

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2020
CONCOCTÉE PAR
THOMAS TRAITEUR

LES DÉJEUNERS LIVRÉS

PETIT-DÉJEUNER

PAUSE

PLATEAU-REPAS

COCKTAIL

BUFFET

BARBECUE

REPAS

□□□

THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER



EDITO

Nous sommes fières de pouvoir compter parmi nos clients des entreprises qui œuvrent pour les autres, des associations qui se battent pour de belles valeurs, des administrations qui accompagnent les citoyens, des particuliers qui font preuve de solidarité et de civisme. À tous nos clients acteurs de notre survie et de notre économie, **MERCI !**

Durant le confinement, toute l'équipe est restée mobilisée afin de livrer en toute sécurité des sites indispensables au bon fonctionnement de la France. Nous avons adapté notre offre afin, nous l'espérons, que celle-ci vous convienne au mieux.

La crise sanitaire a mis au ralenti certain de nos fournisseurs ; nous nous excusons d'avance si des ruptures de produits ont lieu. Vous avez des demandes spéciales ? Contactez-nous !

Toutes les informations sanitaire sur notre site internet page "mesure sanitaire".

MARIE FAVRE-FELIX

Directrice commerciale

SOMMAIRE



04 Commandes et livraisons



05 Les petits déjeuners

09 Les pauses sucrées

14 Les plateaux-repas et coffrets

30 Les nouvelles formules Bistro

35 Les plateaux cocktails

43 Les formules cocktails

49 Les formules buffets

55 Les barbecues



61 Les repas

COMMANDES

Plateaux-repas, formules bistro, Pauses, Petits Déjeuners,
Commandez au plus tard la veille avant 15h00.

Cocktails, Buffets, Barbecues, Repas
Commandez au plus tard sous 72 heures.

Dernière minute
Commande possible sur tout type de prestation le jour même avec les produits du jours

LIVRAISONS

Quand ?
7 jours sur 7 de 7h30 à 19h00
créneau de 30 minutes minimum.

Tarifs de livraison
À partir de 13.20€ HT | 14.52€ TTC
sur la zone de Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-Colombes et Levallois-Perret ; puis selon le lieu de livraison, la date et l'heure.

CONTACTEZ-NOUS



01 43 33 86 00



commercial@thomastraiteur.fr



www.thomastraiteur.fr



LES PETITS DÉJEUNERS

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des petits déjeuners indiqués hors livraison.

Inclus dans les formules petits déjeuners

Gobelets en carton recyclable

Sucres

Touillettes en bois

Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable et/ou réutilisable.

LES PRODUITS

Nos **viennoiseries** sont pur beurre.

Nos **jus de fruits** sont **100% pur jus**.

Nous comptons 1 thermos de 1L pour 8 à 10 tasses.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de

l'agriculture biologique

Notre café **rond et équilibré** est un arabica moulu pure d'origine Guatemala Terroir d'Alta Verapas.

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme naturel de la bergamote, il devient un Earl Grey dans la plus pure tradition anglaise.

A COMMANDER
AU PLUS TARD
LA VEILLE
AVANT 15H

FORMULES PETITS DÉJEUNERS

Le Réveil Express

59.00€ HT | 64.90€ TTC
pour 10 personnes

5.90€ HT
6.49€ TTC
par personne

30 Mini viennoiseries au choix
Croissant, pain au chocolat,
pain aux raisins

Café B*O 1L

2 Purs jus d'orange 1L

1 Eau minérale d'Evian 1.5L

Healthy Breakfast

143.00€ HT | 154.00€ TTC
pour 10 personnes

14.30€ HT
15.73€ TTC
par personne

Bowl Healthy à composer
Fromage Blanc, fruits rouges frais,
baies de goji, fruits secs assortis et
muesli

Muffins aux myrtilles

Panière de fruits frais de saison

Café B*O 1L

Thé Kusmitea assortis 1L

Les jus de dégustation de notre producteur
Alain Milliat produit en France

1 Jus d'orange blonde 1L

1 Jus de pamplemousse rose 1L

1 Eau minérale d'Evian 1.5L

Le Réveil Gourmand

158.00€ HT | 173.80€ TTC
pour 20 personnes

7.90€ HT
8.69€ TTC
par personne

30 Mini viennoiseries au choix
Croissant, pain au chocolat,
pain aux raisins

Corbeille de 25 chouquettes

La brioche aux pralines roses tranchée

20 Muffins aux myrtilles

Café B*O 2L

Thé Earl Grey B*O 1L

2 Purs jus d'orange 1L

1 Pur jus de pamplemousse 1L

2 Eaux minérales d'Evian 1.5L



CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Petits Déjeuners

Plateau de 30 mini viennoiseries Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins	30.00€ HT 33.00€ TTC
Corbeille de 25 chouquettes sucrées	18.75€ HT 20.63€ TTC
Grande brioche aux pralines roses tranchée en 15 parts	11.35€ HT 12.49€ TTC
Muffin aux myrtilles ou muffin au chocolat et éclats de chocolat au lait	1.60€ HT 1.76€ TTC
Plateau de 20 madeleines tradition au beurre frais	15.60€ HT 17.16€ TTC
Yaourts aux fruits, au bon lait de nos vaches normandes	1.88€ HT 2.07€ TTC
Cake citron - pavot	16.00€ HT 17.60€ TTC

Boissons Chaudes

Nous recommandons un thermos pour 8 à 10 personnes

Le thermos de café Michel BIO Café arabica moulu pure origine Guatemala Terroir d'Alta Verapas issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré ; sucres en morceaux	15.30€ HT 16.83€ TTC
Le thermos de thé Earl Grey Terra Etica BIO Issus du commerce équitable et biologique ; sucres	10.00€ HT 11.00€ TTC
Le thermos de thé Kusmitea KUSMI TEA Anastasia, Ceylan, thé vert à la menthe, Be cool, sucres en morceaux	15.30€ HT 16.83€ TTC
Le thermos de chocolat chaud maison Nous vous conseillons 1 thermos de chocolat pour 4 personnes	11.20€ HT 12.32€ TTC
10 dosettes de lait individuelles	3.00€ HT 3.30€ TTC
La machine à café Nespresso professionnelle et 50 dosettes de café NESPRESSO Tarif indiqué sans livraison et sans reprise de la machine à café	100.50€ HT 110.55€ TTC

Boissons Fraîches

Pur jus d'orange 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus d'ananas 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus de pomme 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus de pamplemousse 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
<u>GAMME ALAIN MILLIAT, JUS DE DÉGUSTATION FRANÇAIS 1L :</u>	
Jus d'orange blonde	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de pamplemousse rose	7.85€ HT 8.64€ TTC
Nectar de pêche de vigne	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de pomme Cox	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de raisin rosé Cabernet	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de nectar fruit de la passion	10.80€ HT 11.88€ TTC



LES PAUSES SUCRÉES

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des pauses sucrées indiqués hors livraison.

Inclus dans les formules pauses sucrée

Gobelets en carton recyclable

Sucres

Touillettes en bois

Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

LES PRODUITS

Nos jus de fruits sont 100% pur jus.

Nous comptons 1 thermos de 1L pour 8 à 10 tasses.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de

l'agriculture biologique

Notre café est un arabica moulu pure d'origine Guatemala

Terroir d'Alta Verapas. **café rond et équilibré.**

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme

naturel de la bergamote, il devient un Earl Grey dans la plus

pure tradition anglaise.

