit 79€90 HT
1€23 HT la pièce



LES MINI BLINIS ASSORTIS

54 pièces

- Mousse de betterave rouge, pomme, mangue, ciboulette et piment d'Espelette
- Chutney de figues, feta AOP, figue moelleuse, coppa et persil
- Houmous de châtaignes, crottin de Chavignol AOP, noix de pécan, raisins secs, miel et ciboulette

À partir de
59€29 TTC
Soit 53€90 HT
1€00 HT la pièce



LES BROCHETTES ASSORTIES

30 pièces

- Pomme, Bleu d'Auvergne AOP et raisin
- Comté AOP, coppa et raisin

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



LES WRAPS ASSORTIS

40 pièces

- Thon, fromage frais ail et fines herbes, poivrons marinés et mesclun
- Fromage frais ail et fines herbes, carotte râpée, mâche et ciboulette

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



LES FOCACCIAS

24 pièces

- Focaccia, pesto vert, poivrons et aubergines marinés, tomates confites, mâche et copeaux de parmesan

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



LES NAVETTES NEW-YORKAISES

30 pièces

- Poulet, avocat, oignons frits et moutarde au miel

À partir de
42€79 TTC
Soit 38€90 HT
1€30 HT la pièce



LES VEGGIE TAPAS

35 pièces

Pain aux céréales garni de :

- Patates douces rôties à la sauce Umami*, au miel et au thym, fromage frais ail et fines herbes et ciboulette
- Houmous de betterave, avocat, mangue, jus de citron et graines de sésame
- Houmous de châtaignes, perles de vinaigre balsamique, pomme, duo de graines de sésame et thym

À partir de
46€09 TTC
Soit 41€90 HT
1€20 HT la pièce



Découvrez notre carte des boissons page 29.

* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.



LES WRAPS SAUMON FUMÉ

40 pièces

- Wraps au saumon fumé, crème aneth et mesclun

À partir de
48€29 TTC
Soit 43€90 HT
1€10 HT la pièce

LES MINI BURRITOS DE SAISON



20 pièces

- Houmous parfumé à la coriandre, falafel, carotte et chou blanc râpés, oignons rouges

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



LES MINI BLINIS DE LA MER

30 pièces

- Crème de thon et agrumes, zestes de citron vert, pamplemousse et ciboulette
- Saumon fumé, chantilly crème-aneth, pomme et zestes de citron

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

LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE

30 pièces

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

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



LA BOX JARDINIÈRE



Idéale pour 10-12 personnes
1 000 g + 100 g de sauces

- Crudités du moment coupées à la main
- 2 sauces : Houmous du jour et crème ciboulette

À partir de
26€29 TTC
Soit 23€90 HT
2€39 TTC la portion



À partir de
74€69 TTC
Soit 67€90 HT
1€17 HT la pièce

LA BOX NAVETTES

58 pièces

- Navettes au jambon blanc IGP, comté AOP et beurre tendre
- Navettes au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Navettes au saumon fumé et crème aneth
- Navettes au coleslaw et tomate confite





LE PAIN SURPRISE SUÉDOIS

40 pièces

Pain suédois garni de :

- Crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards
- Jambon blanc, comté AOP et beurre tendre

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



LES TARTELETTES VEGGIE



35 pièces

- Sauce labneh*, betterave rouge, éclats de pistaches et coriandre
- Guacamole croquant aux éclats de noix de cajou, grenade, jus de citron et coriandre
- Fromage frais ail et fines herbes, duo de betteraves et perles de vinaigre balsamique

À partir de
51€59 TTC
Soit 46€90 HT
1€34 HT la pièce



LES CLUBS SANDWICHS

48 pièces

- Poulet 🇫🇷, avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Jambon blanc 🇫🇷, comté AOP, tomates confites, mesclun et mayonnaise
- Saumon fumé, mâche et crème ciboulette

À partir de
62€59 TTC
Soit 56€90 HT
1€19 HT la pièce



LA BOX APÉRO

Idéale pour un apéritif de 10 personnes.
45 pièces + 600 g de crudités
et 50 g de sauces

- Wraps au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Navettes au poulet 🇫🇷, avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Clubs de pain suédois à la crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards
- Crudités de saison selon arrivage

