

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



AUTOMNE-HIVER

2025-26

LES REPAS LIVRÉS

PETIT DÉJEUNER - PAUSE - COFFRET REPAS
COCKTAIL - BUFFET - REPAS

SOMMAIRE

- 03 Infos pratiques
- 04 Nos engagements
- 06 Les petits déjeuners
- 12 Les pauses sucrées
- 18 Les coffrets repas
- 32 Les cocktails
- 48 Les buffets
- 58 Les repas

Une saison placée sous le signe de la gourmandise et du partage !

Chez THOMAS TRAITEUR, chaque saison est une promesse renouvelée de saveurs, de chaleur et de moments partagés. Une fois de plus, pour cette carte automne-hiver 2025-2026, notre maison familiale et artisanale met tout son cœur et son savoir-faire au service de vos instants les plus précieux.

À l'approche des fêtes, nous avons imaginé des créations généreuses, réconfortantes et raffinées, préparées avec des produits frais, de saison, et faits maison.

Qu'il s'agisse d'un repas d'entreprise, d'une réception conviviale ou d'un événement familial, nous livrons dans toute l'Île-de-France pour vous offrir des instants gourmands, sans compromis sur la qualité.

Notre engagement ? Vous proposer une cuisine sincère, pleine de goût, pensée pour rassembler et satisfaire les palais les plus exigeants. Qualité, fait maison, gourmandise et satisfaction client sont, plus que jamais, nos maîtres mots.

Nous vous souhaitons une belle saison, placée sous le signe de belles réceptions et de convivialité.



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

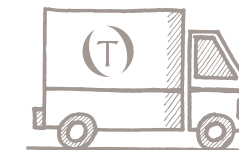
Cocktails, Buffets, Repas

Commandez au plus tard 72 heures* avant la livraison.

* délai compté en jour ouvré

Dernière minute

Commande possible sur tout type de prestation le jour même avec les produits du chef



LIVRAISONS

Quand ?

Du lundi au samedi de 7h30 à 18h00

Dimanche de 8h30 à 13h00

Créneau de 30 minutes minimum

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Île-de-France.

À partir de 13.50€ HT | 14.85€ TTC

sur la zone de Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-Colombes et Levallois-Perret, Neuilly sur Seine, Clichy, Gennevilliers, Puteaux.

Puis selon le lieu de livraison, la date et l'heure.

CONTACTEZ-NOUS

 01 43 33 86 00

 commercial@thomastraiteur.fr

 www.thomastraiteur.fr



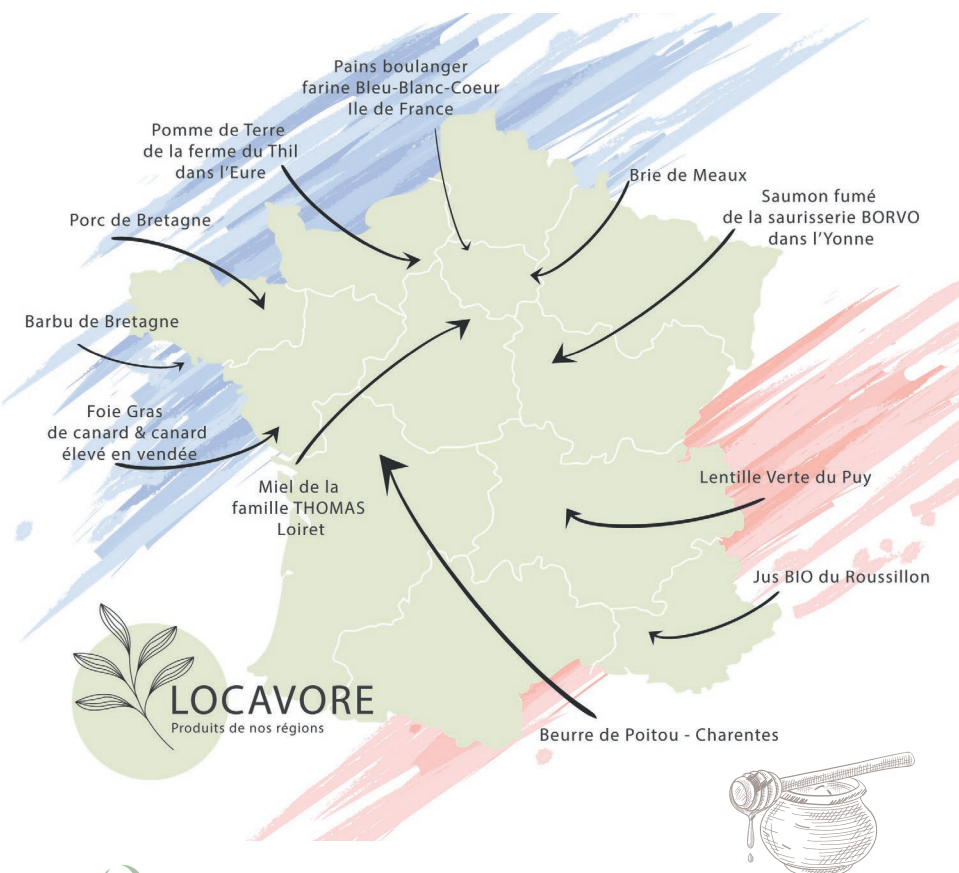
NOS ENGAGEMENTS

MAISON TRAITEUR L'ARTISANAT DEPUIS 1973



Choisir Thomas Traiteur, c'est faire le choix d'une maison familiale attachée à proposer des produits élaborés à partir de matières premières de qualité.

Nous avons à cœur de promouvoir l'artisanat et le savoir-faire français, nous collaborons avec de petites maisons et producteurs qui partagent nos valeurs de qualité et bien plus. Voici 4 maisons avec lesquelles nous collaborons.



Notre café

Par Mélanie Badets, Meilleure Torrefactrice de France, fondatrice de café Tchanqué. Qualité et humanisme sont ses valeurs.



Notre Chocolat

«Élever la saveur du chocolat au niveau supérieur et en équilibre avec la nature» telle est la valeur des chocolats XOCO



Nos pommes de terre et asperges

Par la ferme du Thil, producteur de qualité depuis 3 générations.



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteurs depuis 3 générations, auxquels la maison Thomas se joint au moment de la récolte.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Thomas Traiteur, l'hygiène est notre priorité. Nous respectons des règles strictes et sommes certifiés tous les mois par un laboratoire indépendant. Cet audit sanitaire et sécuritaire garantit que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.



LABEL ET RECONNAISSANCE



Attribuée à Thomas Traiteur
Charte qualité confiance et performance
Valorise nos engagements concrets sur les démarches environnementales et la qualité de nos produits



Attribué à Thomas Event
Agrément CE
Garantit la sécurité sanitaire sur nos fabrications



Attribué à Thomas Traiteur depuis 2016
Gault et Millau 2025
Reconnaît la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS



100% RECYCLABLE

L'ensemble de nos contenants sélectionnés sont issus de matières bio-sourcées, recyclées et/ou recyclables. 80% de notre packaging est «Made in France» provenant de forêts éco-gérées.



PACKAGING ECO-CONÇU

Pauses, petits déjeuners, buffets, cocktails et repas sont livrés dans des contenants éco-responsables.



ZÉRO DÉCHET

Pour accompagner vos demandes nous vous proposons un plateau-repas présenté en bocal de verre qui sera récupéré et reconditionné après dégustation.

Nous pouvons récupérer, à votre convenance, thermos et autre petit matériel à valoriser.

LES PETITS DÉJEUNERS

Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos viennoiseries sont pur beurre AOP.

Nos jus de fruits sont 100% pur jus.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica pure origine de chez **café Tchanqué**, torréfaction artisanale par la meilleure torréfactrice de France.

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.