A COMMANDER
AU PLUS TARD
LA VEILLE
AVANT 15H

FORMULES PAUSES SUCRÉES

Le café d'accueil

139.00€^{HT} | 152.90€^{TTC}
pour 20 personnes

6.95€^{HT}
7.65€^{TTC}
par personne

30 Moelleux assortis
30 Macarons assortis réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU
Citron vert, fraises des bois-coquelicot, noisette

2 Cafés B*O1L

Les jus de dégustation de notre producteur Alain Milliat
produit en France

1 Jus d'orange blonde 1L

1 Jus de pomme cox de Normandie 1L

1 Jus de pêche de vigne d'Ardèche 1L

2 Eaux minérales d'Évian 1.5L

La pause savoureuse

212.00€^{HT} | 233.20€^{TTC}
pour 20 personnes

10.60€^{HT}
11.66€^{TTC}
par personne

20 Madeleines tradition au beurre
24 Mignardises assorties
20 Cookies Américain
1 Pannetone de fruits frais de saison

2 Cafés B*O1L

Thé Kusmitea assortis 1L

Les jus de dégustation de notre producteur Alain Milliat
produit en France

1 Jus d'orange blonde 1L

1 Jus de pomme cox de Normandie 1L

1 Jus de pêche de vigne d'Ardèche 1L

1 Eau minérale d'Évian 1.5L

1 Eau minérale gazeuse Badoit 1L



CARTE DES PAUSES SUCRÉES

Les Pauses Sucrées

Plateau de 30 mini viennoiseries Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	30.00€ HT 33.00€ TTC
Cookies Américain Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc	2.50€ HT 2.75€ TTC
Muffin aux myrtilles	1.60€ HT 1.76€ TTC
Soupe de fruits rouges - 10cl	2.20€ HT 2.42€ TTC
20 madeleines tradition au beurre frais	15.60€ HT 17.16€ TTC
Cake citron-pavot - 10 tranches	16.00€ HT 17.60€ TTC
Les Moelleux - 30 pièces Pyramides framboise pistache, tandems pêche noisette hachée, moelleux abricot noisette, moelleux ananas framboise, pyramides coco, duo pomme noix de pécan, larmes cerise amarena, moelleux poire chocolat noix de pécan caramélisée, larmes orange	28.20€ HT 31.02€ TTC
Cannelés - 35 pièces	29.75€ HT 32.73€ TTC
Brochettes de fruits - 45 pièces	45.00€ HT 49.50€ TTC
Verrines cocktail sucrées - 12 pièces	14.40€ HT 15.84€ TTC
Plumier de Macarons - 8 pièces	13.50€ HT 14.85€ TTC
Macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU - 18 pièces Citron vert, fraises des bois-coquelicot, noisette	23.40€ HT 25.74€ TTC
Macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU - 54 pièces Citron vert, fraises des bois-coquelicot, noisette	70.20€ HT 77.22€ TTC
Plateau de mignardises assorties - 24 pièces	33.00€ HT 36.30€ TTC
Panière de fruits frais faciles à manger sur panière osier, pour 10 personnes	32.00€ HT 35.20€ TTC



CARTE DES PAUSES SUCRÉES

Boissons Chaudes

Nous recommandons un thermos pour 8 à 10 personnes

Le thermos de café Michel BIO Café arabica moulu pure origine Guatemala Terroir d'Alta Verapas issu du commerce équitable et biologique, café rond et équilibré ; sucres en morceaux	15.30€ HT 16.83€ TTC
Le thermos de thé Earl Grey Terra Etica BIO Issus du commerce équitable et biologique ; sucres	10.00€ HT 11.00€ TTC
Le thermos de thé Kusmitea KUSMI TEA Anastasia, Ceylan, thé vert à la menthe, Be cool, sucres en morceaux	15.30€ HT 16.83€ TTC
Le thermos de chocolat chaud maison Nous vous conseillons 1 thermos de chocolat pour 4 personnes	11.20€ HT 12.32€ TTC
10 dosettes de lait individuelles	3.00€ HT 3.30€ TTC
La machine à café Nespresso professionnelle et 50 dosettes de café NESPRESSO Tarif indiqué sans livraison et sans reprise de la machine à café	100.50€ HT 110.55€ TTC*

Boissons Fraîches

Pur jus d'orange 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus d'ananas 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus de pomme 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC
Pur jus de pamplemousse 1L	3.80€ HT 4.18€ TTC

GAMME ALAIN MILLIAT, JUS DE DÉGUSTATION FRANÇAIS 1L :

Jus d'orange blonde	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de pamplemousse rose	7.85€ HT 8.64€ TTC
Nectar de pêche de vigne	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de pomme Cox	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de raisin rosé Cabernet	7.85€ HT 8.64€ TTC
Jus de nectar fruit de la passion	10.80€ HT 11.88€ TTC



LES PLATEAUX REPAS

NOS PLATEAUX REPAS



Le packaging de nos plateaux-repas est entièrement recyclable !



Livraison dans tout l'Ile-de-France

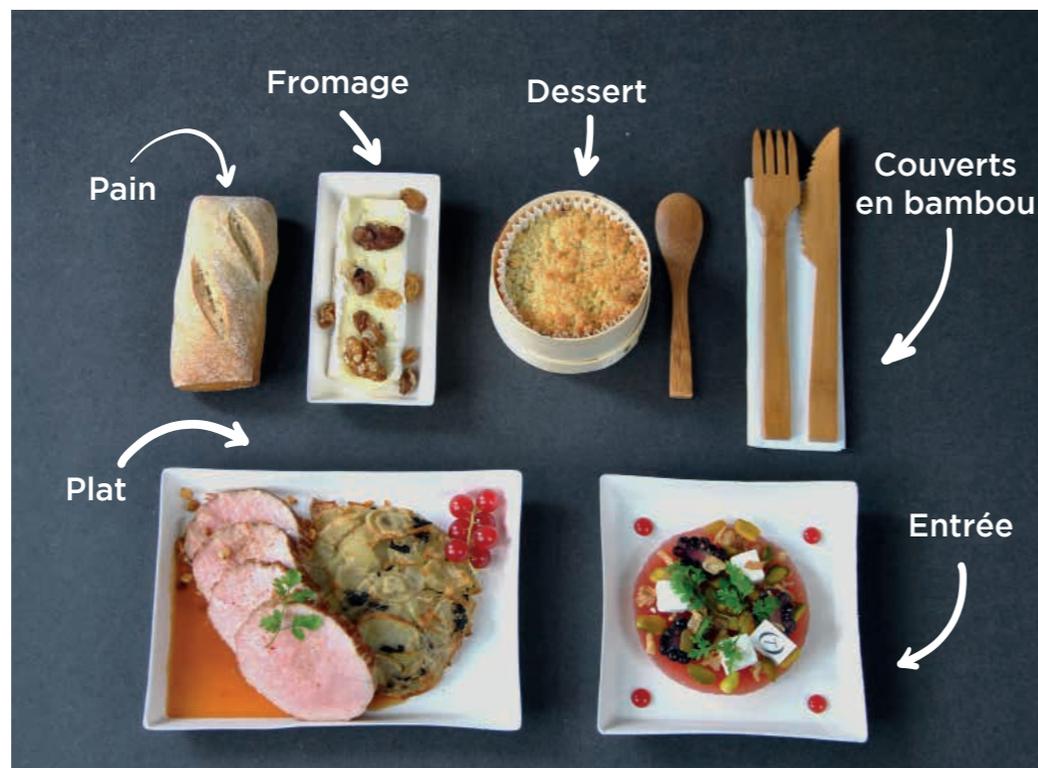


Commande à effectuer au plus tard la veille avant 15h

PACKAGING

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés et/ou réutilisables.