2 sauces : houmous du jour et crème ciboulette

À partir de
63€69 TTC
Soit 57€90 HT
1€29 HT la pièce

LA COURONNE FESTIVE

40 pièces

Sur un lit de pousses d'épinards et fleurs de fromage AOP
Mini brochettes composées de :

- Jambon de Bayonne IGP 🇫🇷, figue moelleuse, bille de mozzarella di Bufala AOP et pousse d'épinard
- Tomate confite, bille de mozzarella di Bufala AOP au pesto vert et olive verte

À partir de
47€19 TTC
Soit 42€90 HT
1€07 HT la pièce

* Sauce labneh : yaourt grec, épices zaatar, ail semoule, jus de citron jaune et oignons rouges.

Découvrez notre carte des boissons page 29.



LES PETITES GRENAILLES

24 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)

Pommes de terre grenailles garnies de :

- Mousse de parmesan AOP, coppa et ciboulette
- Mousse de bleu d'Auvergne AOP, noix, thym et persil

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



LES MINI BROCHETTES POULET

30 pièces

- Mangue, ananas, poulet et graines de sésame noir

Accompagnées d'une sauce soja-sucrée et de graines de sésame

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



LES FLEURS DE FROMAGE

18 pièces

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

À partir de
32€89 TTC
Soit 29€90 HT
1€66 HT la pièce



LES CLUBS DE SAISON

24 pièces

- Sur base de pain de mie noir, tartina de fromage frais et figues, coppa, noix, mâche et miel
- Sur base de pain de mie blanc, crème de thon et agrumes, zestes de citron et pousses d'épinards

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



LA BOX ASSORTIE

Idéale pour 15 personnes
52 pièces + 1 370 g de fromages, charcuteries et pain

Box apéritive à partager :

- Charcuteries : Jambon Rostello aux herbes et jambon de Bayonne IGP
- Sélection de fromages AOP : Cantal et Crottin de Chavignol, et toasts de pain muesli et fruits secs
- Wraps au houmous parfumé à la coriandre, falafel, poivrons marinés, oignons rouges et mâche
- Navettes au saumon fumé et crème aneth
- Mini brochettes de comté AOP, coppa et raisin

À partir de
139€59 TTC
Soit 126€90 HT



LE PANIER SANDWICHS XXL

60 pièces

Baguettes aux céréales garnies de :

- Poulet, avocat, oignons frits et moutarde au miel
- Thon, oeuf dur, tomates confites, pousses d'épinards et mayonnaise
- Tartina de fromage frais et figues, noix, mâche et miel

Se décline en petit format : 30 pièces

À partir de
53€79 TTC
Soit 48€90 HT
0€82 HT la pièce



LES VERRINES FRAÎCHEUR  

15 pièces

- Coleslaw de carotte et chou blanc râpés, pomme et ciboulette
- Patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami*, noix de pécan et raisins secs, feta AOP, jus de citron et ciboulette

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.***

À partir de **25€19 TTC**
Soit 22€90 HT
1€53 HT la pièce



LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR 

25 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)

- Raviole de radis noir, crème de thon et agrumes, pamplemousse, perles de Yuzu et aneth

À partir de **28€49 TTC**
Soit 25€90 HT
1€04 HT la pièce



LES VERRINES DE LA MER  

15 pièces

- Tartare de noix de Saint-Jacques***, avocat, mangue, perles de fruits de la passion, baies roses et coriandre
- Tartare de truite fumée, pomme, suprêmes d'agrumes, betterave chioggia, gingembre, oignons rouges, jus de citron, perles de Yuzu et ciboulette

*Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.***

À partir de **42€79 TTC**
Soit 38€90 HT
2€59 HT la pièce



LES NAVETTES TRADITION

30 pièces

- Navettes au jambon blanc , comté AOP et beurre tendre
- Navettes au saumon fumé et crème aneth

À partir de **41€69 TTC**
Soit 37€90 HT
1€26 HT la pièce



LES MINI BROCHETTES DE SAUMON 

30 pièces

- Saumon fumé, billes de mozzarella di Bufala AOP, pousse d'épinard et poivre

À partir de **44€99 TTC**
Soit 40€90 HT
1€36 HT la pièce



LES FLEURS DE BETTERAVE  

25 pièces (je suis un légume, ma taille peut varier)

