

[PETITS
DÉJEUNERS](#)

[PLATEAUX
REPAS](#)

[COCKTAILS ET
BUFFETS](#)

tout&bon
le sens du service

NOUVELLE CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ
TOUT&BON



À partir du 30 mars, Tout&Bon dévoile sa nouvelle carte Printemps-Été 2026, pensée pour accompagner tous les événements d'entreprise pendant la belle saison : réunions, journées d'équipe, séminaires, cocktails, garden parties et soirées clients.

Au programme : des recettes de saison, de nouvelles associations de saveurs et plusieurs nouveautés conçues pour répondre aux attentes des entreprises, que ce soit pour un déjeuner d'équipe, un cocktail déjeunatoire ou un événement professionnel à plus grande échelle.



DES NOUVEAUTÉS PRODUITS AU RYTHME DES SAISONS

Cette nouvelle carte met à l'honneur :

- des ingrédients de saison, travaillés dans des recettes fraîches et généreuses ;
- des plateaux-repas, pièces cocktail et offres déjeunatoires pensés pour s'adapter aux différents formats de réunion et d'événement ;
- une attention particulière portée aux équilibres de saveurs (végétarien, flexitarien, poisson, viande) afin de répondre aux habitudes de consommation actuelles en entreprise.

Parmi les grandes nouveautés, Tout&Bon dévoile notamment :

- une nouvelle gamme de pièces déjeunatoires, idéale pour les formats buffet ou cocktail déjeunatoire ;
- des propositions plus flexibles (avec ou sans viande, options végétariennes et sans porc) pour faciliter l'organisation des repas d'équipe.



[DÉCOUVRIR LA CARTE
PRINTEMPS-ÉTÉ](#)

DE NOUVELLES ANIMATIONS CULINAIRES POUR UNE SAISON RICHE EN EXPÉRIENCES

En parallèle des nouveautés produits, Tout&Bon enrichit son offre d'animations culinaires pour faire de chaque événement un moment expérientiel.

Parmi les dispositifs phares :

- **un bar à Spritz** : une animation conviviale et rafraîchissante, idéale pour les afterworks, cocktails estivaux et soirées en terrasse ;
- **un bar à burrata** : la fraîcheur gourmande qui met tout le monde d'accord, avec une mise en scène autour d'une burrata généreuse et de garnitures de saison (tomates, pains, condiments, herbes fraîches...).

Ces animations peuvent être combinées à d'autres dispositifs (bar à poké bowls, barbecue/plancha, bar à focaccias...) afin de construire des expériences sur-mesure en fonction de la typologie d'événement et du nombre de convives.

UNE OFFRE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIELLE CLÉ EN MAIN POUR LES ENTREPRISES

Au-delà de la carte, cette nouvelle saison illustre la volonté de Tout&Bon de proposer un accompagnement événementiel complet, de la commande au jour J :

- conseil sur le format le plus adapté (buffet, cocktail, plateau-repas, animations culinaires)
- logistique maîtrisée grâce à un réseau de 36 cuisines locales
- possibilité d'intégrer des services événementiels complémentaires (mise en place, dressage, service en salle, scénographie, décoration de buffet, animations live...).

Qu'il s'agisse d'un déjeuner d'équipe, d'un comité de direction, d'un séminaire résidentiel ou d'une grande soirée clients, l'ambition de Tout&Bon reste la même : créer de la convivialité en entreprise grâce au bien manger et à des dispositifs traiteur simples à organiser pour les services communication, RH ou office management.



[DÉCOUVRIR LA CARTE
PRINTEMPS-ÉTÉ](#)

UNE CARTE QUI INCARNE L'ADN DE TOUT&BON

Cette nouvelle carte Printemps-Été 2026 s'inscrit dans la démarche de l'enseigne :

- faire évoluer régulièrement son offre pour rester en phase avec les tendances de consommation en BtoB,
- proposer des solutions traiteur gourmandes, pratiques et adaptées aux usages des entreprises,
- renforcer la dimension événementielle et expérientielle de ses prestations, notamment via les animations culinaires.