- Le plateau-repas est en carton, matériau naturel et recyclable
- Les couverts sont en écorce de bambou, matériau naturel, léger et résistant ; peu également être réutilisé car lavable.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matériau 100% naturel et compostable.
- Le verre est en cellulose est donc 100% compostable
- Nos plateaux-repas prestigies sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox



Maximum de 3 variétés par commande.
Commande inférieure à 8 plateaux :
maximum de 2 variétés par commande.

PLATEAUX-REPAS PRESTIGE



WOMBAT



NUMBAT



Amuse-bouche du chef

Design de foie gras, figue et noix
foie gras français, chutney de figue, craquant de noix, pain d'épices travaillé comme un opéra

Filet de canette rôtie, jus aux agrumes,
viennoise de parmesan, endive confite aux agrumes

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Comme un éclair
croquant amande, compotée de myrtille,
mousse chocolat lait, glaçage lait



Amuse bouche du chef

Pressé de tourteau aux arômes de citronnelle

Bar rôti au poivre de Sichuan, polenta piquillos et sauce chorizo ibérique
possibilité veggie

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Sidney
Crumble au dulcey, biscuit, compotée de groseille,
mousse litchi rose

PLATEAUX-REPAS DE SAISON



Lentilles beluga à l'huile d'argan et saumon

Filet de volaille, salade rigatoni, brocolis, crème de petits pois

Fromage sélectionné

Moelleux au chocolat, quenelle de crème fouettée

Tous les produits de ce plateau sont issus de l'agriculture Biologique



Galet de pastèque infusé à la lavande, chèvre frais, mûres et pistache

Rond de veau, jus corsé
Effeillée de pommes de terre aux trompettes de la mort

Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Crumble aux fruits rouges

PLATEAUX-REPAS DE SAISON

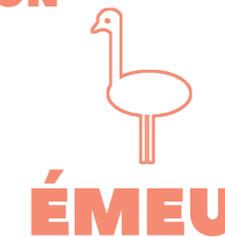


Déclinaison de salade de tomates, myrtilles et noix

Tataki de bœuf marinade asiatique, poêlée de céréales et légumineux, salade d'herbes fraîches, pep's wazabi

Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Tartelette aux fruits secs torréfiés



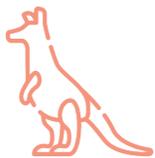
Gyozas de crevettes, condiment wazabi, sauce soja sucrée

Cabillaud en croûte d'agrumes, Pak Choi rôti à l'huile d'olive et vinaigrette combawa

Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Tartelette fraise rhubarbe

PLATEAUX-REPAS DE SAISON



KANGOUROU

24,00€ HT
26,40€ TTC



Cubik de la mer, feuille de nori et agrumes
Pavé de saumon mariné au yuzu, brousse et jus à l'oseille
Palet de céleri confit au beurre et curcuma
Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P
Tartelette chocolat noir 64%,
crème cacahuète

20



KOALA



Lingot des garrigues
Mousse mozzarella, aubergines confites,
tomates et olives noires
Poulet rôti au granola salé à la tomate et
paprika fumé,
jus corsé au piment doux fumé
Légumes grillés au pesto
Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P
Panna cotta à la verveine, compotée
d'abricot, éclats d'amandes torréfiées

PLATEAUX-REPAS VEGAN SANS GLUTEN

24,00€ HT
26,40€ TTC

LE VÉGAN SANS GLUTEN



Salade de quinoa blanc et noir,
petits pois aux herbes
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes cuits,
condiment d'artichaut, julienne de granny smith et gel granny
Soy Cake d'été
crème végétain à la framboise, coulis de fruits rouges
Réglette de fruits rouges
Petit pain sans gluten et sans lactose

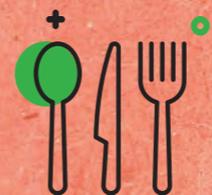
21



Nous répondons également à d'autres spécificités alimentaires sur demande



Tous nos plateaux repas sont recyclables



Changement du matériel «éphémère» par des couverts inox et verrerie en verre supplément
1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

LE PLATEAU SURPRISE

19.90€ HT | 21.89€ TTC

Pour ceux d'entre vous qui recherchent de nouvelles saveurs nous vous proposons le plateau-repas surprise.

Notre Chef compose votre plateau-repas parmi les produits du marché.

Pour une commande supérieure à 10 plateaux-repas passée 1 semaine avant la date de la prestation, le menu peut être défini en amont à votre demande.



**CE PLATEAU-REPAS
EST COMPOSÉ SELON
LES PRODUITS DU MARCHÉ**

LE SURPRISE VIANDE

Une entrée

Un plat à base de viande
et son accompagnement

Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Un dessert

LE SURPRISE POISSON

Une entrée

Un plat à base de poisson
et son accompagnement

Fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Un dessert

LE SURPRISE VÉGAN SANS GLUTEN

Une entrée végétal sans gluten

Un plat et son accompagnement
végétal sans gluten

Reglette de fruits

Un dessert

LE PLATEAU DE DERNIÈRE MINUTE

26.00€ HT | 28.60€ TTC

Les commandes peuvent s'effectuer à partir de 15h la veille jusqu'au jour J selon les produits disponibles.

Le Dernière Minute

selon les produits disponibles
au moment du passage de la commande

Une entrée

Un plat et son accompagnement

Notre fromage sélectionné A.O.C^{et} ou A.O.P

Un dessert



Pour toutes les commandes imprévues, Thomas Traiteur vous propose des plateaux repas de dernière minute composés de produits frais en fonction de la production du jour.

LES LUNCH BOX

Livraison dans toute l'Île-de-France.
Tarifs des lunch box indiqués hors livraison.

Inclus dans les lunch box
un petit pain
couverts en bambou
Serviettes en papier
Tout le matériel est recyclable ou reutilisable.

A COMMANDER
AU PLUS TARD
LA VEILLE
AVANT 15H

LA DERNIÈRE MINUTE

18.00€ HT | 19.80€ TTC

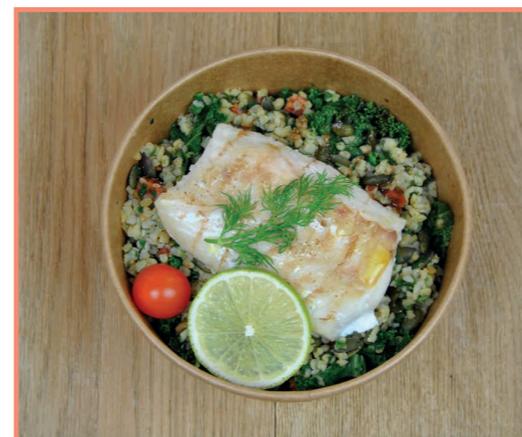
Avec les produits frais de la production disponible
au moment du passage de la commande

Box Mixte
+
Un dessert
+
Un pain

LUNCH BOX

13.90€ HT | 15.29€ TTC

LA CRIÉE



Effeillé de cabillaud poché
boulgour, chou kale, graines de courge, coriandre,
persil assaisonné, vinaigrette citron,
crème de balsamique, zeste de combawa
Muffin myrtille