- Fleurs de betterave chioggia garnies de mousse de fromage frais citronnée, noix, perles de Yuzu et thym

À partir de **28€49 TTC**
Soit 25€90 HT
1€04 HT la pièce



LES TOASTS DU CHEF

À partir de **65€89 TTC**
Soit 59€90 HT
1€71 HT la pièce

35 pièces

Toasts de pain aux céréales garnis de :

- Foie gras de canard , chutney de figes, baies roses et thym
- Foie gras de canard , confit d'oignons, perles de fruits de la passion et graines de sésame noir
- Fleur de fromage (Tête de Moine AOP), chutney de figes, raisin et piment d'Espelette 



LES P'TITES MANGUES 

25 pièces

- Magret de canard , mangue, bille de mozzarella di Bufala AOP, piment d'Espelette et coriandre

À partir de **38€39 TTC**
Soit 34€90 HT
1€40 HT la pièce

* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.
** Verrines en verre disponibles sur demande en cas de prestation avec service. Photos non contractuelles.
*** Zygochlamys patagonica



LE CHOCOCO

24 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse au chocolat, noix de pécan et menthe
- Mini tartelettes au chocolat, crème de pistache, ganache chocolat et éclats de pistaches

À partir de
38€39 TTC
Soit 34€90 HT
1€45 HT la pièce



À partir de
71€39 TTC
Soit 64€90 HT
1€48 HT la pièce

LES P'TITS CHOUX

44 pièces

- Mini tartelettes à la crème ricotta, coulis de fruits exotiques, fruits de la passion et menthe
- Choux craquelin à la mousse de pistache, poire, éclats de pistaches et poudre de vanille

L'INCONTOURNABLE

46 pièces

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

À partir de
65€89 TTC
Soit 59€90 HT
1€30 HT la pièce



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

LES VERRINES FRUITÉES



15 verrines

- Suprêmes d'agrumes, fruits de la passion et menthe
- Coulis de fruits exotiques, mousse de mascarpone, fruits de la passion, mangue, grenade et menthe

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*



LES VERRINES GOURMANDES

15 verrines

- Pomme rôtie au miel et au thym, mousse de mascarpone, pain d'épices, cannelle et coulis de caramel beurre salé
- Mousse de spéculoos, éclats de noisettes et brisures de spéculoos

Livrées en verrines en pulpe de canne 100% biodégradables.*

À partir de
29€59 TTC
Soit 26€90 HT
1€79 HT la pièce



À partir de
32€89 TTC
Soit 29€90 HT
1€66 HT la pièce

LES CANNOLI

GROSSES PIÈCES

18 pièces

- Crème ricotta, fruits exotiques de saison et menthe
- Mousse de pistache et éclats de pistaches

LES MIGNARDISES DU CHEF

54 pièces

- Mousse de pistache, poire et éclats de pistaches
- Caramel beurre salé, banane et noix de pécan
- Crème de citron, zestes de citron vert et perles de fruits de la passion

À partir de
73€59 TTC
Soit 66€90 HT
1€24 HT la pièce



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

Découvrez notre carte des boissons page 29.



LES MIGNARDISES FESTIVES

24 pièces

- Mousse de marrons, figue moelleuse, suprême de pamplemousse et éclats de noisettes
- Mousse de spéculoos et brisures de spéculoos
- Crème ricotta, mangue et menthe

À partir de
38€39 TTC
Soit 34€90 HT
1€45 HT la pièce



LES MACARONS

30 pièces

- Assortiment de macarons

À partir de
30€69 TTC
Soit 27€90 HT
0€93 HT la pièce



LES MIGNARDISES CHOCO

24 pièces

- Mini tartelettes à la mousse au chocolat et éclats de noisettes

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



LES GAUFRETTES

24 pièces

Mini gaufres sucrées garnies de :

- Poire, mousse de mascarpone, caramel beurre salé, poudre de vanille et menthe
- Mousse de pistache et éclats de pistaches
- Mousse de mascarpone, caramel beurre salé, noix de pécan et éclats de noisettes

