



Déjà présent à Rouen et au Havre, Tout&Bon poursuit son développement en Normandie avec l'ouverture d'une cuisine à Caen.

Portée par un nouveau franchisé, cette implantation vient renforcer la présence de l'enseigne dans la région et confirmer son ambition : proposer une offre de traiteur premium dédiée aux entreprises, alliant qualité, réactivité et sens du service.

[\*\*DÉCOUVRIR LA CARTE TOUT&BON CAEN\*\*](#)

## **UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS LE DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU**

Avec cette ouverture à Caen, Tout&Bon continue de densifier son maillage territorial pour se rapprocher toujours plus des entreprises. Fidèle à son modèle, la marque s'appuie sur des cuisines locales, permettant une fabrication à la demande et une livraison rapide, garantissant fraîcheur et efficacité.

Cette ouverture s'inscrit dans la stratégie de développement de l'enseigne, avec de nouvelles implantations déjà en préparation, notamment au Mans.

## UNE ÉQUIPE LOCALE ENGAGÉE



À la tête de cette nouvelle cuisine, Guillaume Lebrun incarne une reconversion professionnelle guidée par l'envie d'entreprendre autrement.

***"Après 25 ans dans le secteur automobile, j'ai eu envie de donner un nouveau sens à mon quotidien et de me lancer dans un métier passion. Le cap des 40 ans, ainsi qu'un accident de moto, m'ont aussi amené à prendre du recul et à repenser mes priorités."***

Le choix de rejoindre Tout&Bon s'est imposé naturellement :

***"Tout&Bon s'est imposé comme une évidence : un concept solide, structuré, avec un vrai positionnement sur le BtoB. Sa force, selon moi, réside dans sa capacité à***

***allier réactivité, qualité et accompagnement. On ne vend pas simplement des produits, mais une solution clé en main pour les entreprises."***

[\*\*DÉCOUVRIR NOS OFFRES\*\*](#)

## **TOUT&BON, UN ACTEUR EN PLEINE CROISSANCE**

Depuis son lancement en franchise, Tout&Bon s'impose comme un acteur de référence du traiteur pour entreprises en France. Grâce à un réseau en expansion et un modèle alliant production locale et livraison rapide, la marque répond aux attentes d'un marché en pleine évolution.

Avec l'ouverture de Caen, Tout&Bon confirme sa volonté de poursuivre son développement au plus près des territoires et des entreprises.

## ACCOMPAGNEMENT & FORMATION

### Une équipe dédiée à vos côtés pour :

Vous transmettre un savoir-faire avec une formation de 4 à 6 semaines.

Vous assister pour vivre une ouverture sereine.

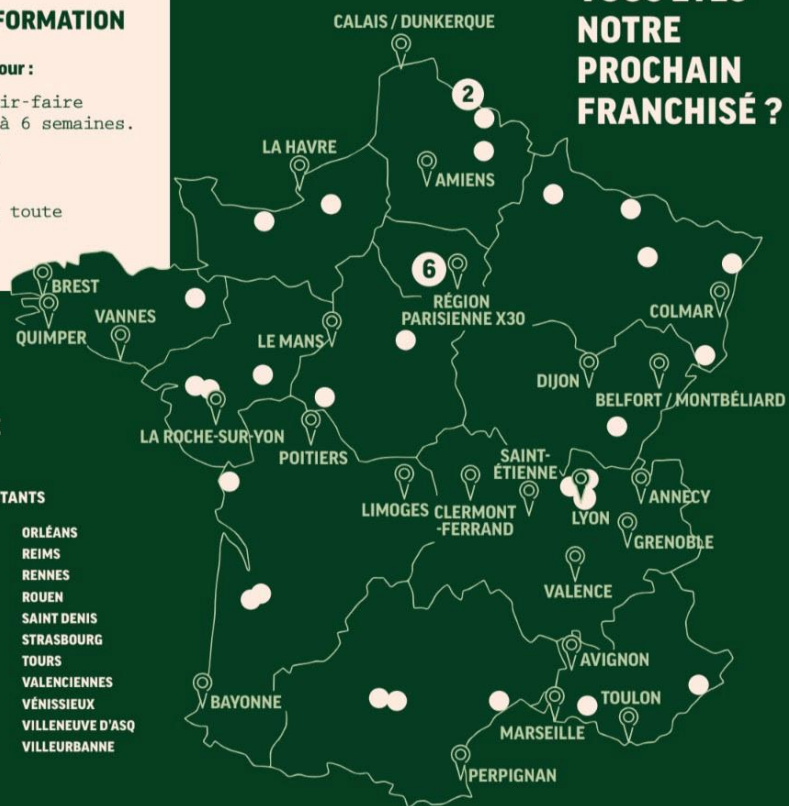
Vous accompagner pendant toute la durée du contrat.

## RÉSEAU NATIONAL N°1 SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION LIVRÉE

### ● ANCRAGE NATIONAL DE 37 ÉTABLISSEMENTS DÉJÀ EXISTANTS

AIX-EN-PROVENCE	LILLE / WAMBRECHIES	ORLÉANS
ANGERS	MARNE-LA-VALLÉE	REIMS
BESANÇON	MASSY	RENNES
BLAGNAC	MÉRIGNAC	ROUEN
BORDEAUX-LAC	METZ	SAINT DENIS
CAEN	MONTPELLIER	STRASBOURG
CERGY	MONTREUIL	TOURS
ÉCULLY	MULHOUSE	VALENCIENNES
LA ROCHELLE	NANCY	VÉNISSIEUX
LABÈGE	NANTES NORD	VILLENEUVE D'ASQ
LE BLANC-MESNIL	NANTES SUD	VILLEURBANNE
LENS, ARRAS & BÉTHUNE	NICE	

## VOUS ÊTES NOTRE PROCHAIN FRANCHISÉ ?



**& tout  
& bon**

RESTEZ INFORMÉ SUR NOS RÉSEAUX :

