
UN MARIAGE
POUR LA VIE
THOMAS
EVENT



BUFFET

à partir de 64€TTC* par personnes

Entrées

- Un assortiment de 3 pièces cocktail par personne adaptées avec la saison
- Effeuillé de jambon cru et melon de Provence
- Cake à la courgette et noisette
- Chorizo Iberique, Saucisson sec Espagnol, Coppa Corse
- Pâté en croûte Maison et terrine Grand mère
- Gaspacho
- Salade de brocolis, radis émincés, pack choï, cacahuètes, pois chiche et sauce aigre douce

Plat principal

- Suprême de pintade rôtie aux pêches, lingots de légumes rôties

ou

- Filet mignon de porc aux morilles, pressé de pommes de terre de Normandie

ou

- Cabillaud au lait de coco, riz parfumé à la citronnelle, grappe de tomates rôties

Fromages

Roue de Brie, chèvre cendré et comté

Desserts tradition

- Grandes tartes aux fruits de saison
- Mousse au chocolat recette Christophe Michalak
- Clafoutis à la découpe
- Blanc manger aux fruits rouges

* Estimatif sur une base de 50 personnes. Nous adapterons votre devis à votre demande.
Toutes nos propositions de menus sont complètement personnalisables.
Livraison & reprise incluses à 15km autour de Paris.



Le Buffet

Le Materiel



Nappage cotton blanc pour le buffet
Verrerie élégance
Assiettes en porcelaine blanche
Couverts Diva
Petit matériel de service, d'office et de cuisine
Le mobilier (chaises et tables) est habituellement proposé par la salle.
Nous pouvons vous proposer le nappage aux tables.

Le Service

Le Responsable maître d'hôtel et son équipe technique dédiés à votre événement interviendront 2H00 avant le début de la prestation.
Dress-code du personnel de Service : chemise, pantalon, chaussures et cravate. L'ensemble de la tenue est noire. A votre demande, nous pouvons adapter la tenue vestimentaire au thème et aux couleurs de votre Évènement.
Notre équipe technique dédiée à votre événement est composée d'un personnel qualifié et maîtrisant parfaitement la prestation pour laquelle vous avez bien voulu nous témoigner votre confiance.

Les Options

Décoration de buffet et de tables
Vins
Champagne
...



MARIAGE ÉLÉGANCE

à partir de 84€TTC* par personnes

Votre Cocktail

- Un assortiment de 6 pièces cocktail par personne adaptées à la saison

- Les Eaux minérales
- Les jus et sodas

- Le Nappage et la vaisselle

- Le service assuré par notre équipe de maîtres d'hôtels de 18h30 à 20h00

Votre Repas

- Un menu composé d'une entrée, d'un plat, de fromages et d'un buffet de desserts

- Les Eaux minérales
- Les boissons chaudes

- L'art de la table
- Le matériel d'office et cuisine

- Le service assuré par notre équipe de maîtres d'hôtels et cuisinier de 20h00 à 00h00

* Estimatif sur une base de 100 personnes. Nous adapterons votre devis à votre demande.
Toutes nos propositions de menus sont complètement personnalisables.
Livraison & reprise incluses à 15km autour de Paris.



Votre cocktail

Mises en bouches

• Assortiment de canapés «dégustation»
Volaille et ananas tandoori, Duo de saumon, Œuf de caille et crudités, Pastrami et cranberry, Canapé de la mer, Fromage frais aux herbes et éclats de noix

Sélections froides

• Bruschetta au foie gras, chutney de mangue, schizo cress
• Pipette saumon fumé, vinaigrette Soja aux deux sésames
• Dés de risotto au thé vert et écrevisses
• Blinis aux perles avruga, nuage de crème
• Rencontre chèvre et mangue, disque de parmesan, fleur de bleuet
• Pince de chorizo ibérique à la crème d'Ossau Iraty

Sélections chaudes

• Croque dinde-comté à la truffe
• Gambas croustillante

Boissons

Eau minérale naturelle d'Évian
Eau minérale naturelle gazeuse Badoit
Coca-Cola
Jus d'ananas et de pomme