À partir de
47€19 TTC
Soit 42€90 HT
1€79 HT la pièce

GROSSES
PIÈCES



LES CROQUANTS CACAOTÉS

35 pièces

- Feuillantines croustillantes au chocolat, mousse de mascarpone, fruits de saison et menthe

À partir de
40€59 TTC
Soit 36€90 HT
1€05 HT la pièce



LES COUPELLES SANTO

15 pièces

- Pommes rôties au miel, pain d'épices et caramel beurre salé
- Tartare de fruits de saison, jus de citron et crumble

À partir de
27€39 TTC
Soit 24€90 HT
1€66 HT la pièce



GROSSES
PIÈCES

LES MINI COEURS COULANTS

20 pièces

Mini muffins :

- Coeur coulant chocolat
- Coeur coulant caramel beurre salé
- Coeur coulant fruits rouges

À partir de
33€99 TTC
Soit 30€90 HT
1€55 HT la pièce

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LES MINI CUPCAKES CITRON

20 pièces

- Moelleux citron et bergamote, mousse de mascarpone, zestes de citron vert et menthe

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



LE TOUT CHOCO

48 pièces

- Tartelettes au chocolat-café
- Brownies aux noix de pécan
- Financiers ganache chocolat
- Moelleux au cacao-banane
- Éclairs au chocolat
- Entremets Gianduja
- Croustillants chocolat-coco
- Fondants au chocolat

À partir de
52€69 TTC
Soit 47€90 HT
1€00 HT la pièce

LES MINI CHEESECAKES

48 pièces

- Citron et zestes de citron
- Caramel
- Chocolat et noix de pécan
- Framboise

À partir de
68€09 TTC
Soit 61€90 HT
1€29 HT la pièce



LA PETITE BOX SUCRÉE

Petite box à partager de 50 pièces :

- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini moelleux chocolat au coeur coulant
- Mini gaufres au sucre

À partir de
52€69 TTC
Soit 47€90 HT
0€96 HT la pièce



LES MINI BROCHETTES DE FRUITS



30 pièces

- Fruits frais du moment coupés à la main avec soin

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

LA BOX À FRIANDISES

115 pièces

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

À partir de
109€89 TTC
Soit 99€90 HT
0€87 HT la pièce

BUFFET FROID

Planches, salades et desserts à partager



L'ASTUCE DU CHEF pour un buffet idéal :

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

COMMANDE 24H

À L'AVANCE

Minimum de commande : contactez-nous !

LES SALADES À PARTAGER

Nos tarifs à la portion sont calculés sur la base d'environ 100g.

SALADE DE POMMES DE TERRE À partir de **18€59 TTC**
12 portions - 1245 g Soit 16€90 HT - 1€41 HT par portion

Salade de pommes de terre, oignons rouges et persil
Vinaigrette vin rouge échalote

SALADE DE COLESLAW À partir de **20€79 TTC**
12 portions - 1100 g Soit 18€90 HT - 1€58 HT par portion

Coleslaw de carottes et chou blanc râpés, pommes, citron et ciboulette, assaisonné d'une mayonnaise moutardée

SALADE DE POIS CHICHES À partir de **22€99 TTC**
12 portions - 1160 g Soit 20€90 HT - 1€74 HT par portion

Salade de pois chiches, betterave rouge, oignons rouges et pousses d'épinards, assaisonnée d'une sauce citronnée, menthe et coriandre

SALADE D'ENDIVES À partir de **33€99 TTC**
12 portions - 1230 g Soit 30€90 HT - 2€58 HT par portion

Salade d'endives rouges, pommes, bleu d'Auvergne AOP, noix et raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette de vin rouge échalote et de persil

SALADE DE RIZ À partir de **30€69 TTC**
12 portions - 1200 g Soit 27€90 HT - 2€33 HT par portion

Salade de riz **BIO**, thon, avocat, olives noires, oignons rouges et pois chiches aux épices, citron vert et coriandre, assaisonnée d'une sauce soja-sucrée

SALADE SICILIENNE À partir de **26€29 TTC**
12 portions - 1245 g Soit 23€90 HT - 1€99 HT par portion