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Quantités
Nous comptons 1 thermos de café
de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et 1L de
chocolat chaud pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



Nos formules



5.90€ HT
6.40€ TTC
par personne

Le réveil express

59.00€ HT | 64.90€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**

Boissons

1 café **BIO** 1L
2 jus d'orange **BIO** 0.75L
1 eau minérale d'Evian 1.5L



9.05€ HT
9.96€ TTC
par personne

Le réveil gourmand

181.00€ HT | 199.10€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
24 roulés cannelle

Boissons

2 café **BIO** 1L
1 thé **BIO** 1L - assortiment **KUSMI TEA**
2 jus d'orange 0.75L
2 jus de pomme 0.75L
2 eau minérale d'Evian 1.5L



19.50€ HT
21.45€ TTC
par personne

Healthy breakfast

195.00€ HT | 214.50€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

10 bowls healthy à composer
Fromage blanc, fruits frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat XOCO et
muesli
10 muffins myrtille
1 panier de **fruits frais de saison**

Boissons

1 café **BIO** 1L
1 thé **BIO** 1L - assortiment **KUSMI TEA**
1 jus de pomme yuzu Patrick Font 1L
1 nectar de fraise Patrick Font 1L
1 eau minérale d'Evian 1.5L

Nos formules



FAIT MAISON



INCLUS DANS LES FORMULES
PETITS DÉJEUNERS

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SACHETS DE SUCRE
- TOUILLETES EN BOIS
- SERVIETTES EN PAPIER

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Gourmandises à la carte

Viennoiseries (T)

Plateau de 15 mini viennoiseries au beurre AOP	15.00€ ^{HT}	16.50€ ^{TTC}
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins		
Plateau de 15 mini roulé cannelle	14.40€ ^{HT}	15.84€ ^{TTC}
Grande brioche aux pralines roses - tranchée	16.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}
Corbeille de 20 chouquettes sucrées	16.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}

Nos incontournables (T)

Muffin - Myrtille ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	2.80€ ^{HT}	3.08€ ^{TTC}
Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit de la passion	3.40€ ^{HT}	3.74€ ^{TTC}
Cookie maison - 80g Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Carrot cake - tranché	18.50€ ^{HT}	20.35€ ^{TTC}
Madeleines tradition au beurre frais - 20 pièces	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Cake coeur praliné, nappage rocher - tranché	23.50€ ^{HT}	25.85€ ^{TTC}
Panière de fruits frais - pour 8 - 10 personnes	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}



(10) Petits Déjeuners



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF & BIO	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes		
Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes		
Thé KUSMI TEA BIO	19.50€ ^{HT}	21.45€ ^{TTC}
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes		
Chocolat chaud Maison XOCO	24.00€ ^{HT}	26.40€ ^{TTC}
Chocolat artisanal et solidaire Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes		
Machine professionnelle à café grains - à disposition toute la journée	200.00€ ^{HT}	220.00€ ^{TTC}
Café Tchanqué Gourmet - torréfacteur MOF & BIO - pour 50 personnes		
Lait froid		
- Lait de vache 1L	3.00€ ^{HT}	3.30€ ^{TTC}
- Lait d'amande 1L	6.00€ ^{HT}	6.60€ ^{TTC}

Boissons Fraîches

Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl - circuit court		
Pur jus de pomme Brut	5.60€ ^{HT}	6.16€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche	5.60€ ^{HT}	6.16€ ^{TTC}
Pur jus d'orange	6.30€ ^{HT}	6.93€ ^{TTC}
Nectar de poire	6.30€ ^{HT}	6.93€ ^{TTC}
Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L		
Nectar d'abricot français	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Nectar de fraise française	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}
Jus de pomme-yuzu	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}

Petits Déjeuners (11)

PAUSES SUCRÉES

Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos jus de fruits sont 100% pur jus.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez Café Tchanqué, torréfaction artisanale par la meilleure torréfactrice de France.

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.



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Quantités
Nous comptons 1 thermos de café
de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et
chocolat chaud de 1L pour 5 personnes.



ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



Nos formules



8.25€ HT
9.08€ TTC
par personne

Le café d'accueil

165.00€ HT | 181.50€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

24 moelleux assortis
36 macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU
Sélection 100% végétale : figue violette, amandes grillées, vanille

Boissons

2 café BIO 1L
3 jus BIO du Roussillon 0.75L
Poire
Pêche blanche
Pomme brut
2 eau minérale d'Évian 1.5L

INCLUS DANS LES FORMULES PAUSES

- Gobelets en carton recyclable
- Sucre
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier



12.05€ HT
13.26€ TTC
par personne

La pause savoureuse

241.00€ HT | 265.10€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 madeleines tradition au beurre
24 mignardises assorties
10 cookies maison
1 panier de fruits frais de saison

Boissons

2 café BIO 1L
1 thé BIO 1L - assortiment KUSMI TEA
3 jus de dégustation 1L Patrick Font
Nectar d'abricot français
Nectar de fraise française
Jus de pomme-yuzu
1 eau minérale d'Évian 1.5L
1 eau minérale gazeuse Badoit 1L

Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

Roulés canelle	2.80€ HT	3.08€ TTC
Muffin - Myrtille ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	2.80€ HT	3.08€ TTC
Cookie maison - 80g - Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€ HT	4.62€ TTC
Carrot cake - tranché	18.50€ HT	20.35€ TTC
Madeleine tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ HT	20.90€ TTC
Cake coeur praliné, nappage rocher - tranché	23.50€ HT	25.85€ TTC
Cannelés bordelais - 35 pièces	29.75€ HT	32.73€ TTC
Macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU - 18 pièces	30.60€ HT	33.66€ TTC
Sélection 100% végétale : figue violette, amandes grillées, vanille		
Plateau de crêpes sucrées	37.10€ HT	40.81€ TTC
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture extra		
Les moelleux - 24 pièces	33.60€ HT	36.96€ TTC
Framboise-pistache, pêche-noisette, cassis, pomme-amande, coco-chocolat, abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou		



Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison (T)

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits	33.00€ ^{HT}		36.30€ ^{TTC}
Plateau délices sucrés - 24 pièces	33.00€ ^{HT}		36.30€ ^{TTC}
Brookie, La nuit d'oranger (alliance pistache & fleur d'oranger) en mignardise, Dulcey poire (Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey), Guimauve coco torréfiée, ananas caramélisé	33.00€ ^{HT}		36.30€ ^{TTC}
Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces	37.80€ ^{HT}		41.58€ ^{TTC}
dont nos incontournables recettes : mousse au chocolat et cheesecake			
Panière de fruits frais prestige	156.00€ ^{HT}		171.60€ ^{TTC}
Panière de 3kg de fruits entiers et coupés, gamme supérieure			



(16) Pauses sucrées



Boissons à la carte

Boissons chaudes

Café Tchanqué gourmet - torrefacteur MOF & BIO 	17.60€ ^{HT}		19.36€ ^{TTC}
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes			
Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable 	17.60€ ^{HT}		19.36€ ^{TTC}
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes			
Thé KUSMI TEA BIO 	19.50€ ^{HT}		21.45€ ^{TTC}
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes			
Chocolat chaud Maison XOCO	24.00€ ^{HT}		26.40€ ^{TTC}
Chocolat artisanal et solidaire Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes			
Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée	200.00€ ^{HT}		220.00€ ^{TTC}
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes			
Lait froid			
- Lait de vache 1L	3.00€ ^{HT}		3.30€ ^{TTC}
- Lait d'amande 1L	6.00€ ^{HT}		6.60€ ^{TTC}

Boissons fraîches

 Jus BIO des producteurs artisans du Roussillon 75cl - circuit court 			
Pur jus de pomme brut	5.60€ ^{HT}		6.16€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche	5.60€ ^{HT}		6.16€ ^{TTC}
Pur jus d'orange	6.30€ ^{HT}		6.93€ ^{TTC}
Nectar de poire	6.30€ ^{HT}		6.93€ ^{TTC}
Gamme Patrick Font, jus de dégustation français 1L			
Nectar d'abricot français	9.00€ ^{HT}		9.90€ ^{TTC}
Nectar de fraise française	10.50€ ^{HT}		11.55€ ^{TTC}
Jus de pomme-yuzu	10.50€ ^{HT}		11.55€ ^{TTC}

Pauses sucrées (17)

COFFRETS REPAS

Les plateaux repas
Les lunches boxes
Les sandwiches bags
À la carte

LES PRODUITS

Nos coffrets repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas Traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas à votre demande.



ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



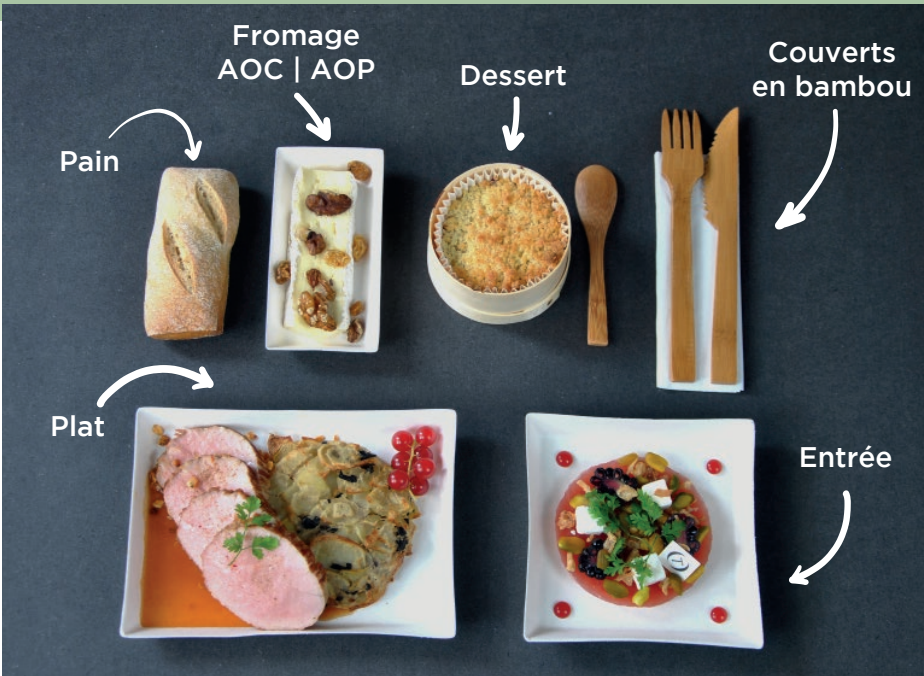
Variétés
Pour toute commande inférieure
à 8 plateaux : maximum de 2 variétés par com-
mande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

Nos plateaux repas

NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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

- Le plateau-repas est en carton, matière naturelle et recyclable.
- Les couverts en écorce de bambou peuvent également être réutilisés.
- Les assiettes sont en fibre de canne, 100% naturel et compostable.
- Le gobelet est en cellulose, 100% compostable.
- Nos plateaux-repas prestigies sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Nos plateaux prestigies



BLUES

Froid ou chaud

Entrée

Alliance autour du foie gras, du pain d'épices et de la figue

Plat

Magret de canard, pommes de terre Charlotte rôties, brocolis, moutarde

Fromage

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

Dessert

Nuit d'oranger en entremets
biscuit moelleux, praliné pistache, crémeux infusé à la fleur d'oranger



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



JAZZ

Froid ou chaud

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques acidulé au fruit de la passion

Plat

Filet de daurade, chou-fleur rôti au four aux épices (cumin, paprika), purée de céleri-rave

Fromage

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

Dessert

Profiteroles
chou craquelin, crème vanille, sauce chocolat et amandes effilées



COUVERTS EN INOX
VERRERIE EN VERRE

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

SOUL

Froid ou chaud

Entrée

Focaccia, ricotta, magret de canard, tomates confites vinaigrette

Plat

Émincé de poulet français à la moutarde, poêlée de nouilles Soba, crème à la moutarde à l'ancienne

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Cheesecake, caramel & figue



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



CHANGEMENT DU MATÉRIEL «ÉPHÉMÈRE» PAR DES
COUVERTS INOX ET VERRERIE EN VERRE, SUPPLÉMENT DE
4.00€HT | 4.40€TTC

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



24.50€ HT
26.95€ TTC

CLASSIQUE

Froid ou chaud

Entrée

Velouté de potimarron

Plat

Filet de merlu, purée de pommes de terre Charlotte, poêlée d'hiver (navet, panais, carotte)

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Bombe Atomik'
crèmeux vanille, éclats de cookies et chantilly

Nos plateaux de saison



29.50€ HT
32.45€ TTC

ELECTRO

Froid ou chaud

Entrée

Carpaccio de duo de betteraves, feta

Plat

Filet de saumon rôti, riz au curcuma, brocolis et poêlée de chou vert

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tonka - chocolat liégeois



NOUS RÉPONDONS
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



29.50€ HT
32.45€ TTC

POP

Froid ou chaud

Entrée

Coleslaw
Salade de chou blanc, carottes râpées, mayonnaise

Plat

Bavette marinée teriyaki, gel d'orange, pommes de terre Charlotte et légumes d'hiver sautés chou, carotte, oignon, sauce béarnaise

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette banane, caramel, chocolat



EN OPTION

PETIT PAIN SANS GLUTEN +3.00€HT | 3.30€TTC
BOISSON FRAÎCHE
BOISSON CHAUDE

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

CHILL



Entrée

Salade Lemon (chou rouge, carotte, menthe, coriandre, cébette, vinaigrette soja, citron vert, gingembre)

Plat

Artichauts rôtis, purée de patate douce, carotte, céleri, chou vert

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Moelleux banane rhubarbe



29.50€ HT
32.45€ TTC

Le dernière minute

Entrée

Un plat et son accompagnement
au choix : viande, poisson ou végétarien

Fromage sélectionné

Dessert



POUR LES IMPRÉVUS !

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.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille et jusqu'au jour J*
* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos plateaux surprises



21.90€ HT
24.09€ TTC

Le surprise viande

Entrée

Plat à base de viande
et son accompagnement

Fromage sélectionné

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise poisson

Entrée

Plat à base de poisson
et son accompagnement

Fromage sélectionné

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise végétarien

Entrée

Plat
et son accompagnement

Fromage sélectionné

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert



LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

NOTRE CHEF COMPOSE VOTRE PLATEAU-REPAS PARMI LES PRODUITS DU MARCHÉ.

