

# 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

 <b>ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	 <b>SANS GLUTEN</b>	 <b>POULET</b>	 <b>CANARD</b>
 <b>VÉGÉTALIEN / VEGAN</b>	 <b>SANS LAIT</b>	 <b>PORC</b>	 <b>TRUITE</b>
 <b>VÉGÉTARIEN / VEGGIE</b>	 <b>PRODUIT FRANÇAIS</b>	 <b>BOEUF</b>	

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](http://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.



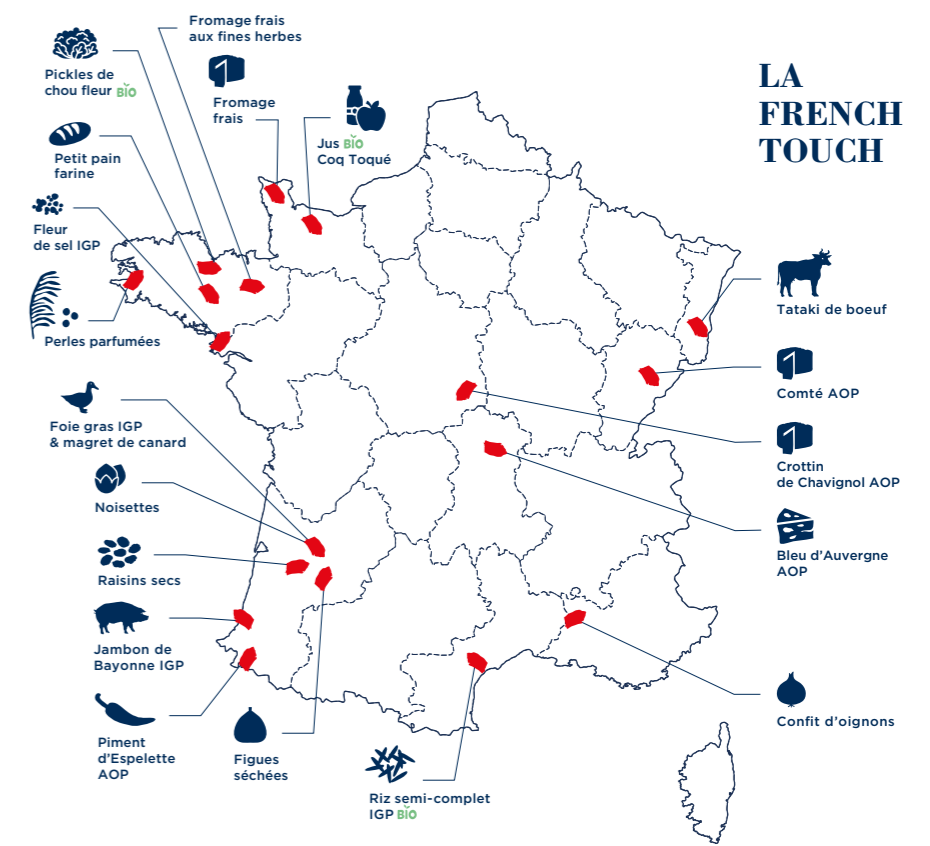
**TOUT & BON**  
ENGAGÉ POUR **L'ORIGINE FRANCE**  
de ses produits.

    **Poulet Boeuf Canard Porc\***

**100% des VIANDES sont FRANÇAISES**

Et la truite  et les œufs pochés  aussi !

\*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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>

## 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>.



# PIÈCES COCKTAIL

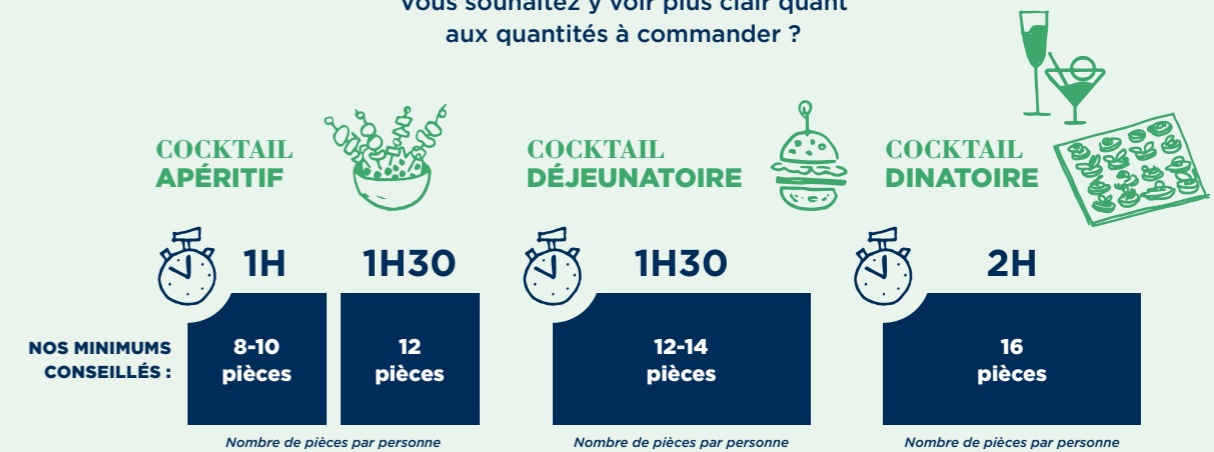


**COMMANDE  
24H  
À L'AVANCE**

(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 !



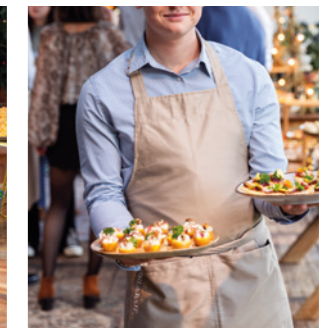
**LOCATION  
DE VAISSELLE**  
installation - débarrassage



**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



**ÉVÈNEMENT  
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





### 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, tartinable 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 SANDWICHES 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
- Tartinable 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.  
 \*\*\* 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



### 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

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

### 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



### 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.\*



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

### 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

### 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



### LES CANNOLI

18 pièces

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

GROSSES PIÈCES

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



### 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** **VEGAN** ..... 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

## 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 ENTIERES

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** À partir de **60€39 TTC**  
**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** À partir de **44€99 TTC**  
**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** À partir de **44€99 TTC**  
**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** À partir de **59€29 TTC**  
**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](http://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



**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



### 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



## 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%   
Soit 6€50 HT

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

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

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

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



**BIO**


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

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

## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

### LES PRODUITS LIVRÉS

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

### CONFIRMATION DE COMMANDE

Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par e-mail. Les livraisons sont prises en compte via le site [www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr) ou par e-mail.

### DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON

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

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

### COORDONNÉES DU CLIENT

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

### ANNULATION DE COMMANDE

Afin d'annuler votre commande, il est nécessaire d'appeler TOUT & BON la veille du jour de livraison (et le vendredi pour le lundi) pour faire part de votre souhait pour 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/CONSOmmATEUR

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

### INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Retrouvez toutes nos informations légales en matière de protection de vos données personnelles conformément à la loi du RGPD sur notre site internet : [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