Fusilli **BIO** au pesto vert, billes de mozzarella di Bufala AOP, poivrons marinés, pignons de pin, mâche et persil

SALADE POLAIRE À partir de **22€99 TTC**
12 portions - 1200 g Soit 20€90 HT - 1€74 HT par portion

Fusilli **BIO** à la crème aneth, poivrons marinés, pommes, graines de courge, jus de citron et aneth

SALADE DE LENTILLES À partir de **25€19 TTC**
12 portions - 1200 g Soit 22€90 HT - 1€91 HT par portion

Salade de lentilles **BIO** assaisonnées au curry, miel et vinaigre balsamique, feta AOP, raisins blonds, oignons rouges, mâche, pignons de pin et persil

SALADE DE PATATES DOUCES À partir de **30€69 TTC**
12 portions - 1120 g Soit 27€90 HT - 2€33 HT par portion

Salade de semoule **BIO** et mesclun, patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami*, noix de pécan et raisins secs, feta AOP, jus de citron et ciboulette

SALADE CÉLADON À partir de **25€19 TTC**
8 portions - 800 g Soit 22€90 HT - 2€86 HT par portion

Salade de mâche, avocat, noix, grenade, oignons rouges, copeaux de parmesan, persil, jus de citron, huile d'olive **BIO** et velours de vinaigre balsamique

Pensez à ajouter à votre commande :

◦ PETIT PAIN INDIVIDUEL **0€61 TTC** Soit 0€55 HT

◦ SAUCE VINAIGRETTE **6€12 TTC** Soit 5€80 HT
360 ml

Au choix : vinaigrette de vin rouge, échalotes et pointe d'oignons OU vinaigrette aux 3 vinaigres et pointe d'orange

◦ MIGNONNETTE D'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE **BIO** INDIVIDUELLE **0€53 TTC** Soit 0€50 HT
20 ml

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



Salade d'endives



Salade de patates douces

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



Salade sicilienne

* Sauce Umami : assaisonnement liquide à base d'oignons et d'ail rôtis au four pour une touche caramélisée irrésistible.

LES PLANCHES À PARTAGER



PLANCHE DIPS

Crudités du moment coupées à la main, focaccia et pain suédois. *Accompagnement : Duo de houmous maison du jour*

À partir de **38€39 TTC**
10 portions - 1 015 g + 140 g de sauces
 Soit 34€90 HT - 3€49 HT par portion



PLANCHE VEGGIE

Falafels, cubes de feta AOP, tomates confites, lanières de carottes, olives vertes, mesclun, noisettes et menthe. *Accompagnements : Houmous maison du jour et crème aneth*



À partir de **33€99 TTC**
10 portions
1 010 g
+ 150 g de sauces
 Soit 30€90 HT
 3€09 HT par portion



Pensez à ajouter à votre commande :

- **TRIO DE HOUMOUS** **10€90 TTC** Soit 11€99 HT
 510 g - Houmous de pois chiches, houmous de betterave et houmous parfumé à la coriandre
- **TRIO DE SAUCES** **7€90 TTC** Soit 8€69 HT
 510 g - Mayonnaise, moutarde et crème ciboulette



PLANCHE DE FROMAGES AOP ENTIERS

Fromages 100% AOP à partager et à couper par vos soins selon la saison et arrivage, noix et abricots secs. *Livrée avec un couteau à fromage.*



À partir de **49€39 TTC**
20 portions
1 100 g
 Soit 44€90 HT
 2€25 HT par portion

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



PLANCHE DUO DE SAUMON

Duo de saumon fumé et saumon cuit fumé à chaud, pousses d'épinards, citron vert, baies roses et aneth



À partir de **68€09 TTC**
10 portions
1 075 g
 Soit 61€90 HT
 6€19 HT par portion



PLANCHE DUO DE POULET

Duo de poulet rôti et aiguillettes de poulet pané, pommes de terre grenailles rôties, tomates confites et mâche. *Accompagnements : sauce César et sauce barbecue*

À partir de **40€59 TTC**
12 portions
1 300 g
+ 120 g de sauces
 Soit 36€90 HT
 3€08 HT par portion

Pensez à accompagner la dégustation de petits pains.