LA VEGAN SANS GLUTEN



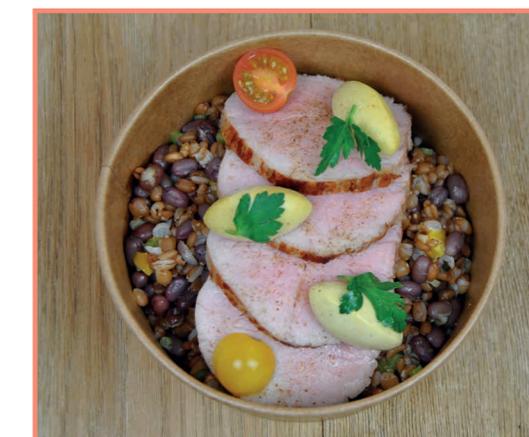
Boulettes de sarrasin, lentilles aux légumes
servies avec une salade brocolis, cacahuètes, radis
émincé, pack choi, pois chiches et sauce aigre douce
Soycake d'été
crème vegan à la framboise, coulis de fruits rouges

LA POKEBOWL



Crevettes sautées aux épices, nouilles de riz,
cubes de mangue, coriandre, soja frais, brocolis, julienne
de carottes assaisonnée à l'huile de sésame, sauce soja
sucrée et vinaigre de riz
Salade de fruits frais de saison

LA TERROIR



Fines tranches de rond de veau
servies avec une poêlée de céréales et légumineuses à
l'huile de noisettes,
quenelles de mascarpone au pesto de pistaches
Yaourts aux fruits,
au bon lait de nos vaches normandes

LUNCH BOX

13.90€ HT | 15.29€ TTC

LA FERMIÈRE



Volaille cuite en basse température,
persil plat et estragon
duo de carottes, edamame, pois gourmands
à la sauce yaourt raifort
Mousse au chocolat

LA PROVENÇALE



Volaille moelleuse à l'origan, cubes
d'aubergines cuites à l'huile d'olive
tomates cerise rouges et jaunes, fromage, persil plat le
tout assaisonné au vieux Xérès
Crumble aux fruits rouges

LA SUCRÉE & SALÉE



Jambon de pays & melon
Fromage blanc aux fruits rouges

LA MER



Salade de tagliatelles au saumon fumé,
effeuillé de saumon frais
Pistache liégeois

NOS ENGAGEMENTS THOMAS TRAITEUR



Nous répondons
également à
d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



Toutes nos lunchs box
sont recyclables

LUNCH BOX SURPRISE

13.00€ HT | 14.30€ TTC

Notre Chef compose votre lunch box parmi
les produits du marché.
Composée d'un plat, d'un dessert, un pain et les couverts



LUNCH BOX "SURPRISE VIANDE"

Plat surprise : salade composée et viande

Un dessert

LUNCH BOX "SURPRISE POISSON"

Plat surprise : salade composée et poisson

Un dessert

LUNCH BOX "SURPRISE VEGAN SANS GLUTEN"

Plat surprise : salade composée végan et sans gluten

Un dessert

LES LUNCH BAG

Minimum de commande : 6 lunch bag identiques

Le WAGRAM

11.50€ HT | 12.65€ TTC

1 Bodéga froide de salade composée
1 Sandwich baguette
1 Dessert
Évian 33cl

Le FOCH

8.50€ HT | 9.35€ TTC

1 Sandwich baguette
1 Dessert
Évian 33cl



À déguster froids, nos Lunch Bag sont proposés avec **une serviette, une cuillère et/ou une fourchette dans un sac kraft.**



Tarifs des Lunch Bag indiqués **hors livraison.** Livraison dans toute **l'Île-de-France.**

A COMMANDER
AU PLUS TARD
LA VEILLE
AVANT 15H



LA CARTE DES LUNCH

LES BODÉGAS FROIDES

4.00€ HT | 4.40€ TTC

Minimum de commande : 6 bodégas

- Bodéga de salades composées
- Aubergines cuites à l'huile d'olive tomates cerise rouges et jaunes, billes de mozzarella, persil plat le tout assaisonné au vieux Xérès (végétarien)
- Boulgour, chou kale, graines de courge, coriandre, persil assaisonné, vinaigrette citron, crème de balsamique, combawa (végan)

LES SANDWICHES TRIANGLES

4.00€ HT | 4.40€ TTC

A commander par multiple de 12 (Lord) ou 16 (Club)

- "Lord Sandwich" aux crudités, pain tomate
- "Lord Sandwich" au saumon fumé, pousses de poireau et sauce aux crevettes, pain de mie
- "Club Sandwich" rosbeef, chèvre, pain de mie
- "Club Sandwich" volaille au curry, pain nature

LES BODÉGAS CHAUDES

6.00€ HT | 6.60€ TTC

Minimum de commande : 6 bodégas

- Millefeuille de légumes, jus de tomate (végan)
- éffiloché de canard au verjus, navet en mirepoix et cerise fruit
- Tajine de lieu à la graine ajowan et réglisse sur purée de carotte

LES SANDWICHES BAGUETTES

3.45€ HT | 3.80€ TTC à 5.00€ HT | 5.50€ TTC

Minimum de commande : 6 coffrets identiques

- Sandwich baguette thon et crudités
- Sandwich baguette dinde et crudités
- Sandwich baguette jambon de Paris et fromage
- Sandwich baguette saumon frais et crudités

LES DESSERTS

3.30€ HT | 3.63€ TTC

Fromage blanc aux fruits rouges
Pistache ou café liégeois
Salade de fruits frais

Mousse au chocolat
Soycake d'été
crème vegan à la framboise, coulis de fruits rouges



BISTRO

LIURÉ

AU BUREAU

By Thomas traiteur

NOUVEAU

COMME AU
BISTRO

UN MENU
QUI CHANGE
TOUS LES JOURS !

DES MENUS
HEBDOMADAIRES
ÉLABORÉS PAR
NOTRE BRIGADE

Pour les amateurs des plats mitonnés, cuisinés et fait maison, à partir de produits frais ou pour changer des plateaux-repas vu et revue...

Thomas Traiteur lance sa formule Bistro.
C'est un menu qui change tous les jours, élaboré avec les meilleurs produits de saison.



EXTRA :
UNE PART DE
FROMAGE



TARIFS

MENU 10€^{HT}
PLAT UNIQUE
PAIN

MENU 13.50€^{HT}
ENTRÉE OU PLAT
PLAT OU DESSERT
PAIN

MENU 16€^{HT}
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
PAIN

LES EXTRAS : FROMAGE +2€^{HT}, BOISSONS +1.20€^{HT} / +1.80€^{HT}, COUVERTS +1.50€^{HT}

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE CHAQUE JEUDI POUR CONNAITRE LES MENUS DE LA SEMAINE SUIVANTE
CHAQUE JOUR : 2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 2 DESSERTS DIFFÉRENTS.

CHAQUE SEMAINE LES NOUVEAUX MENUS
SONT DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET
POUR DECOUVRIR CELLE EN COURS CLIQUEZ ICI



Tout nos conditionnements sont entièrement recyclables, ce qui permet de garantir un cycle de vie optimal de la matière. Idéal pour l'écologie !



Tarifs des formules bistro indiqués hors livraison.
Livraison dans toute l'Île-de-France.