Nos lunches boxes

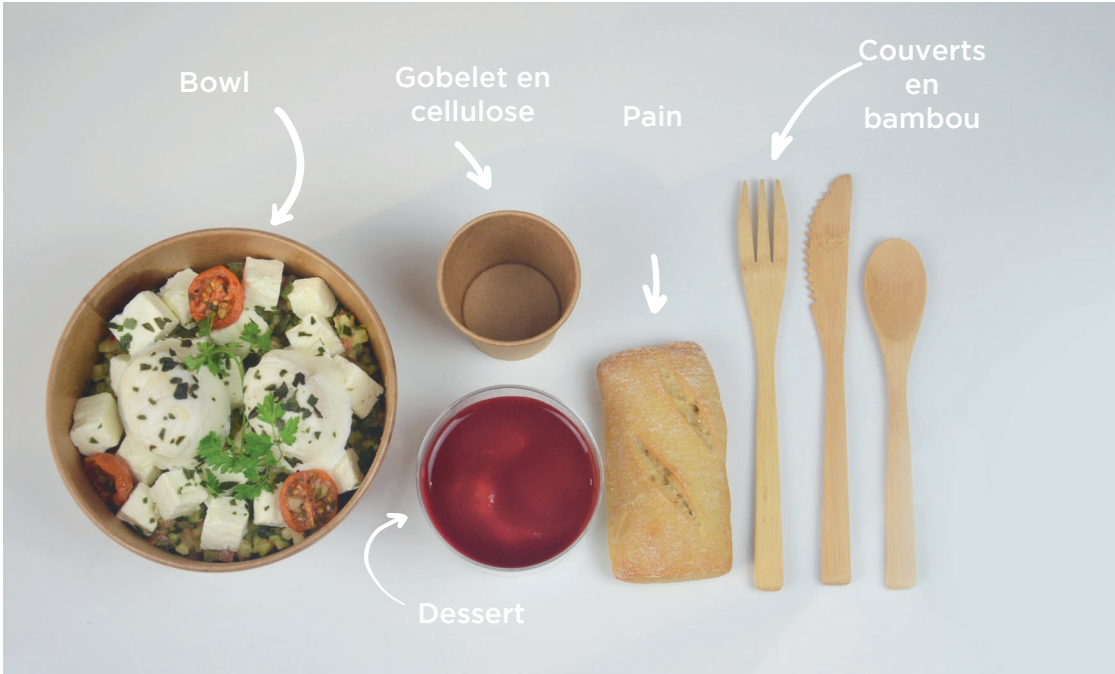
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

NOS CONDITIONNEMENTS SONT ÉTUDIÉS DANS UNE DÉMARCHÉ D'ÉCO-CONCEPTION POUR ÊTRE RECYCLÉS ET/OU RÉUTILISABLES.

INCLUS DANS LES LUNCHES BOXES :

- UN PETIT PAIN FARINE LABEL ROUGE
- COUVERTS EN BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



Nos lunches boxes



15.00€ HT
16.50€ TTC

FUNK

Froid ou chaud

Plat

Emincé de volaille, salade délices méditerranéens
Fusilli de couleur, tomates confites, brocolis, comté, olives noires

Dessert

Mousse au chocolat



NOUS RÉPONDONS
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



17.00€ HT
18.70€ TTC

TECHNO

Froid ou chaud

Plat

Filet de merlu, riz basmati, tombée de brocolis, lait de coco, sauce aneth

Dessert

Compote de pommes, chantilly vanille



POUR TOUTE COMMANDE INFÉRIEURE À 8 LUNCHES BOXES : MAXIMUM DE 2 VARIÉTÉS PAR COMMANDE.

POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE : 3 VARIÉTÉS PAR COMMANDE.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

HOUSE



Froid

Plat

Falafels, poêlée de légumes wok, oignons et chou

Dessert

Crumble végétal
Pommes - Banane, crème au praliné



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



17.00€ HT
18.70€ TTC

REGGAE

Froid ou chaud

Plat

Bavette de bœuf, riz aux champignons, vinaigrette à la moutarde

Dessert

Muffin au chocolat
Extrême des JO de Paris 2024



CHANGEMENT DU MATÉRIEL «ÉPHÉMÈRE» PAR DES COUVERTS INOX ET VERRERIE EN VERRE, SUPPLÉMENT DE 4.00€HT | 4.40€TTC

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

FLAMENCO

Froid

Plat

La fameuse salade César
Poulet, salade romaine, parmesan, oeuf dur, tomates confites, sauce César

Dessert

Muffin aux myrtilles



17.00€ HT
18.70€ TTC

COUNTRY

Froid ou chaud

Plat

Saumon grillé mariné au soja, nouilles Soba, sauce teriyaki, sésame, wasabi

Dessert

Fromage blanc, coulis fruit de la passion



EN OPTION

PETIT PAIN SANS GLUTEN 3.00€HT | 3.30€TTC
BOISSON FRAÎCHE
BOISSON CHAUDE

Nos Lunches boxes



16.00€ HT
17.60€ TTC

Lunch surprise

Plat

Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert

Dessert du pâtissier



19.90€ HT
21.89€ TTC

Lunch dernière minute

Plat

Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert

Dessert du pâtissier



Pour les imprévus !

Réalisés avec les produits frais de la
production disponible au moment du
passage de la commande.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille
et jusqu'au jour J*

* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos sandwiches bags



9.80€ HT
10.78€ TTC

Le Parisien

Sandwich baguette (hors samedi & dimanche) :
Thon, crudités / Volaille française, crudités
/ Brie, crudités

ou

Tourbillon champignons, ricotta, noix

ou

Bun's au sésame, poulet, compotée
d'oignons, sauce tartare

ou

Tourbillon feuilleté rillettes de merlu,
citron, coriandre, concombre

Dessert

Muffin myrtille ou au chocolat noir, coeur
coulant et pépites de chocolat



À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION EN SAC KRAFT, SERVIETTE EN PAPIER
ET COUVERTS EN BAMBOU.



13.70€ HT
15.07€ TTC

Le Montagu

Salade composée de saison

Salade du chef

Sandwich baguette (hors samedi & dimanche) :
Thon, crudités / Volaille française, crudités
/ Brie, crudités

ou

Tourbillon champignon, ricotta, noix

ou

Bun's au sésame, poulet compotée
d'oignons, sauce tartare

ou

Tourbillon feuilleté rillettes de merlu,
citron, coriandre, concombre

Dessert

Muffin myrtille ou au chocolat noir, coeur
coulant et pépites de chocolat



MINIMUM DE COMMANDE :
6 SANDWICHES BAGS IDENTIQUES.



LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

NOTRE CHEF COMPOSE VOTRE PLATEAU-
REPAS PARMIS LES PRODUITS DU MARCHÉ.

LES COCKTAILS & LUNCHES



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

LES PRODUITS

Nos pièces cocktail sont faites maison.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



Nos formules cocktail



8.55€ HT
9.41€ TTC
par personne

Le cocktail apéritif

171.00€ HT | 188.10€ TTC
pour 20 personnes

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne-hiver 2025-2026»
Pic d'automne
Gambas au curry rouge piquée sur mangue
Navette tradition
Effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

2 pièces cocktails sucrées par convive

Brookie
Brochette de 2 fruits frais



LE MATÉRIEL EST RECYCLABLE ET RÉUTILISABLE



20.65€ HT
22.72€ TTC
par personne

Le cocktail semi-apéritif

413.00€ HT | 454.30€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025-2026»
Bavette marinée à la figue, abricot sec
Éclat Stracciatella Alliance d'abricot, de fruits secs et de stracciatella sur un biscuit au quinoa
Ruban végétal
Wrap dinde fromage frais, pesto
Gambas au curry rouge piquée sur mangue
Chou au saumon fumé
Navette Baba ganousch

4 pièces cocktails sucrées par convive

L'Éclat de Maïs Entremets pop-corn caramélisé en mignardise
Brookie en pièce cocktail
Macarons assortis réalisés par le MOF Guillaume MABILLEAU (Figue violette, Amandes grillées, Vanille)
Tartelette orange, poivre de timut



30.95€ HT
34.05€ TTC
par personne

Le cocktail déjeuner

619.00€ HT | 680.90€ TTC
pour 20 personnes

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025 - 2026»
Canard à l'orange, coeur pain d'épices
Verrine de panna cotta au potimarron
Burger au houmous truffé et comté
Pic d'automne Potimarron, raisin, viande des Grisons
Tartelette fromage frais, radis, brocoli, carotte
Thon rouge, crème aux pétales de rose
Navette tradition
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Navette Baba ganousch