PLANCHE MIXTE

Planche de rillettes de porc, jambon de Bayonne IGP et magret de canard, comté AOP et crottin de Chavignol AOP, olives, raisins, cornichons et fruits secs. *Accompagnement : Baguettes aux céréales et toasts de pain au muesli et fruits secs*

À partir de **61€49 TTC**
12 portions - 1 225 g + 490 g de pain
 Soit 55€90 HT - 4€66 HT par portion

PLANCHE DE FROMAGES AOP COUPÉS

20 portions - 1 030 g + 280 g de pain. *Soit 54€90 HT - 2€75 HT par portion*
 Tête de Moine AOP, crottin de Chavignol AOP, Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne AOP, comté AOP, noix, abricots secs, raisins et mâche. *Accompagné de pain aux céréales tranché et de chutney de figues. Livrée avec un couteau à fromage.*

PLANCHE DE CHARCUTERIE

12 portions - 1 060 g. *Soit 40€90 HT - 3€41 HT par portion*
 Coppa, jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, mesclun et persil

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

8 portions - 600 g. *Soit 40€90 HT - 5€11 HT par portion*
 Tranches de saumon fumé, pousses d'épinards, citron vert, baies roses et aneth

PLANCHE CAMPAGNARDE

10 portions - 1 180 g + 280 g de pain. *Soit 53€90 HT - 5€39 HT par portion*
 Jambon blanc, coppa, jambon de Bayonne IGP, cornichons, comté AOP, cantal AOP, pain aux céréales tranché et petits beurres

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

LES DESSERTS À PARTAGER



TARTELETTES FRANGIPANE

Tartelettes à la frangipane, ananas et noix de pécan

À partir de **49€39 TTC**
15 portions
Soit 44€90 HT - 2€99 HT par portion

TARTELETTES AU CHOCOLAT

Tartelettes garnies d'une ganache chocolat noir et éclats de pistaches

À partir de **53€79 TTC**
12 portions
Soit 48€90 HT - 4€08 HT par portion



TARTELETTES AUX FRUITS

Tartelettes à la crème pâtissière, aux pommes, aux agrumes et aux fruits exotiques

À partir de **53€79 TTC**
15 portions
Soit 48€90 HT - 3€26 HT par portion



SALADE DE FRUITS FRAIS

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

À partir de **40€59 TTC**
12 portions - 1 200 g
Soit 36€90 HT - 3€08 HT par portion



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR À partir de **40€59 TTC**
15 portions - 1 400 g
Soit 36€90 HT - 2€46 HT par portion

CHEESECAKES DU JOUR À partir de **43€89 TTC**
12 portions
Soit 39€90 HT - 3€33 HT par portion
Planche de cheesecakes individuels

MOELLEUX AU CHOCOLAT À partir de **39€49 TTC**
12 portions
Soit 35€90 HT - 2€99 HT par portion

BOISSONS

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



INDIVIDUELLES

AU MENU

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE À partir de **2€11 TTC**
50 cl
Soit 2€00 HT

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE À partir de **2€11 TTC**
50 cl
Soit 2€00 HT

L'EAU NEUVE **2€11 TTC**
50 cl - Bouteille en carton 100% recyclable
Soit 2€00 HT

COCA COLA **2€32 TTC**
33 cl
Soit 2€20 HT

COCA COLA ZÉRO **2€32 TTC**
33 cl
Soit 2€20 HT

VOLVIC CITRON **2€64 TTC**
50 cl
Soit 2€50 HT

MAY TEA - THÉ VERT - MENTHE **2€64 TTC**
33 cl - Sans édulcorant, sans colorant, sans conservateur
Soit 2€50 HT

HORS MENU

JUS DE POMME BIO **2€85 TTC**
25 cl - Andros - Sans sucres ajoutés
Soit 2€70 HT

JUS D'ANANAS PRESSÉ 25 cl **2€95 TTC**
25 cl - Andros - Sans sucres ajoutés
Soit 2€80 HT