À commander la veille avant 15h00, passé ce délai nous consulter avant de commander, pour s'assurer que nous n'avons déjà pas tout vendu .



LES COCKTAILS

LES PLATEAUX COCKTAIL

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des plateaux cocktail indiqués hors livraison.

Pour vos réceptions en petit comité, nous vous proposons ces plateaux cocktail. Les pièces cocktails sont livrées dressées sur des plateaux noirs en **carton recyclable**.

Astuce : si vous désirez composer vous même vos plateaux, demandez-nous la carte des pièces cocktail !

A COMMANDER
AU PLUS TARD
72H
AVANT LA
LIVRAISON

LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL PLAISIRS SALÉS



LE PLATEAU CANAPÉS

Volaille & ananas tandoori, duo de saumon, oeuף de caille et crudités, pastrami & cranberry, canapé de la mer, fromage frais aux herbes et éclats de noix

30.00€ HT | 33.00€ TTC le plateau de 24 pièces
75.00€ HT | 82.50€ TTC le plateau de 60 pièces

LE PLATEAU VERRINES SALÉES

Tartare de Saumon
Guacamole aux crevettes et crabe, sauce cocktail
Tendre d'agneau et crémeux de petits pois
Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olives noires

28.80€ HT | 31.68€ TTC le plateau de 12 pièces



LE PLATEAU SANDWICHES

Plateau de 48 mini Lord-sandwiches ou Club-sandwiches

71.04€ HT | 78.14€ TTC le plateau de 48 pièces



LE PLATEAU NAVETTES

Assortiment de 50 navettes du moment parmi : tarama blanc, crabe, volaille au curry

20.00€ HT | 22.00€ TTC le plateau de 16 pièces
62.50€ HT | 68.75€ TTC le plateau de 50 pièces



LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL PLAISIRS SALÉS

LES PLAISIRS SALÉS

Assortiment de pièces salées
de saison

38.00€ HT | 41.80€ TTC
le plateau de 24 pièces



LES PAINS SURPRISES

LE MELCHIOR

40 pièces

Pain surprise garni de foie gras et chutney, saumon fumé et beurre citronné, légumes grillés à l'oriental, jambon de Parme, fromage de chèvre et tomates séchées aux éclats de pignon de pin

50,00€ HT | 55,00€ TTC



LE MAÎTRE CHARCUTIER

40 pièces

Pain surprise garni de 3 sortes de charcuterie

50,00€ HT | 55,00€ TTC

LA BRIOCHE DE LA MER

36 pièces

Tarama, saumon fumé et crabe

46,80€ HT | 51,48€ TTC

LE TROIS FROMAGES

40 pièces

Pain surprise garni de 3 sortes de fromages

50,00€ HT | 55,00€ TTC



LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL PLAISIRS SALÉS

LA PANIÈRE DE CRUDITÉS

Assortiment de crudités en panier
Radis, carotte, tomate cerise, concombre, poivron,
brocoli, chou-fleur et œufs de caille, fromage blanc
aux herbes et sauce cocktail

30.00€ HT | 33.00€ TTC la panier de 2Kg



LE PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon de Paris, chorizo iberique,
saucisson sec Corse, coppa Corse,
viande des Grisons, jambon Serrano espagnol,
olives picholines, cornichons fin et beurre

38.00€ HT | 41.80€ TTC le plateau de 500g



LE PLATEAU DE CHARCUTERIE COCKTAIL

Chorizo iberique, saucisson sec Espagnol,
coppa Corse, pâté en croûte cocktail

53.50€ HT | 58.85€ TTC le plateau de 1kg



LE PLATEAU DE FROMAGES

Fromages variés A.O.C et A.O.P

30.00€ HT | 33.00€ TTC le plateau pour 10 personnes

LE PLATEAU DE FROMAGES découpés en cubes façon cocktail

Fromages variés affinés par notre fromager
44.00€ HT | 48.40€ TTC le plateau pour 20 personnes



LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL À RECHAUFFER

LE PLATEAU PETITS-FOURS

24 Petits-fours salés chauds

10 minutes au four chaud et c'est prêt !

21.60€ HT | 23.76€ TTC le plateau de 24 pièces



LES ROSACES

Rosace lardon-oignon

12.00€ HT | 13.20€ TTC

Rosace végétale

Carotte, courgette, céleri et basilic

12.00€ HT | 13.20€ TTC

Rosace saumon épinard

12.00€ HT | 13.20€ TTC

Notre pâte feuilletée garnie est croustillante,
fondante et découpée en 24



LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL PLAISIRS SUCRÉS

LES MIGNARDISES

Assortiment de pièces sucrées
de saison

33.00€ HT | 36.30€ TTC le plateau de 24 pièces



LE PLATEAU CANNELÉS

Cannelé bordelais

29.75€ HT | 32.73€ TTC le plateau de 35 pièces



LE PLATEAU MOELLEUX

Bâtonnet d'amande, pistache-abricot, chocolat,
noix de coco, amande-griotte, pomme-noisette

28.20€ HT | 31.02€ TTC le plateau de 30 pièces

70.50€ HT | 77.55€ TTC le plateau de 75 pièces



LE PLATEAU VERRINES

Verrines assorties au chocolat et aux fruits

14.40€ HT | 15.84€ TTC le plateau de 12 pièces



LA CARTE DES PLATEAUX COCKTAIL

PLAISIRS SUCRÉS

LA CORBEILLE CHOUQUETTES

Corbeille en osier garnie de 50 chouquettes

37.50€ HT | 41.25€ TTC la corbeille de 50 pièces



LE PLATEAU DE MACARONS

Macarons réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU
Citron vert, fraises des bois-coquelicot, noisette

Plumier de Macarons 8 pièces 13.50€ HT | 14.85€ TTC

Plateau de 18 pièces 23.40€ HT | 25.74€ TTC

Plateau de 54 pièces 70.20€ HT | 77.22€ TTC



LE PLATEAU FRUITS

Brochettes de fruits assortis

30.00€ HT | 33.00€ TTC le plateau de 30 pièces

45.00€ HT | 49.50€ TTC le plateau de 45 pièces



L'ANANAS PIQUÉ

Brochettes de fruits assortis
piquées sur ananas

66.00€ HT | 72.60€ TTC l'ananas de 60 pièces



LES FORMULES COCKTAILS

A COMMANDER
AU PLUS TARD
72H
AVANT LA
LIVRAISON

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des formules cocktail indiqués hors livraison et hors mise en place.

Les formules sont à adapter en fonction du nombre de personnes.

Les pièces cocktail sont livrées dressées sur des plateaux noirs en carton recyclable.

Vous désirez que nous nous chargions de l'installation de vos mets ou du service ? Demandez-nous un devis.