1 bouchée lunch par convive = 4 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Guimauve coco torréfiée, ananas caramélisé
Brochette de 2 fruits frais
Truffe au chocolat cacahuète
Duo pistache griotte, biscuit grué cacao
Dulcey poire Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey



38.23€ HT
42.03€ TTC
par personne

Le cocktail dînatoire festif

764.50€ HT | 840.95€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025 - 2026»
Gourmandise de foie gras sur pain d'épices et figue
Thon rouge, crème aux pétales de rose
Pic d'automne
Chou au saumon fumé
Éclat Stracciatella Alliance d'abricot, de fruits secs et de stracciatella sur un biscuit au quinoa
Bao veggie salade de chou
4 bouchées chaudes = 8 pièces par convive
Mini croissant jambon de dinde emmental
Croque dinde-comté à la truffe
Mini plat chaud Recette au choix

Fromages et pain - sélection Eric Lefebvre MOF

Plateaux de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P
Baguettes tradition tranchées

6 pièces cocktails sucrées par convive

Cookie cocktail chocolat, mousse vanille et pécan
Tartelette cocktail crémeux praliné, chantilly vanille
Dôme pomme vanille, biscuit croquant
Chou au praliné pistache
Rose des sables
Brochette de 2 fruits frais

Nos plateaux cocktail salés



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de canapés

24 canapés salés

Mousse de foie gras & groseille
Dôme de saumon et pomme verte
Gambas aux herbes sur lit de tarama
Canapé de petit Billy, tomate confite
Houmous et légumes croquants
Crème de Noix, magret de canard fumé



26.50€ HT
29.15€ TTC

Le plateau de navettes

15 navettes salées

Houmous paprika
Baba ganousch
Tarama Blanc à la truffe pain brioché
au charbon végétal



41.40€ HT
45.54€ TTC

Le plateau évasions salées

24 pièces cocktail salées

Pic d'automne
Œuf mimosa à la truffe, fleurs de bourrache
Tartelette cocktail oignon ricotta
Thon rouge aux pétales de rose



46.80€ HT
51.48€ TTC

Les verrines salées

18 verrines salées

Verrine de panna cotta au potimarron
Guacamole et thon condimenté, crackers de concombre
Tartare de saumon, houmous menthe et tomate

Nos plateaux cocktail salés



46.00€ HT
50.60€ TTC

Plateau de charcuteries

Le plateau de charcuteries - 400g

Chorizo ibérique, Saucisson sec espagnol, Jambon de Serrano espagnol, Coppa Corse, Viande des Grisons (boeuf séché), olives épicerie fine, cornichons fins & beurre demi-sel bonbon



22.75€ HT
25.03€ TTC

Le plateau de petits fours

24 petits fours salés chauds

Pizza tomate, quiche à l'oignon, financier chèvre, roulé moutarde violette, coulibiac au saumon, croque dinde et truffe



50.00€ HT
55.00€ TTC

Plateau de fromages

Fromages A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS

Nos plateaux cocktail sucrés



37.80€ HT
41.58€ TTC

Le plateau de verrines

18 verrines sucrées

dont nos recettes incontournables
telle la mousse au chocolat, et le
cheesecake



33.00€ HT
36.30€ TTC

Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



32.40€ HT
35.64€ TTC

Le plateau délices sucrés

24 mignardises assorties

Brookie cocktail
Dulcey poire
Dôme pistache griotte, biscuit grué cacao
Tartelette banane, caramel et chocolat

Nos plateaux cocktail sucrés



29.75€ HT
32.73€ TTC

Les plateaux de canelés

15 canelés bordelais
35 canelés bordelais



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de moelleux

24 moelleux assortis

Framboise-pistache, pêche-noisette,
cassis, pomme-amande, coco-chocolat,
abricot, cerise-pistache, poire-chocolat,
orange-chouchou



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau de macarons

18 macarons réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU
Sélection 100% végétale
Figue violette, Amandes grillées,
Vanille



37.08€ HT
40.79€ TTC

Le plateau de mini-crêpes

Plateau de 25 pièces
1 pot de confiture extra et de pâte à
tartiner de dégustation
cuillères en bois



*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces cocktail à la carte

Pièces salées froides

Saveurs végétales

- Ruban végétal - menthe , radis jaune et carotte
- Navette Baba ganousch
- Navette houmous paprika
- Éclat Stracciatella - Alliance d'abricot, de fruits secs et de stracciatella sur un biscuit au quinoa
- Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
- Wrap au chèvre et pousse d'épinard - par 12 uniquement
- Tartelette croquante - fromage frais, radis, brocoli, carotte
- Tartelette ricotta et oignons confits
- Burger au houmous truffé et comté
- Jus green detox, épinard, concombre, menthe
- Verrine de panna cotta au potimarron- en verrine par 18

Saveurs marines

- Thon rouge, crème aux pétales de rose, pétale de rose
- Focaccia à la ricotta, basilic et oeufs de truite
- Chou au saumon fumé
- Gambas au curry rouge piquée sur mangue
- Navette au tarama blanc à la truffe - pain brioché au charbon végétal
- Tartelette Océane - gambas, sauce cocktail
- Wrap de saumon, concombre, crème d'aneth - par 12 uniquement
- Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18
- Tartare de saumon, houmous, menthe et tomates - en verrine par 18

Saveurs terrestres

- Pic d'automne - potimarron, raisin, viande des Grisons
- Bavette marinée à la figue, abricot sec
- Navette tradition - effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon
- Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement
- Gourmandise de foie gras sur pain d'épices et pointe de figue
- Canard à l'orange, coeur pain d'épices

MINIMUM DE COMMANDE :
20 PIÈCES IDENTIQUES



1.50€ ^{HT}		1.54€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.82€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.20€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.20€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.50€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.60€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}

1.80€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.42€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.42€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.64€ ^{TTC}
2.60€ ^{HT}		2.75€ ^{TTC}
2.60€ ^{HT}		2.75€ ^{TTC}

1.30€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.82€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}

Lunches salés à la carte



Les bun's

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Tourbillon au champignon, ricotta et noix	5.00€ ^{HT} 5.50€ ^{TTC}
Tourbillon de canard fumé, fromage frais à la figue, concombre, roquette	6.50€ ^{HT} 7.15€ ^{TTC}
Bun aux sésames poulet compotée d'oignons sauce tartare	6.50€ ^{HT} 7.15€ ^{TTC}
Tourbillon rilette de merlu, citron, coriandre, concombre	7.50€ ^{HT} 8.25€ ^{TTC}
Bagel saumon fumé, crème à l'aneth et concombre	9.00€ ^{HT} 9.90€ ^{TTC}

Les baos

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Bao veggie salade de chou rouge	4.20€ ^{HT} 4.62€ ^{TTC}
Bao crevette croustillante, concombre, sauce thaï	4.90€ ^{HT} 5.39€ ^{TTC}
Bao effiloché de canard	4.90€ ^{HT} 5.39€ ^{TTC}



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 100g	5.00€ ^{HT} 5.50€ ^{TTC}
--------------------------------	--

Les pièces lunches salées froides

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Hot dog	2.60€ ^{HT} 2.86€ ^{TTC}
Focaccia ricotta basilic et œufs de truite - plateaux de 16 pièces	30.40€ ^{HT} 33.44€ ^{TTC}



À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLÉ

Lunches salés à la carte



Les pièces lunches chaudes		
Minimum de commande : 20 pièces identiques		
Mini burger gourmet au boeuf et cheddar	3.00€ HT	3.30€ TTC
Croq'finguer comté, dinde et truffe	3.50€ HT	3.85€ TTC
Pizzette ketchup maison, tomates cerises rôties, mozza	3.00€ HT	3.30€ TTC
Mini croissant jambon de dinde emmental	4.00€ HT	4.40€ TTC