À PARTAGER

EVIAN OU EAU PLATE LOCALE À partir de **3€38 TTC**
1 L
Soit 3€20 HT

BADOIT OU EAU GAZEUSE LOCALE À partir de **3€69 TTC**
1 L
Soit 3€50 HT

COCA COLA **5€27 TTC**
1,25 L
Soit 5€00 HT

JUS DE POMME PULPÉ BIO **6€86 TTC**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% BIO
Soit 6€50 HT

JUS D'ORANGE BLONDE DE SICILE BIO **7€38 TTC**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% BIO
Soit 7€00 HT

JUS DE POMME AUX ÉPICES D'HIVER BIO **7€38 TTC**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% BIO
Soit 7€00 HT

JUS DE POIRE WILLIAMS BIO **7€38 TTC**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% BIO
Soit 7€00 HT

JUS D'ANANAS PAIN DE SUCRE BIO **7€38 TTC**
75 cl - Jus le Coq Toqué 100% BIO
Soit 7€00 HT

VINS & CHAMPAGNES

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

LES ALLERGÈNES

Liste susceptible de modifications, consultez notre site internet.

* Produit surgelé à ne pas recongeler

COCKTAIL

LES PIÈCES SALÉES :

WRAPS ASSORTIS : Lait, poissons, fruits à coques, gluten

LES MINI BURRITOS : Gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

LES TAPAS ASSORTIES : Gluten, sésame, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons

LA BOX NAVETTES : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, moutarde

LA COURONNE FESTIVE : Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES CLUBS SANDWICHES : Lait, gluten, moutarde, oeufs, poissons

LES CLUBS DE SAISON : Gluten, lait, fruits à coques, poissons

LES BROCHETTES ASSORTIES : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites

LES FOCACCIAS : Lait, gluten, fruits à coques

LES BURRITOS DE SAISON : Gluten, sésame

LES NAVETTES TRADITION : Lait, gluten, oeufs, poissons

LE PAIN SURPRISE SUEDOIS : Gluten, lait, oeufs, poissons

LES TARTELETTES VEGGIE : Lait, sésame, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten

LES NAVETTES NEW-YORKAISES : Gluten, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, lait, oeufs

LES VEGGIE TAPAS : Gluten, sésame, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES VERRINES FRAÎCHEUR : Moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, oeufs, fruits à coques, lait

LES VERRINES DE LA MER : Mollusques, poissons

LES MINI BROCHETTES DE POULET : Sésame, soja, gluten

LES MINI BLINIS ASSORTIS : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, oeufs, gluten

LES MINI BLINIS DE LA MER : Lait, poissons, gluten, oeufs

LES TARTELETTES SALÉES : Lait, poissons, fruits à coques, sésame, gluten

LES MINI BROCHETTES SAUMON : Poissons, lait

LES BROCHETTES DE RIGATONI : Gluten, lait

LES WRAPS SAUMON FUMÉ : Gluten, lait, poissons

LES CANAPÉS JAMBON DE BAYONNE : Gluten, lait

LA BOX APÉRO : Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, lait, oeufs, poissons

LE PANIER SANDWICHES : Gluten, sésame, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, poissons, oeufs, fruits à coques, lait

LA BOX ASSORTIE : Lait, fruits à coques, gluten, sésame, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites

LA BOX JARDINIÈRE : Lait, sésame

LA BOX DÉJEUNATOIRE : Lait, oeufs, gluten, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

LES TOASTS DU CHEF : Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

LES P'TITES MANGUES : Lait

LES PETITES GRENAILLES : Lait, fruits à coques

LES FLEURS DE BETTERAVE : Lait, fruits à coques

LES BOUCHÉES FRAÎCHEUR : Lait, poissons

LES FLEURS DE FROMAGE AOP : Lait

LES PIÈCES SUCRÉES :

LES MINI CUPCAKES CITRON : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques

LE CHOCOCO : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

LES MIGNARDISES CHOCO : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

LES MIGNARDISES FESTIVES : Lait, oeufs, fruits à coques, gluten

LES MIGNARDISES DU CHEF : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques, poissons, anhydrides sulfureux et sulfites

LES VERRINES FRUITÉES : Lait, oeufs

LES VERRINES GOURMANDES : Lait, oeufs, gluten, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES PETITS CHOUX : Gluten, lait, oeufs