LE COCKTAIL APÉRITIF

144.00€ HT | 158.40€ TTC
Pour 20 personnes
6 pièces par personne

7.20€ HT
7.92€ TTC
par personne

4 pièces cocktail salées par convive

- Brochette concombre et saumon fumé
- Millefeuille dinde, comté et mascarpone
- Brochette de tomates-cerise et mozzarella, pointe de pesto
- Palet de quinoa, poivronnade et larme de poivrons

2 pièces cocktail sucrées par convive

- Moelleux assortis
- Verrines cocktail assorties sucrées

LES FORMULES COCKTAILS

LE COCKTAIL SEMI-APÉRITIF / SEMI-DÉJEUNATOIRE

368.00€ HT | 404.80€ TTC
Pour 20 personnes
6 pièces par personne

18.40€ HT
20.24€ TTC
par personne

10 pièces cocktail salées par convive

- Canapés assortis sélection «dégustation»
- Wrap de bœuf au cheddar, moutarde douce
- Blinis aux perles avruga, nuage de crème
- Le dôme de Monsieur Seguin Fromage de chèvre et carotte
- Douceur exotique Palet d'ananas, gambas rôtie au chili et lait de coco, poivre de sichuan
- Navette indienne Volaille au curry
- Brochette de tomate-cerise et bulles de Mozzarella, pointe de pesto
- Pain surprise de Melchior de 40 pièces : Foie gras et chutney, Saumon fumé et beurre citronné, Légumes grillés à l'oriental, Jambon de Parme, Fromage de chèvre et tomate séchée aux éclats de pignons de pin.

4 pièces cocktail sucrées par convive

- Mac Rose Framboise Litchi
- Tartelette chocolat cacahuète
- Déclinaison Cassis-Violette croustillant azuleta, violette cristallisée, quenelle de crémeux cassis violette
- Brochette de 2 fruits frais sur assiette



LES OPTIONS BOISSONS

OPTION 1

Un assortiment de boissons softs
*jus de fruits haut de gamme de notre producteur Alain Milliat, Coca Cola et eaux
verres éphémères*

2.80€ HT | 3.08€ TTC par personne

OPTION 2

Une flûte de champagne par personne
un assortiment de boissons softs
*jus de fruits haut de gamme de notre producteur Alain Milliat, Coca Cola et eaux
flûtes et verres éphémères*

6.50€ HT | 7.60€ TTC par personne.

OPTION 3

Un verre de vin rouge et un verre de vin blanc par personne,
un assortiment de boissons softs
*jus de fruits haut de gamme de notre producteur Alain Milliat, Coca Cola et eaux
verres éphémères.*

4.40€ HT | 5.15€ TTC par personne

OPTION 4

Un Cocktail (avec ou sans alcool),
un verre de vin rouge et un verre de vin blanc par personne,
un assortiment de boissons softs *jus de fruits haut de gamme de notre producteur Alain Milliat,
Coca Cola et eaux
flûtes et verres éphémères.*

9.40€ HT | 11.00€ TTC par personne

LES FORMULES COCKTAILS

LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

598.00€ HT | 657.80€ TTC
Pour 20 personnes
20/21 pièces par personne

29.90€ HT
32.89€ TTC
par personne

13 pièces cocktail salées par convive

- Canapés assortis sélection «dégustation»
- Wrap de bœuf au cheddar, moutarde douce
- Crevette «Japonisante» *Crevette marinée à l'ail, lit de menthe fraîche, radis noir pincé*
- Lingot de comté à l'huile de truffe blanche
- Tartelette foie gras et betterave
- Navette au tarama blanc
- Gougère au comté
- Millefeuille dinde, comté et mascarpone
- Dés de risotto au thé vert et écrevisses
- Jardin d'été *Tartelette salée garnie de pickles de radis, sifflet de carottes, chou breton, larme de poivrons tailla de tomates*
- Brochettes de Jambon de Parme et Melon

1 pièce lunch par convive (équivalente à 2/3 pièces)

- Bodéga froide de Salade composée

5 pièces cocktail sucrées par convive

- Tartelette fraise rhubarbe
- La Biskélia *coque en chocolat, noisette croquante grillée, ganache montée au chocolat biskélia*
- Opéra, passion café
- Le dôme fruits rouges citronnelle *sablé breton, crème infusée à la citronnelle, compotée de fruits rouges et sa coque en chocolat blanc*
- Brochette de 2 fruits frais sur assiette



LES FORMULES COCKTAIL

LE COCKTAIL DINATOIRE FESTIF

798.00€ HT | 877.80€ TTC

Pour 20 personnes

23 pièces par personne

39.90€ HT
43.90€ TTC
par personne

11 pièces cocktail salées par convive

- Canapés assortis sélection "Dégustation"
- Carpaccio de bœuf, pesto, pignons de pin, câpres et parmesan
- Crevette "japonisante"
- Rencontre chèvre et mangue, disque de parmesan, fleur de bleuet
- Tartelette betterave foie gras
- Navette au crabe
- Palet de quinoa, poivronnade et larme de poivron
- Canon d'agneau au piquant wasabi, douceur de petit pois
- Tataki de thon
- Jardin d'été
- Brochette jambon de Parme melon

1 pièce lunch par convive (équivalente à 2/3 pièces)

- Pain Bagnat garni

Les plateaux à partager (équivalente à 3/4 pièces)

- Charcuteries extra *Chorizo Iberique, Saucisson sec Espagnol, Coppa Corse, pâté en croûte cocktail*
- Fromages découpés en cubes façon cocktail, affinés par notre fromager Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois
- Baguettes Tradition

6 pièces cocktail sucrées par convive

- Tartelette fraise rhubarbe
- La Biskélia *coque en chocolat, noisette croquante grillée, ganache montée au chocolat biskélia*
- Macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU *citron vert, fraises des bois-coquelicot, noisette*
- Tartelette chocolat cacahuète
- Club-sandwich pistache griotte
- Autour de l'abricot verveine *coque chocolat blanc, abricot moelleux, crème infusée à la Verveine*



LES FORMULES BUFFET

LES FORMULES BUFFET

A COMMANDER
AU PLUS TARD
72H
AVANT LA
LIVRAISON

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des formules buffet indiqués hors livraison et hors mise en place.

Les formules sont à adapter en fonction du nombre de personnes.

Inclus dans les formules petits déjeuners

Gobelets en carton recyclable
Assiettes rondes en fibre naturelle
Couteaux, fourchettes, cuillères en bambou
Serviettes en papier recyclé
Couverts à salades en bambou
Tout le matériel est recyclable et/ou réutilisable.
Les mets sont dressés sur des plateaux en carton recyclable ou dans des saladiers en fibre de canne.

Vous désirez que nous nous chargions de l'installation de vos mets ou du service, vous désirez de la vaisselle en porcelaine, des couverts en inox, des tables, chaises, nappages ?
Demandez-nous un devis.

LES FORMULES BUFFET

LE BUFFET «ZÉNITH»

426.00€ HT | 468.60€ TTC
Pour 20 personnes

21.30€ HT
23.43€ TTC
par personne

Pour grignoter

Rosace Saumon Epinard
Rosace Végétale

1 part de viandes et 250 g de crudités par convive

Rôti de Bœuf français
Larme de volaille surprise
Sauces et condiments
Assortiment de 3 salades composées

1 part de fromage par convive

Plateau de fromages de saison A.O.C et/ou A.O.P,
sélection du fromager

Pains de campagne tranchés boulanger

1 dessert par convive

Panna Cotta à la verveine, compoté d'abricots,
éclats d'amandes torréfiées
Tartelette chocolat noir 64 %, crème cacahuète



LES FORMULES BUFFET

LE BUFFET «AU-DELÀ DES CIMES»

570.00€ HT | 627.00€ TTC
Pour 20 personnes

28.50€ HT
31.35€ TTC
par personne

Pour grignoter

Panière de Crudités de Saison accompagnée de ses Sauces
Cake à la courgette et noisettes