Les cakes		
Coupés en 10 tranches		
Aiguillette de canard, courge piment d'espelette	18.50€ HT	20.35€ TTC
Saumon, maïs et épinards	18.50€ HT	20.35€ TTC
Champignon, comté, noisette	18.50€ HT	20.35€ TTC



Les lunches wraps		
À commander par multiple de 4 wraps		
Wrap chèvre et pousses d'épinards	3.40€ HT	3.74€ TTC
Wrap dinde, fromage frais et pesto	3.40€ HT	3.74€ TTC
Wrap saumon fumé concombre et crème d'aneth	4.10€ HT	4.51€ TTC



Tarte feuilletée		
Tarte fine feuilletée à la forestière	45.00€ HT	49.50€ TTC
à découper en 32 parts lunchs		



Le terroir		
La charcuterie		
Petite terrine de campagne maison à partager 500g	22.00€ HT	24.20€ TTC
Confit de cochon 500g	27.50€ HT	30.25€ TTC
Le plateau de charcuteries, cornichons, olives, beurre 400g	46.00€ HT	50.60€ TTC
Paté en croûte maison le kg à commander par 2.5KG	65.00€ HT	71.50€ TTC
Le plateau mixte fromages et charcuteries 700g	65.00€ HT	71.50€ TTC
Crudités et fromage		
Plateau de fromages à partager la part	3.25€ HT	3.25€ TTC
Panière de crudités et sauces 2kg	30.00€ HT	33.00€ TTC
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ HT	55.00€ TTC



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Lunches salés à la carte



Les grignotis et tartinables		
Les biscuits épicerie fine		
Noix de cajou grillées 60g 	3.50€ HT	3.85€ TTC
Crackers à partager 130g	5.00€ HT	5.50€ TTC
Croûtons de pain maison 200g	5.50€ HT	6.05€ TTC
Mini blinis - 65 pièces	20.00€ HT	22.00€ TTC
A dipper		
Rillettes de thon maison 200g	10.00€ HT	11.00€ TTC
Tarama blanc à la truffe 200g	12.00€ HT	13.20€ TTC
Crème de brie au miel et noix 300g	16.00€ HT	17.60€ TTC
Houmous à la truffe 200g 	16.00€ HT	17.60€ TTC
Houmous menthe, persil 200g	16.00€ HT	17.60€ TTC
Babaganoush 200g 	16.00€ HT	17.60€ TTC

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Assortiments de mini cannelés salés Olive noir, Parmesan, Pesto, Poivron goût chorizo, Tomates piment d'Espelette

Gougère au comté

Acras de morue et sauce pimentée

Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce

Croque dinde-comté à la truffe

Les 24 petits fours salés chauds, Pizzas, Quiches aux oignons, Coulbiac de saumon, Financiers chèvre, salés assortis, Roulés moutarde violette, Croques dinde et truffe

0.90€^{HT} | 0.99€^{TTC}

1.00€^{HT} | 1.10€^{TTC}

1.00€^{HT} | 1.10€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.60€^{HT} | 1.76€^{TTC}

21.60€^{HT} | 23.76€^{TTC}

Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 20 mini plats identiques

Aligot, champignons, persil

Fondue de poireau ricotta, condiment moutarde et noisette concassée

Sauté de volaille chasseur, riz basmati, jus à la crème

Aligot, saucisse

Pavé de saumon, déclinaison de choux-fleurs

Bœuf confit à l'orange, purée

5.50€^{HT} | 6.05€^{TTC}

5.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

6.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

7.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

7.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

7.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}



Pièces sucrées à la carte



Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L'alliance du cookie et du brownie

Brochette de 2 fruits 

Rose des sables

Millefeuille praliné noisette

Nuit d'oranger Entremet pistache, fleur d'oranger

L'Éclat de Maïs Entremets pop-corn caramélisé

Dulcey poire Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey

Guimauve coco torréfiée, ananas caramélisé

Duo pistache griotte, biscuit grué cacao

Truffe chocolat noir 62%, cacahuète

Chou praliné noisette à l'ancienne

Chou praliné pistache

Dôme pomme vanille, biscuit croquant

Macarons assortis, réalisés M.O.F - Figue violette, amandes grillées, vanille

Tartelette banane, caramel, chocolat

Crêpe roulée à la noisette

Tartelette cocktail chocolat noir, chantilly gianduja

Tartelette orange, poivre de timut

Cookie noisette chocolat, mousse vanille pécan

Verrine sucrée - à l'unité (à commander par 18)

1.10€^{HT} | 1.21€^{TTC}

1.10€^{HT} | 1.21€^{TTC}

1.30€^{HT} | 1.43€^{TTC}

1.40€^{HT} | 1.54€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.50€^{HT} | 1.65€^{TTC}

1.60€^{HT} | 1.76€^{TTC}

1.60€^{HT} | 1.76€^{TTC}

1.70€^{HT} | 1.87€^{TTC}

1.80€^{HT} | 2.09€^{TTC}

1.80€^{HT} | 2.09€^{TTC}

1.80€^{HT} | 2.09€^{TTC}

1.80€^{HT} | 2.09€^{TTC}

1.90€^{HT} | 2.09€^{TTC}

2.10€^{HT} | 2.31€^{TTC}

Pièces sucrées à la carte

Pièces lunches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Mini beignet choco-noisette ou pomme

Financier

Brookie L'alliance du cookie et du brownie

Muffin - Myrtille ou chocolat extrême des JO de Paris 2024



1.20€ HT		1.32€ TTC
2.10€ HT		2.31€ TTC
2.10€ HT		2.31€ TTC
2.80€ HT		3.08€ TTC



ATTENTION DÉLAI !
COMMANDE À EFFECTUER
AU PLUS TARD **72H** AVANT LA
LIVRAISON*



2.90€ HT
3.19€ TTC
par personne

Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

7.40€ HT
8.59€ TTC
par personne

Option 3 - Champagne et softs

A partir de 20 personnes

Champagne

une flûte par personne

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)



INCLUS

- VERRES ÉPHÉMÈRES
- FLÛTES À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRES

*Tout le matériel est
recyclable ou réutilisable.*

Option boissons

Option 2 - Vins et Softs

A partir de 20 personnes

Vins rouge et blanc

Un verre de vin rouge
et un verre de vin blanc par personne

7.20€ HT
8.64€ TTC
par personne

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

Sur devis

Option 4 - Les cocktails

A partir de 40 personnes

Nos incontournables

Punch

Mangue, ananas, goyave, banane, orange,
rhum, citron vert, vanille

Kir Breton Cidre et crème de marron

Saint Germain

Crémant, liqueur de fleur de sureau, citron

Soupe champenoise

Nos signatures

Pink Floyd

Crémant, framboise, citron vert, litchi

Sangria

Mojito parfumé à l'hibiscus

BUFFETS

LES PRODUITS

Nos buffets sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labellisée, gage de qualité et de respect du produit.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.



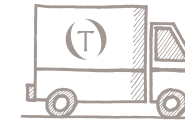
ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos formules buffet



25.00€ HT
27.50€ TTC
par personne

Le buffet convivial

500.00€ HT | 550.00€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake champignons, comté, noisettes
Cake saumon, épinards, maïs

1,5 part de viande par convive

Bavette extra tendre
Emincé de volaille, cuisson basse température
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromage et pain

Plateau de fromages A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive

Flan feuilleté à la vanille 10 personnes
Tarte banane, caramel, chocolat 10 personnes



EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts,
verrerie, tables, chaises, nappages ...



