

[Voir la version en ligne](#)

TOUT & BON

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 9 janvier 2024

Tout & Bon élargit son empreinte dans le Nord de la France avec l'ouverture de sa nouvelle franchise à Lens.

Dans le cadre de son expansion dynamique, Tout & Bon, le leader n°1 du traiteur pour entreprises, annonce fièrement l'ouverture de sa nouvelle franchise à Lens. À la tête de cette nouvelle équipe, Emmanuel et Maxence Feret, les franchisés du nouvel établissement de Lens.



Nouvelle escale gourmande à Lens avec Tout & Bon

Après le dernier établissement Tout & Bon ouvert à La Rochelle en octobre 2023, ce **mardi 9 janvier 2024** marque l'ouverture officielle de **Tout & Bon à Lens**. Tout & Bon, en tant que **traiteur d'entreprise engagé et responsable**, combine cuisine délicieuse et ingrédients de saison, et répond pleinement aux besoins des entreprises et des particuliers, offrant une variété d'options pour différentes occasions, comme les petits déjeuners d'équipe, les séminaires, les formations, les afterworks, les cocktails, et les buffets déjeuner ou dîners. Les choix incluent :

- **Petit déjeuner et brunch**
- **Plateaux-repas et pauses déjeuner** (salades, sandwichs, plats chauds individuels)
- **Cocktails déjeunatoires ou dînatoires** (amuse-bouches salés et sucrés)
- **Buffets** (salades et planches à partager...)

L'approche de Tout & Bon met l'accent sur **la responsabilité et l'éco-citoyenneté**, appliquée dans toutes les cuisines Tout & Bon de France. L'enseigne privilégie des ingrédients français, souvent provenant de circuits courts. De plus, des emballages respectueux de l'environnement sont utilisés, et des livraisons dans un rayon de 30 minutes autour de chaque cuisine sont assurées, contribuant ainsi à **une expérience traiteur respectueuse de l'environnement**.

Une nouvelle adresse incontournable pour la gastronomie locale et engagée

À l'image des autres établissements Tout & Bon, la franchise de Lens propose une variété de services sur mesure, répondant aux besoins diversifiés des entreprises et des particuliers. Des petits-déjeuners aux buffets déjeunatoires, en passant par les plateaux-repas et les cocktails, Tout & Bon Lens s'engage à fournir des expériences culinaires de qualité, mettant en avant des saveurs locales, une approche écologique, et un service attentionné.

La franchise Tout & Bon d'Emmanuel et Maxence est située au **194 rue de Cardiff à Douvrin**, et sera ouverte du lundi au vendredi, **pour les réunions d'équipes entre collègues ou les cocktails d'entreprise mais également aux particuliers**.



A la rencontre des franchisés Emmanuel et Maxence Feret

Les entrepreneurs passionnés derrière cette nouvelle aventure sont **Emmanuel et Maxence Feret, père et fils**. Forts de leur bagage professionnel respectif dans les arts graphiques et la gestion hôtelière, ils incarnent la passion et l'expertise nécessaires pour élever les standards du traiteur pour entreprises.

En tant que père et fils, ils partagent une passion commune pour la gastronomie, et c'est avec cet amour partagé qu'ils abordent cette nouvelle aventure.

Ces derniers sont animés d'un enthousiasme débordant à l'idée d'apporter **une expérience culinaire de qualité** aux entreprises de Lens et alentours.

Leur objectif initial est clair : créer une clientèle fidèle et établir des partenariats solides. **“Nous voulons que chaque interaction avec Tout & Bon soit mémorable, laissant une impression positive durable sur nos clients”**, expliquent ils.

Cependant, leur vision ne se limite pas aux débuts. Emmanuel et Maxence aspirent à devenir des figures majeurs dans les zones de Lens, Arras et Béthune : **“Nous aspirons à devenir des acteurs incontournables dans la région et envisageons déjà une expansion future”** partagent ils. Ils souhaitent étendre leur portée, participer activement à des événements locaux et contribuer au développement durable en mettant en place des pratiques écoresponsables au sein de leur entreprise. Cette vision alignée sur les valeurs de Tout & Bon renforce leur engagement envers la communauté locale et l'environnement.

Enfin, Emmanuel et Maxence Feret ont souhaité souligner l'importance de l'accompagnement fourni par Tout & Bon jusqu'à l'ouverture : **“L'accompagnement du Siège s'est avéré être bien plus qu'une simple assistance opérationnelle. Leurs équipes ont partagé avec nous leur savoir-faire, offert des conseils stratégiques et fourni des ressources essentielles pour chaque étape du processus d'ouverture.”** précisent ils. Après des semaines de planification et de collaboration étroite avec Tout & Bon, la franchise est prête à devenir une figure centrale de la scène culinaire locale.

Tout & Bon est ravi d'accueillir les Feret, père et fils, dans sa famille grandissante d'entrepreneurs passionnés, convaincu que **leur expérience, leur engagement envers la qualité et leur volonté de favoriser le développement durable** contribueront au succès continu de Tout & Bon dans le nord de la France.



À propos de Tout & Bon :

- 🔑 Des menus qui évoluent tous les 6 mois, respectant ainsi **la saisonnalité des fruits et légumes**.
- 🔑 Un engagement en faveur d'une **agriculture durable** et à faible empreinte carbone grâce à des partenariats avec des agriculteurs locaux..
- 🔑 De nouvelles **recettes végétales**, délicieuses pour le palais et respectueuses de la planète.

[Découvrir Tout & Bon](#)