

TOUT & BON

PETIT DÉJEUNER | PAUSE DÉJEUNER | PLATEAUX REPAS | COCKTAIL | BUFFET

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 24 octobre 2023

Tout & Bon poursuit sa conquête de la France et ouvre son nouvel établissement à La Rochelle !

Tout & Bon, le traiteur n°1 spécialisé dans la livraison de repas en entreprise, poursuit le développement de son réseau en France et s'implante en Charente-Maritime. À la tête de cette nouvelle équipe, Thomas Rousseau, le franchisé du nouvel établissement de La Rochelle.



Tout & Bon ajoute La Rochelle à sa carte

Le **6 novembre 2023**, un nouvel établissement Tout & Bon ouvrira ses portes à 5 minutes du centre-ville de la Rochelle. Tout & Bon est un **traiteur d'entreprise engagé**, qui jongle de façon juste entre **cuisine gourmande et approvisionnements de saison** pour répondre à tous les besoins de consommation des entreprises et des particuliers : petits déjeuners d'équipe, séminaires, formations, afterworks, cocktails, buffets déjeunatoires ou dînatoires en proposant plusieurs gammes adaptées :

- **Petit déjeuner, brunch**
- **Plateaux-repas, pause déjeuner (salades, sandwichs, plats chauds individuels)**
- **Cocktail déjeunatoire ou dînatoire (amuse-bouches salés et sucrés)**
- **Buffet (salades et planches à partager ...)**

À la carte, **un concept responsable et éco-citoyen repris dans toutes les cuisines Tout & Bon de France** : des fruits, légumes et viandes d'origine France et pour la plupart issus de circuits courts, des packagings éco-responsables, des livraisons dans un rayon de 30 minutes autour de chaque cuisine ...

Après le dernier établissement ouvert à Mulhouse en avril 2023, c'est Thomas qui a décidé de se lancer dans le projet. Il officialise ainsi la **32ème ouverture Tout & Bon** en France. Le réseau Tout & Bon est impatient de voir Thomas apporter son expérience et son engagement envers la qualité, à la communauté Tout & Bon et aux clients de La Rochelle. La franchise Tout & Bon de Thomas est située au **13 rue Audran à La Rochelle**, et sera ouverte du lundi au vendredi, **pour les réunions d'équipes entre collègues ou les cocktails d'entreprise mais également aux particuliers**.

À noter que Tout & Bon poursuit son développement... une autre ouverture est prévue très prochainement dans le Nord, à Lens. Le réseau de franchises Tout & Bon s'étend rapidement, **offrant à des entrepreneurs passionnés l'opportunité de rejoindre une enseigne en pleine croissance.**

Un concept au service des actifs

Pour se faire livrer son plateau-repas, son cocktail d'entreprise ou son petit-déjeuner lorsque l'on est un actif, rien de plus simple. Il suffit de passer commande par mail ou en ligne sur le site e-commerce de Tout & Bon, la commande est envoyée aux cuisines qui produisent à la demande, évitant ainsi tout gaspillage alimentaire.

Puis le plateau-repas est livré à l'entreprise cliente sous 3 heures, selon un circuit de livraison optimisé !

Fidèle à sa charte qualité, Tout & Bon s'engage à fournir des produits majoritairement d'origine France ainsi que des couverts et assiettes conçus à partir de matériaux biosourcés et biodégradables.



À la rencontre du franchisé Thomas Rousseau

Thomas Rousseau a toujours travaillé dans l'univers culinaire et notamment pour de nombreux traiteurs parisiens.

Après avoir entendu des retours très favorables à propos de l'ouverture réussie d'un atelier Tout & Bon à Reims, Thomas, animé par une forte volonté d'entreprendre, a décidé de se lancer dans cette aventure en soumettant sa candidature en octobre 2022.

C'est l'appel du large qui l'a conduit en Charente-Maritime pour y ouvrir sa franchise Tout & Bon.

Les motivations profondes de Thomas pour rejoindre Tout & Bon sont ancrées dans son désir de proposer des produits de la plus haute qualité, principalement frais et locaux, tout en restant à l'écoute des tendances culinaires actuelles. Il partage également les valeurs éco-responsables et les engagements forts du réseau Tout & Bon.

L'objectif de Thomas ? Régaler les entreprises rochelaises et charentaises en leur proposant un concept qualitatif et engagé, mais également les particuliers.

Mais son ambition ne s'arrête pas là : " **À terme, pourquoi ne pas étendre à la Charente, la Vendée, et au-delà, en devenant multi-franchisé.** " Depuis qu'il a rejoint le réseau Tout & Bon, Thomas a été convaincu par l'accompagnement personnalisé et le suivi étroit de l'équipe dynamique de Tout & Bon. Du processus d'établissement du prévisionnel à la formation approfondie, en passant par le soutien continu du franchiseur et des autres franchisés.

NOTRE NOUVELLE CARTE EST LÀ !



À propos de Tout & Bon :



Des menus renouvelés tous les 6 mois, pour respecter la **saisonnalité des fruits et légumes.**



Un soutien pour une **agriculture durable** et à bas carbone en partenariat avec les agriculteurs locaux.



De nouvelles **recettes végétales** bonnes pour les papilles et pour la planète.

Découvrir Tout & Bon

VOTRE CONTACT PRESSE :
Grégoire Ghesquières - Directeur du Développement
gghesquieres@toutetbon.fr 07 86 64 52 88



Une réunion en perspective ?

Vous êtes bloqué(s) à la réunion ? Vous organisez une formation, un séminaire ? Vous avez besoin d'une solution pour le repas de vos collaborateurs ? Vous testez également la livraison de repas



au bureau !

Je commande !



BONNE DÉGUSTATION !

Partagez vos photos avec le #toutetbon
et suivez toute notre actu sur :

