

tout&bon

le sens du service

COMMUNIQUÉ DE PRESSE TOUT&BON :

UNE ANNÉE 2025 PLACÉE SOUS LE SIGNE DE
L'EXPANSION ET DE LA CONSOLIDATION.



tout&bon

Depuis plus de 10 ans, Tout&Bon s'impose comme le **traiteur de référence** pour les entreprises en France. Chaque matin, nos équipes locales **fabriquent sur place** vos plateaux repas et pièces traiteur à la demande, garantissant 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, sont nos objectifs du quotidien pour servir nos clients.

UNE ANNÉE 2025 MARQUÉE PAR DE NOUVELLES OUVERTURES ET UN DÉPLOIEMENT AMBITIEUX

NOS OUVERTURES 2025

JANVIER

Valenciennes

AVRIL

Besançon

MAI

Argenteuil

OCTOBRE

Vénissieux

NOVEMBRE

Caen

PARIS

Un développement fort, avec pour ambition de s'imposer comme le traiteur premium de référence dans la capitale.

Ces ouvertures s'inscrivent dans une **stratégie nationale** visant à **rapprocher nos services de nos clients**, en garantissant partout la **qualité et la fraîcheur** qui font notre signature.

CHIFFRES CLÉS 2025 : LA PREUVE D'UN MODÈLE SOLIDE ET FIABLE

4.95/5

notre note Google
en décembre 2025

100%

de nos franchises
reconduites ou
renouvelées

15 000

plus de 15 000
entreprises livrées
sur l'ensemble
du territoire

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA CONVIVIALITÉ

Toujours à l'écoute des besoins des entreprises, Tout&Bon a enrichi son offre buffet chaud pensée comme une **brasserie au bureau**.

Largement plébiscité outre-Atlantique depuis des décennies, ce format emblématique de la culture d'entreprise américaine trouve aujourd'hui sa place en

France, porté par des **attentes croissantes en matière de convivialité et de flexibilité.**

Notre **Pack Service clé en main** comprend :

1. La livraison
2. L'installation et la mise en marche du matériel de maintien à température des plats
3. Le dressage du buffet, avec décoration et nappage en tissu
4. La désinstallation complète

Un service pensé pour **favoriser la convivialité et le partage** au sein des équipes, tout en garantissant un gain de temps précieux pour nos clients.



1

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

- Parmi les 3 proposées
- Entrée + Plat
 - Plat + dessert
 - Complète : entrée + plat + dessert

2

PERSONNALISEZ VOTRE MENU

Parmi notre assortiment d'entrées, de plats et garnitures, et de desserts 100 % de saison. Une sélection de plats traiteur pour tous les goûts et régimes alimentaires.

3

AJOUTEZ VOS OPTIONS ET SERVICES (OPTIONNEL)

- Location de vaisselle
- Décoration
- Mobilier
- Serveur

TOUJOURS ENGAGÉ POUR UN IMPACT POSITIF

Tout&Bon poursuit ses engagements :

- Partenariat avec **Agoterra** pour un bilan environnemental responsable
- Participation à **Octobre Rose** : 5 000 euros reversés à l'association Rose Up
- Favorisation des **circuits courts et de l'origine France** pour nos fruits et légumes, et recours au **Bio** lorsque le produit n'est pas disponible localement
- De nombreux sponsoring sportifs, notamment à Nice avec le Saint-Raphaël Var Handball club mais aussi à Tours avec le Tours Métropole basket ou encore le Ballan basket club !
- Soutien à l'association Lazare : don de 3 000 euros de marchandise pour leur soirée des mécènes



PERSPECTIVES 2026 : TOUJOURS PLUS HAUT DE GAMME ET INNOVANT

L'année à venir sera synonyme de croissance et d'innovation :

- **Ouverture au Mans**, suivie de **5 autres implantations prévues**
- **Équipe produit étoffée** pour une offre toujours plus haut de gamme et perfectionnée
- **Lancement d'un packaging réutilisable**, en test courant mars à Paris



Chez Tout&Bon, le service premium n'est pas un luxe mais un standard.

Réactivité, écoute, qualité et convivialité restent nos maîtres mots, pour offrir à chaque entreprise une expérience culinaire unique et sur-mesure.

[\(RE\)DÉCOUVREZ NOS OFFRES](#)

**tout
&
bon**

RESTEZ INFORMÉ SUR NOS RÉSEAUX :



Cet email a été