1 part de viande, 1 part de poisson et 250 g de crudités par convive

Duo de brochettes bœuf à la menthe et volaille à la bière et au miel et sauce béarnaise
Cheesecake au thon et à l'aubergine

Assortiment de 3 salades composées

1 part de fromage par convive

Plateau de fromages de saison A.O.C et/ou A.O.P, sélection du fromager

Pains de campagne et pain aux noix tranchés boulanger

1 dessert par convive

Tartelette aux Fruits rouges
Tartelette aux fruits secs torréfiés

Les fruits

Panière de fruits entiers et coupés de 2kg, gamme supérieure

LES FORMULES BUFFET

LE BUFFET «MANGE-DEBOUT»

570.00€ HT | 627.00€ TTC
Pour 20 personnes

28.50€ HT
31.35€ TTC
par personne

Pour grignoter

Panière de Crudités de Saison et ses sauces
Cake à la courgette et noisettes
Fiole de Gaspacho

2 parts de viandes et cochonnailles

Plateau cocktail de Charcuteries extra assorties chorizo Iberique, Saucisson sec Espagnol, Coppa Corse, pâté en croûte cocktail
Brochette bœuf à la menthe
Pic de volaille à la bière et au miel

Les sauces et condiments

2 pièces lunch

Pain Bagnat garni
Bodéga froides de Salades composée

1 part de fromage par convive

Fromages A.O.C et/ou A.O.P découpés en cubes façon cocktail, affinés par notre fromager

Baguettes tradition tranchées

1 dessert par convive

Salade de fruits frais
Mousse au chocolat

LES SALADES

La Gourmande

Carottes, edamame, pois gourmands, sauce lactée au raifort

La Méditerranéenne

Cubes d'aubergine cuite à l'huile d'olive, tomates cerise rouge et jaune, billes de mozzarella, persil plat et vinaigrette au vieux Xérès

La Croquante

Brocolis, cacahuètes, radis émincé, pak choï, pois chiche sauce aigre douce

La Légu'mineuse

Poêlée de céréales et légumineux à l'huile de noisette, crème de mascarpone au pesto de pistache

L'Irrésistible

Boulgour, chou kale, graines de courge, coriandre, persil assaisonnée, vinaigrette citron crème de balsamique, combawa

Salade Grecque

Tomates, concombres, fêta au véritable lait de brebis, oignons, vinaigrette

Salade Vénézio

Pennes tricolores, billes de mozzarella, basilic, huile d'olive, tomate confite

Salade Niçoise

Haricots verts, pomme de terre, poivron verts, rouge et jaune, tomate, œuf dur, thon, échalote, olive noire, anchois, basilic et vinaigrette

Salade Thai

Boeuf émincé, soja frais, carotte, poivron vert, rouge et jaune, tofu, épis de maïs, oignon blanc nouveau, champignons noirs, pois gourmands, assaisonnement thai *piments oiseaux, coriandre, gingembre, miel et ail*

Taboulé

Salade de gambas de l'aneth

Antipasti

Duo de jambon de pays et melon

LES FORMULES BARBECUE

LES FORMULES BARBECUE

A COMMANDER
AU PLUS TARD
72H
AVANT LA
LIVRAISON

Livraison dans toute l'Île-de-France.

Tarifs des formules barbecue est indiqués hors livraison et hors mise en place.

Les formules sont à adapter en fonction du nombre de personnes.

Inclus dans les formules petits déjeuners

Gobelets en carton recyclable

Assiettes rondes en fibre naturelle

Couteaux, fourchettes, cuillères en bambou

Serviettes en papier recyclé

Couverts à salades en bambou

Tout le matériel est recyclable et/ou réutilisable.

Les mets sont dressées sur des plateaux en carton recyclable ou dans des saladiers en fibre de canne.

Vous désirez que nous nous chargions de l'installation de vos mets ou du service, vous désirez de la vaisselle en porcelaine, des couverts en inox, des tables, chaises, nappages ?
Demandez-nous un devis.

LES FORMULES BARBECUE

LE BARBECUE CHAMPÊTRE

426.00€ HT | 468.60€ TTC
Pour 20 personnes

21.30€ HT
23.43€ TTC
par personne

Pour grignoter

Les indispensables olives noires & vertes

Chips à l'ancienne

Cake à la courgette et noisettes

3.5 grillades par convive et 250g de sakades composées

Brochette de volaille

Brochette de boeuf

Côte d'agneau

Merguez

Sauces et condiments

Assortiment de 3 salades composées

1 part de fromage par convive

1/2 brie et ses fruits secs

Baguettes tradition

1 dessert par convive

Tartes fines aux fruits en bande



LES FORMULES BARBECUE

LE BARBECUE CHIC

Peut-être dégusté sur des marges-debout

657.00€ HT | 722.80€ TTC
Pour 20 personnes

32.85€ HT
36.14€ TTC
par personne

Pour grignoter

Panière de crudités de saison accompagnée de ses sauces

Gaspacho à siroter

5 petites grillades par convive et 250g de sakades composées

Petite brochette de volaille

Petite brochette de saumon à griller

Petite brochette d'agneau à la marocaine

Gigot d'agneau marinée au ras el hanout, coriandre fraîche, miel, abricot moelleux et poivron

Petite brochette de légumes

Petite merguez

Petite saucisse aux herbes

Sauces et condiments

Assortiment de 3 salades composées

1 part de fromage par convive

Sélection de fromages A.O.C et A.O.P de saison

Baguettes tradition et pain au noix tranché

Grandes tartes à partager, 1 part par convive

Tarte aux fruits-rouges

Tarte au citron meringuée



GLACES ET THÉS

THÉ GLACÉ

Bonbonne de 6 L

- Thé vert glacé, maté et plantes aromatisées au pamplemousse
- Thé glacé maison Hibiscus, baies noires, fruits et plantes

189.50€ HT | 208.45€ TTC par bonbonne

GLACE/SORBET À L'UNITÉ

Vous disposez d'un congélateur ?

Vous pouvez ajouter à votre livraison des glaces BIO et artisanale.

Pot individuel de 120ml : Abricot - Cassis - Fraise - Framboise - Myrtille sauvage - Citron - Mangue - Passion - Pistache - Café - Caramel crème salée - Chocolat au lait - Chocolat noir A. Morin - Vanille gousse

2.80€ HT | 3.08€ TTC par glace

GLACE EN LIBRE-SERVICE

Assortiment de 100 glaces type Extrême Fraise, Nui Amande & Vanille Java, Pirulo Passion...

Mise à disposition d'un congélateur de 170 L la veille de la prestation et reprise le lendemain de celle-ci. Possibilité de garder le congélateur plus longtemps, prévoir un supplément tarifaire.

525.00€ HT | 577.50€ TTC

CHARIOT À GLACES

Glaces distribuées par notre personnel de service, depuis son chariot, prestation pendant 5 heures, jusqu'à 250 personnes servies

Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, citron, pistaché, pêche de vigne, framboise, pomme verte, cassis, caramel beurre salé, mangue, café arabica, melon, spéculos, pamplemousse rose, rhum & raisins, noix de coco ...

Mise à disposition du chariot à glace la veille de la prestation et reprise le lendemain de celle-ci.

