

# **tout&bon**

le sens du service

## Communiqué de presse

**Une nouvelle cuisine  
s'installe à besançon**

**Déjà, la 2ème ouverture de l'année  
pour le réseau de traiteur des pros.**



**Une deuxième ouverture en franchise  
pour TOUT&BON en 2025 !**

**Besançon accueille une nouvelle cuisine TOUT&BON, marquant ainsi une nouvelle étape dans le développement de notre réseau.**

**Après l'ouverture de Valenciennes en mars dernier, c'est au tour de Gautier OUDOT, fraîchement franchisé du réseau de nous rejoindre.**



“Après une première expérience de chef d'entreprise dans le domaine alimentaire, j'ai souhaité me ré-orienter afin de proposer un service dédié aux entreprises.

**Rejoindre le réseau Tout&Bon est vite apparu comme une évidence.”**

Gautier OUDOT  
Franchisé TOUT&BON  
à Besançon



LIVRAISON DE  
**DERNIÈRE MINUTE  
SOUS 3H\***



DEVIS  
SUR-MESURE  
**EN MOINS DE 24H**



OFFRE ADAPTABLE  
**POUR TOUT TYPE  
D'ÉVÈNEMENT**



FRAIS, LOCAL  
**FAIT SUR PLACE**



## UNE OFFRE TRAITEUR SUR-MESURE POUR LES ENTREPRISES LOCALES

**Avec cette nouvelle ouverture, TOUT&BON renforce sa mission :** faciliter la vie des professionnels tout en sublimant leurs pauses déjeuner et événements d'entreprise. Plateaux-repas équilibrés, cocktails gourmands, buffets chauds livrés et installés directement en entreprise : notre promesse reste la même, allier praticité, fraîcheur et convivialité.

## UNE ENSEIGNE EN PLEINE EXPANSION

Cette nouvelle ouverture marque la première implantation de l'année pour TOUT&BON, qui poursuit son développement avec ambition et constance.

Fort de 34 cuisines locales en France, notre réseau de franchise continue de grandir au rythme d'une demande croissante pour une restauration BtoB responsable, locale et savoureuse.



**D'ici la fin du premier semestre, quatre nouvelles ouvertures sont déjà planifiées** en région parisienne et dans le Grand Est.

Une dynamique portée par un modèle éprouvé, une logistique agile, et un accompagnement de proximité pour chaque franchisé.

**Chez TOUT&BON,  
le service premium n'est pas un luxe,  
c'est la norme.**

**Nous plaçons la relation client,  
la fraîcheur et le sens du service au cœur  
de toutes nos actions.**

**Note de satisfaction client - 30 derniers jours**



Basée sur **867 participations** ⓘ

**Les secrets  
d'un concept à succès**



[www.toutetbon.fr](http://www.toutetbon.fr)

**Petit Déj' & Gouter**    **Sur le pouce**

**Plateaux Repas**    **Cocktail**

**Buffet**    **Boissons**