27.80€ HT
30.58€ TTC
par personne

Le buffet mange-debout

556.00€ HT | 611.60€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake aiguillette de canard, courge piment d'espelette
Cake saumon, maïs, épinards
Burger au houmous truffé et comté
Mini verrine panna cotta au potimarron

1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de 2 salades composées

Mini plat chaud recette au choix (1 variété)

Fondue de poireau ricotta, condiment moutarde et
noisette concassée
Sauté de volaille chasseur, riz basmati, jus de crème
Aligot, champignons

Fromage et pain

Plateau cocktail de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P
Baguette tradition tranchée

1 Dessert par convive

Tonka, chocolat liégeois
Compote de pomme, chantilly vanille



35.80€ HT
39.38€ TTC
par personne

Le buffet gastronome

716.00€ HT | 787.60€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake champignons, comté, noisettes 10 parts
Quiche dinde, reblochon et pommes de terre 10 personnes
Quiche au saumon, épinards 10 personnes

2 parts de viande par convive

Bavette extra tendre
Brochette de volaille teriyaki

1 part de poisson par convive

Saumon frais laqué au soja, sésame blanc
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Plateau de fromages A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché
Pain au noix tranché boulanger

1 Dessert par convive

Cheesecake vanille spéculoos et caramel à la figue
Crumble praliné, pomme, banane 



ATTENTION DÉLAI !
COMMANDE À EFFECTUER
AU PLUS TARD **72H** AVANT LA
LIVRAISON*



INCLUS

- ASSIETTES COMPOSTABLES
- VERRES EN PAPIER
- COUVERTS BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER RECYCLÉ
- COUVERTS À SALADE BAMBOU
- LES METS SONT DRESSÉS SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLABLE OU DANS DES SALADIERS EN FIBRE DE CANNE.

Buffet froid à la carte

Les entrées

À l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

Focaccia, ricotta, magret de canard, tomates confites	7.50€ ^{HT}	8.25€ ^{TTC}
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis	10.00€ ^{HT}	11.00€ ^{TTC}
Tartare de saumon frais et saumon fumé, pickles croquants et oeuf de saumon	10.00€ ^{HT}	11.00€ ^{TTC}
Thon snacké façon tataki, sauce soja, pointe de wasabi	10.80€ ^{HT}	11.88€ ^{TTC}
Carpaccio de Saint-Jacques acidulé au fruit de la passion	12.00€ ^{HT}	13.20€ ^{TTC}
Foie gras français, présentation au plateau & chutney	13.00€ ^{HT}	14.30€ ^{TTC}

À partager

Quiche dinde, reblochon et pommes de terre	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Quiche saumon, épinards	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Quiche champignon et chèvre	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Big foccacia à la ricotta, basilic et oeuf de truite	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Tarte fine feuilletée à la forestière	pour 16 personnes	45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{TTC}
Le tataki de thon : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		52.00€ ^{HT}	57.20€ ^{TTC}
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée 400g		55.00€ ^{HT}	60.50€ ^{TTC}
Saumon fumé dégustation, le plateau de 400g beurre bonbon, blinis, citron et crème à l'aneth		55.00€ ^{HT}	60.50€ ^{TTC}

Les poissons froids

Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron, condiment orange, échalotte, coriandre, amande 80g	4.30€ ^{HT}	4.73€ ^{TTC}
Saumon frais laqué au soja, sésame blanc 80g	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}

Les viandes froides

Minimum de commande 10 pièces identiques

Émincé de volaille cuisson basse température 60g	2.80€ ^{HT}	3.08€ ^{TTC}
Chiffonnade de dinde à l'italienne 60g	3.00€ ^{HT}	3.30€ ^{TTC}
Bavette extra tendre 60g	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Noix de veau 60g	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Brochette de volaille teriyaki 60g	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Sauce & condiments en accompagnement	0.50€ ^{HT}	0.55€ ^{TTC}

Buffet froid à la carte

Les salades

Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

Coleslaw Salade de choux blanc, carottes râpées, mayonnaise	19.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}
Brocolissima Pomme de terre charlotte, échalotte, œuf dur, brocolis	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Les délices méditerranéens Fusilli de couleur, tomates confites, brocolis, comté, olives noires	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
L'automne  Boulgour, cubes de potimarron, brocolis, choux vert et graines de courges	22.00€ ^{HT}	23.10€ ^{TTC}
O'tuna Salade de riz, thon, oeufs durs, maïs, poivrons rouges et jaunes, ciboulette	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Lemon  Choux blanc, choux rouge et carotte - coupé finement, menthe poivrée, coriandre, cébettes, sauce soja & citron vert	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
La Norvégienne Conchigliette, concombre, aneth, fromage blanc, saumon fumé, crème fraîche citronnée	25.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Twist thaï Salade de nouille soba, chou vert, gambas au curry rouge	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Magret en zeste Radicchio aux agrumes (orange, pamplemousse), allumettes de magret de canard, amandes concassées, vinaigrette orange, miel, huile d'olive	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

LÉGUMES FRANÇAIS



Buffet chaud à la carte

Les plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les viandes

- Sauté de dinde chasseur, sauce crémée champignons
- Émincé de volaille sauce coco-citronnelle façon thaï
- Chip fried chicken
- Bavette de boeuf au sautoir, aux échalotes confites
- Sauté de veau aux olives
- Bœuf confit à l'orange

Les poissons

- Crevettes sautées au gingembre frais et sauce soja-sésame
- Colin, crème de crustacés
- Saumon rôti, sauce vierge aux agrumes, coriandre, échalote, amande
- Thon à la provençale : concassée de tomates, oignons, poivrons, olives et câpres

Les signatures

- Paëlla traditionnelle
- Tartiflette
- Hachis parmentier de confit de bœuf aux parfums d'agrumes
- Parmentier de saumon et merlu tombée de cébettes et oignons

Les garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

- Soupe d'hiver à la courge - au litre
- Aligot - 2 KG min
- Kg de potimarron rôti en demi lune (gourmand mais aussi végétarien)
- Gratin Dauphinois au parfum de muscade
- Mac & cheese gratiné
- Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes
- Pommes de terre charlotte sautées
- Riz sauté à la tomate, moutarde et épices douces
- Fondue de poireau ricotta
- Poêlée de chou-fleur et brocoli aux éclats de noisette
- Nouille de blé façon cantonaise : petit pois, dèes de volaille , œuf, cébette
- Légumes oubliés rôtis au miel et thym
- Risotto à la crème de truffe

prix indiqués au kg

30.00€ ^{HT}		33.00€ ^{TTC}
35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
48.00€ ^{HT}		52.80€ ^{TTC}

45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
46.00€ ^{HT}		50.60€ ^{TTC}
57.00€ ^{HT}		62.70€ ^{TTC}
57.00€ ^{HT}		62.70€ ^{TTC}

25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
38.00€ ^{HT}		41.80€ ^{TTC}
38.00€ ^{HT}		41.80€ ^{TTC}

prix indiqués au kg

20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.20€ ^{TTC}
22.00€ ^{HT}		24.20€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
28.00€ ^{HT}		30.80€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}

Buffet chaud à la carte

Les fromages

- Part de fromage A.O.C et A.O.P
- Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois
- Plateau de fromage tête de moine le plateau de 150g

3.25€ ^{HT}		3.58€ ^{TTC}
12.50€ ^{HT}		13.75€ ^{TTC}

Les pains

- Pain de campagne nature tranché
 - Pain aux céréales - tranché
 - Pain de seigle - tranché
 - Pain aux noix - tranché
 - Pain aux figues - tranché
- pour déguster les huîtres et le saumon fumé
Idéal avec le fromage et la charcuterie
Idéal avec le foie gras

3.80€ ^{HT}		4.18€ ^{TTC}
4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}
4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}
4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}
6.30€ ^{HT}		6.93€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



Buffet dessert à la carte

Les desserts à partager

Tarte 8 - 10 personnes

Flan feuilleté à la vanille	28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}
Tarte citron meringuée	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Tarte banane, caramel, chocolat	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Tarte orange poivre de Timut	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}

En plat

Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg	18.00€ ^{HT}	19.80€ ^{TTC}
Crumble muscovado aux pommes - le kg (à commander par 3.5kg) *	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Tiramisu tradition - le kg (à commander par 3.5kg) *	30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Salade de fruits frais de saison - le kg 	34.00€ ^{HT}	37.40€ ^{TTC}
Mousse au chocolat - le kg	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier - disponible à partager ou à la part

Royal	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande		
Entremets Nuit d'Oranger	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Biscuit moelleux, praliné pistache, crémeux infusé à la fleur d'oranger		
Entremets L'Éclat de Maïs	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Biscuit croustillant aux éclats de popcorn, crémeux caramel et maïs		



MINIMUM DE COMMANDE :
10 DESSERTS INDIVIDUELS IDENTIQUES.