1399.00€ HT | 1538.90€ TTC





LES REPAS

CARTE DES REPAS

Les Entrées

Pâte en croûte de volaille fermière, cochon, moutarde à l'ancienne	7.20€ HT 7.92€ TTC
Tomate en trompe l'œil Mousse de chèvre comme un nougat, cœur coulant courgette basilic, coulis de cresson	8.50€ HT 9.35€ TTC
Cœur de saumon mariné façon gravlax, peau petit pois et moutarde verte à l'estragon, sauce suédoise.	9.00€ HT 9.90€ TTC
Finger de foie gras, gelée de Sangria	9.40€ HT 10.34€ TTC

AVEC CUISINIER

Soupe froide de melon au Beaume de Venise, Palet ricotta abricot, pétales de magret de canard fumé	6.45€ HT 7.10€ TTC
Nouvelle tendance martini Mousse sucrine, balsamique blanc, sphère de tourteau condimenté, cive, espelette et coriandre. tuile de parmesan	6.45€ HT 7.10€ TTC
Dariole artichaut petits pois gressin, olive kalamata Artichauts violets rôtis, coulis d'oignons nouveaux et crispy serrano	7.50€ HT 8.25€ TTC
Quenelle de tartare de Veau aux anchois et livèche, Tataki de thon juste snacké, sorbet parmesan	7.50€ HT 8.25€ TTC



CARTE DES REPAS

Les Plats

LES VIANDES

Ballottine de volaille farcie aux blettes Mousseline crémeuse aux champignons, jus de volaille tomate	13.90€ HT 15.29€ TTC
Filet d'agneau rôti, crosques confit aux épices italiennes Douceur de petits pois, jus corsé	15.40€ HT 16.94€ TTC
Médaille de veau rôti Monochrome fèves et petits pois, velours d'estragon	16.80€ HT 18.48€ TTC
Magret de canard, jus à la cerise (avec service uniquement) Navet cuit au verjus et pomme de terre en éventail	14.80€ HT 16.28€ TTC

LES POISSONS

Encornet farci et crevette géante rôtie Polenta aux piquillos et jus de crustacé au piment fumé	12.90€ HT 14.19€ TTC
Filet de sandre Pomme de terre grenaille au sel fumé, royal de cresson, crème à l'ail doux	12.90€ HT 14.19€ TTC
Filet de daurade sur peau Risotto aux olives taggiasche et tomates confites, crème de parmesan	13.90€ HT 15.29€ TTC
Pavé de saumon à l'unilatéral Mousseline de céleri, crème au curry vert	13.90€ HT 15.29€ TTC
Rouleau de sole farci aux épinards et champignons Lisse de pomme de terre à la verveine et jus de crustacé corsé à la carotte	19.00€ HT 20.90€ TTC

VÉGAN

Millefeuille de légumes confits à l'huile d'olive et au basilic, Coulis de péquillos, pesto de basilic pourpre	12.90€ HT 14.19€ TTC
---	------------------------



CARTE DES REPAS

Le Fromage

Fromages A.O.C et A.O.P
 Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois ou à l'assiette

la part 2.85€ HT | 3.14€ TTC

Les Pains

Petit pain nature individuel
 Petit pain multicéréales individuel
 Petit pain individuel sans gluten et sans lactose

0.90€ HT | 0.99€ TTC
 0.90€ HT | 0.99€ TTC
 3.03€ HT | 3.33€ TTC

Pain de campagne nature tranché
 Pain aux noix, raisin, seigle tranché

3.50€ HT | 3.85€ TTC
 4.00€ HT | 4.40€ TTC



CARTE DES REPAS

Les desserts

INDIVIDUELS

Les individuels

Pistache Liégeois	3.03€ HT 3.33€ TTC
Café Liégeois	3.03€ HT 3.33€ TTC
Fromages blancs aux fruits rouges	3.03€ HT 3.33€ TTC
Soy Cake d'été crème vegan à la framboise, coulis de fruits rouges	3.03€ HT 3.33€ TTC
Mousse au chocolat	3.03€ HT 3.33€ TTC
Tiramisu griotte Biscuit amande, crèmes tiramisu, compotée de griotte	3.32€ HT 3.65€ TTC
Panna cotta au jasmin, compotée d'abricot, éclats d'amandes torréfiées	3.75€ HT 4.13€ TTC
Salade de fruits frais	3.90€ HT 4.29€ TTC
Crumble aux fruits rouges (nouvelle recette)	3.90€ HT 4.29€ TTC
Sydney Crumble au dulcèy, biscuit, compotée de groseille, mousse litchi rose	5.00€ HT 5.50€ TTC
Comme un éclair Croquant amande, compotée de myrtille, mousse chocolat lait, glaçage lait	5.00€ HT 5.50€ TTC

Les tartelettes

Croustille pomme / pêche / abricot	2.85€ HT 3.14€ TTC
Tartelette crème de noisette & chocolat	3.40€ HT 3.74€ TTC
Tartelette crémeux vanille nouvelle recette	3.40€ HT 3.74€ TTC
Tartelette aux fruits rouges	3.40€ HT 3.74€ TTC
Tartelette citron meringuée	3.40€ HT 3.74€ TTC
Tartelette chocolat noir 64%, crème cacahuète	3.40€ HT 3.74€ TTC
Tartelette aux fruits secs torréfiés amandes, noisettes, pékans	3.60€ HT 3.96€ TTC
Tartelette fraise rhubarbe	3.60€ HT 3.96€ TTC



66

CARTE DES REPAS

Les desserts

À PARTAGER

Grandes Tartes

Tarte fine aux fruits variés en bande - 10 personnes	16.00€ HT 17.60€ TTC
Tarte chocolat blanc, infiniment vanille - 10 personnes	25.80€ HT 28.38€ TTC
Tarte au citron meringuée - 10 personnes	25.80€ HT 28.38€ TTC
Tarte aux Fruits-rouges - 10 personnes	30.00€ HT 33.00€ TTC

Desserts à partager

Gâteau de voyage citron pavot - 10 parts	16.00€ HT 17.60€ TTC
Flan - 12 parts	22.80€ HT 25.08€ TTC
Cheesecake au coulis de fruits rouges - 12 personnes	36.00€ HT 39.60€ TTC
L'entremets du moment - 8 personnes	37.92€ HT 41.71€ TTC
Le Royal Mousse chocolat sur croustillant pralinée et biscuit amande - 8 personnes	37.92€ HT 41.71€ TTC
Le Fraisier Biscuit amande, mousseline et fraises fraîches - 8 personnes	37.92€ HT 41.71€ TTC
Vous souhaitez un entremets plus grand ou plus petit ? Contactez-nous !	

En saladier

Riz au lait et crème de salidou	14.50€ HT 15.95€ TTC
Salade de fruits frais - le kg	20.30€ HT 22.31€ TTC
Mousse au chocolat - le kg	26.82€ HT 29.50€ TTC



67

THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Thomas Traiteur Conseil

10-13, rue Latérale

92400 Courbevoie

01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

Commandez 7j/7 et 24h/24 sur

www.thomastraiteur.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Découvrez-nous dans notre boutique

Boutique de Bécon-Courbevoie

9, avenue de la Liberté

92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères

THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie.

SIRET 383 017 043 00027 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043

Carte effective du 1^{er} mai 2020 au 1^{er} octobre 2020 - Les prix sont H.T et T.T.C sur une base de TVA 10 % et TVA 20 % sur alcool et matériel ; se référer aux conditions générales de vente disponibles sur notre site internet (hors réformes gouvernementales)

Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivée et la disponibilité des produits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. www.mangerbouger.fr - Ne pas jeter sur la voie publique