LES CANNOLI : Lait, gluten, oeufs, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES GAUFRETTES : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

LES MINI CHEESECAKES : Soja, oeufs, fruits à coques, lait, gluten

LES MINI COEUR COULANTS : Gluten, oeufs, soja, fruits à coques, lait

LES COUPELLES SANTO : Fruits à coques, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

LA PETITE BOX SUCRÉE : Fruits à coques, gluten, lait, oeufs, soja

LA BOÎTE À FRIANDISES : Gluten, lait, soja, oeufs, fruits à coques

LES CROQUANTS CACAOTÉS : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

LE TOUT CHOCO : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

LE COFFRET MACARONS : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

LES MINI BROCHETTES DE FRUITS : -

L'INCONTOURNABLE : Gluten, lait, oeufs, soja, poissons, fruits à coques

BUFFET

LES SALADES À PARTAGER :

SALADE DE POMMES DE TERRE : Anhydrides sulfureux et sulfites

SALADE COLESLAW : Oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites

SALADE DE POIS CHICHES : Anhydrides sulfureux et sulfites

SALADE D'ENDIVES : Lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

SALADE DE RIZ : Poissons, soja, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame, gluten

SALADE SICILIENNE : Gluten, lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, céleri

SALADE POLAIRE : Gluten, lait

SALADE DE LENTILLES : Anhydrides sulfureux et sulfites, lait

SALADE PATATES DOUCES : Gluten, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, lait

SALADE CÉLADON : Fruits à coques, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

LES PLANCHES À PARTAGER :

PLANCHE DIPS : Gluten, sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques

PLANCHE MIXTE : Gluten, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, sésame

PLANCHE VEGGIE : anhydrides sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait, sésame

PLANCHE DE FROMAGES AOP : Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites

PLANCHE DE FROMAGE AOP COUPÉS : Lait, fruits à coques, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten, sésame

PLANCHE DE CHARCUTERIE : Lait

PLANCHE DE POULET : Lait, poissons, oeufs, moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites, gluten

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ : Poissons

PLANCHE DUO DE SAUMON : Poissons, moutarde

PLANCHE CAMPAGNARDE : Lait, gluten, anhydrides sulfureux et sulfites, sésame

TRIO DE HOUMOUS : Sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

TRIO DE SAUCES : Lait, moutarde, oeufs, anhydrides sulfureux et sulfites

LES DESSERTS À PARTAGER :

TARTELETTES FRANGIPANE : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques

TARTELETTE AUX FRUITS : Gluten, lait, oeufs

TARTELETTES CHOCOLAT : Gluten, lait, oeufs, soja, fruits à coques

SALADE DE FRUITS FRAIS :-

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR : Lait, oeufs, soja

CHEESECAKES DU JOUR : Gluten, lait, oeufs, fruits à coques

MOELLEUX AU CHOCOLAT : Gluten, lait, soja, oeufs

RETROUVEZ AUSSI NOS LABELS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES

de cette carte 2023-24.



TOUT & BON

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VÉGÉTALIEN VEGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SANS LAIT

POISSON

POULET

PORC

BŒUF

CANARD

PRODUIT FRANÇAIS

CET HIVER, RETROUVEZ AUSSI :

NOTRE CARTE SPÉCIALE FÊTES



Disponible dès le 06 novembre 2023

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 (sous réserve de disponibilités de nos produits) 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 nos gammes plateaux repas et pause déjeuner. Pour des questions d'organisation, aucune annulation ne pourra être prise en compte :

- moins de 48 heures avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur inférieure à 1000 € TTC ;
- moins de 4 jours ouvrés avant toute prestation de cocktails, buffets et animations d'une valeur supérieure à 1000 € TTC.

Dans ces cas de figure, les commandes seront facturées à hauteur de 50% de leur valeur totale.

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/CONSUMMATEUR

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 : [TTCtps://www.toutetbon.fr/politique-confidentialite](https://www.toutetbon.fr/politique-confidentialite).

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE VOUS ACCOMPAGNE OÙ QUE VOUS SOYEZ :

VOTRE TRAITEUR PROCHE DE VOUS