Buffet dessert à la carte

Les desserts à l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

Fromage blanc onctueux et coulis	3.40€ ^{HT}	3.74€ ^{TTC}
Moelleux vegan banane rhubarbe 	3.50€ ^{HT}	3.85€ ^{TTC}
Mousse au chocolat noir Xoco	3.80€ ^{HT}	3.96€ ^{TTC}
Café liégeois	4.00€ ^{HT}	4.40€ ^{TTC}
Cheesecake vanille spéculoos et caramel à la figue	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Tonka chocolat liégeois	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Compote de pomme chantilly	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Crumble pomme banane vegan, au praliné 	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
La bombe ATOMIK crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Profiteroles chou craquelin, crème vanille, sauce chocolat et amandes	4.80€ ^{HT}	5.28€ ^{TTC}
Salade de fruits frais 	4.80€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}

Tartelette

Tarte fine aux pommes	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Tartelette citron meringuée	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette orange, poivre de Timut	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette banane, caramel et chocolat	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette au chocolat noir, chantilly gianduja	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON
FRUIT FRAIS
PERSONNALISATION



REPAS

LES PRODUITS

Nos repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.



Buffets 59

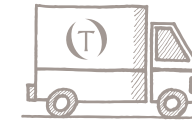
ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollutions et électriques



Commande à effectuer
au plus tard 5 jours avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Variétés
Minimum de commandes : 10 plats uniques.

Repas à la carte



Entrées chaudes

Minimum de commande : 10 entrées chaudes identiques



Velouté de butternut, raviole aux champignons butternut confit noisettes torréfiées, huile de noisette et croutons	7.70€ ^{HT}		8.47€ ^{TTC}
Croque-monsieur aux champignons, salade frisée, vinaigrette balsamique	9.20€ ^{HT}		10.12€ ^{TTC}
Raviole de bœuf confit à l'orange tombée de jeunes pousses d'épinards et beurre blanc aux agrumes, zestes d'orange et citron	10.50€ ^{HT}		11.55€ ^{TTC}
St Jacques flambées, crémeux patate douce, beurre blanc aux agrumes émulsionné	13.00€ ^{HT}		14.30€ ^{TTC}

Entrées froides

Minimum de commande : 10 entrées froides identiques

Rosace de betterave, crémeux betterave acidulé, vinaigrette aux agrumes, chou-fleur râpé, radis	7.70€ ^{HT}		8.47€ ^{TTC}
Poireaux grilles, crème de ricotta, noisette torréfiées, condiment graines moutarde, pickles	8.80€ ^{HT}		9.68€ ^{TTC}
Saumon fumé, déclinaison de textures autour du chou-fleur, chips de sarrasin	11.50€ ^{HT}		12.65€ ^{TTC}
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney	13.60€ ^{HT}		14.96€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS

Repas à la carte

Les viandes

Minimum de commande 10 plats identiques

Suprême de volaille fermière, champignon, butternut, marron	16.50€ ^{HT}		15.18€ ^{TTC}
Médailon de veau, carotte fane rôtie au thym citron Brunoise de légumes d'hiver (panet, carotte, échalote), sauce au banyuls	16.50€ ^{HT}		18.15€ ^{TTC}
Haut de cuisse farci aux champignons, pommes de terre landaises, poêlée fo- restière tombée de champignons de paris, pleurotes, échalotes, oignons rouges - mesclun	18.50€ ^{HT}		20.35€ ^{TTC}
Moelleux de bœuf confit, mousseline de pomme de terre à l'ail - carotte fane rôtie, jus de bœuf au beurre, salade d'herbes et frisée, ail en chemise	18.50€ ^{HT}		20.35€ ^{TTC}

Les poissons

Minimum de commande 10 plats identiques

Dos de cabillaud, mousseline de potimarron, carottes au cumin, poêlée de légumes d'hiver	17.50€ ^{HT}		19.25€ ^{TTC}
Pavé de saumon, déclinaison de chou-fleur en textures mousseline de chou-fleur, sommités de choux-fleurs colorés, huile verte, tranche de chou-fleur rôtie au beurre	20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}

Plats végétariens & végé

Chou farci aux mendiants	12.50€ ^{HT}		13.75€ ^{TTC}
Poireaux grilles, crème de ricotta, noisette torréfiées, condiment graines moutarde, pickles	12.50€ ^{HT}		13.75€ ^{TTC}



Repas à la carte

Les fromages

Part de fromages A.O.C et A.O.P
Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois

Assiette de 3 fromages A.O.C et A.O.P
Mesclun et noix

Le pain

Petit pain individuel
Petite flûte individuelle aux céréales

Les desserts individuels

Minimum de commande 10 plats identiques

Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande
Nuit d'oranger Entremet pistache, fleur d'oranger
L'Éclat de Maïs Entremets pop-corn caramélisé
Profiterole crémeux vanille, coulis de chocolat chaud, amandes effilées

3.25€ HT | 3.58€ TTC

4.45€ HT | 4.90€ TTC

0.90€ HT | 0.99€ TTC
1.20€ HT | 1.32€ TTC

5.00€ HT | 5.50€ TTC
5.00€ HT | 5.50€ TTC
5.00€ HT | 5.50€ TTC
5.00€ HT | 5.50€ TTC

Avec service uniquement
Carpaccio d'ananas et chantilly de vanille
Millefeuille revisité, crème vanille, ananas rôti, caramel
Cookie Martini

5.00€ HT | 5.50€ TTC
5.80€ HT | 6.38€ TTC
7.00€ HT | 7.70€ TTC

100% FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS



Options hivernales



22.00€ HT
24.20€ TTC
par personne

Raclette party 50 pers min

1100.00€ HT | 1210.00€ TTC
pour 50 personnes

Assortiment de charcuterie fine
jambon de Serrano, Coppa Corse, saucisson sec,
cornichons fin & beurre demi-sel bonbon
Pomme de terre Normande
Fromage à raclette
Salade verte
Pain



5.00€ HT
5.50€ TTC
par personne

Matériel à raclette

250.00€ HT | 275.00€ TTC
pour 50 personnes

3 appareils à raclette pour 50 personnes



50.00€ HT
50.00€ TTC

Kit décoration de fêtes

Sublimez vos buffets avec la box
décoration d'Halloween, du Beaujolais,
de Noël, de l'Epiphanie...



Boissons chaudes d'hiver

Vin chaud
Chocolat chaud aux épices de Noël
Jus de pomme chaud

THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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



Visitez notre boutique

Boutique de Bécon-Courbevoie

9, avenue de la Liberté

92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères

Face à des augmentations tarifaires des matières premières notamment, les tarifs indiqués sont susceptibles d'évoluer pendant la durée de validité de la carte.

Carte effective du 20 octobre 2025 au 15 mars 2026. Les prix sont H.T et T.T.C sur une base de TVA 10 % et TVA 20 % sur l'alcool et le 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'arrivage 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