Matériel

Nappage cotton blanc
Verrerie élégance
Petit matériel de service



Votre Repas

Entrée

Le carré potager, sucette de langoustines de Bretagne & terreau d'olives, condiment de tomates
ou
Mozzarella Bufala aux saveurs méditerranéennes, praliné de pignons de pin
ou
Velouté de petit-pois, royal de foie gras et pickles de summer cross

Plat

Confit de veau laqué au miel et au thym,
Écrasé de pommes de terre arlequin éclats d'olives vertes et noires, tomates séchées et pignons de pin
ou
Suprême de pintade à l'ail doux,
Conchiglinies farcies aux champignons, roquettes et pignons de pin
ou
Dos de saumon confit à l'huile d'olive,
Tagliatelles de légumes et morilles glacées au porto, crème d'asperges vertes

Fromage

Brie de Meaux aux noix de Seine et Marne
ou
Nougat de chèvre aux mendiants de Provence

Dessert

Buffet de Desserts
Entremets en présentation et mignardises

Pain individuel farine Bleu Blanc Coeur Ile-de-France
Pain aux noix pour le fromage

Boissons

Eau minérale naturelle d'Évian
Eau minérale naturelle gazeuse Badoit

Café équitable et biologique
Thé Kusmitea



Votre Repas

Le Materiel





Nappage cotton blanc
Verrerie élégance - 4 verres par personne
Assiettes en porcelaine blanche
Couverts Diva
Petit matériel de service, d'office et de cuisine
Le mobilier (chaises et tables) est habituellement proposé par la salle. Nous adapterons le nappage aux tables.

Le Service

Le Responsable maître d'hôtel et son équipe technique interviendront 3H00 avant le début de la prestation.
Dress-code du personnel de Service : chemise, pantalon, chaussures et cravate. L'ensemble de la tenue est noire. A votre demande, nous pouvons adapter la tenue vestimentaire au thème et aux couleurs de votre Évènement.
Notre équipe technique dédiée à votre mariage est composée d'un personnel qualifié et maîtrisant parfaitement ces réceptions.

Les Options

Décoration de buffet et de tables
Vins
Champagne
...



MARIAGE SCINTILLANT

à partir de 111€TTC* par personnes

Votre Cocktail

- Un assortiment de 6 pièces cocktail par personne adaptées avec la saison
- 2 animations culinaires présentées devant vos convives

- Les Eaux minérales
- Les jus de dégustation et sodas

- Le Nappage et la vaisselle

- Le service assuré par notre équipe de maîtres d'hôtels de 18h00 à 20h00

Votre Repas

- Un menu composé d'une entrée, d'un plat, de fromages et d'un buffet de desserts

- Les Eaux minérales
- Les boissons chaudes

- L'art de la table
- Le matériel d'office et cuisine

- Le service assuré par 1 responsable maître d'hôtel, 3 Maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers de 20h00 à 00h00

* Estimatif sur une base de 100 personnes. Nous adapterons votre devis à votre demande.
Toutes nos propositions de menus sont complètement personnalisables.
Livraison & reprise incluses à 15km autour de Paris.



Votre Cocktail

Mises en bouches

• Assortiment de canapés «dégustation»
Volaille et ananas tandoori, Duo de saumon, Œuf de caille et crudités, Pastrami et cranberry, Canapé de la mer, Fromage frais aux herbes et éclats de noix

Sélections froides

• Saint Jacques en tartelette et fragrances de kumquat et cumbava
• Le dôme de Monsieur Seguin
• Gougères au comté
• Bruschetta au foie gras, chutney de mangue, schizo cress
• Lingot de comté à l'huile de truffe blanche
• Pipette saumon fumé, vinaigrette Soja aux deux sésames
• Dés de risotto au thé vert et écrevisses

Sélections chaudes

• Croque dinde-comté à la truffe

Animations Culinaires

• Gaufres salées
Gaufres aux petits légumes réalisées devant vos convives, celles-ci seront agrémentées d'un crémeux raifort, de petits copeaux de légumes et fenouil ainsi qu'une touche d'huile au curry pour un souvenir gustatif exquis.
• Foie gras poêlé et confit de rhubarbe
Réalisé par nos chef devant vos convives, servi dans une cuillère jetable individuelle

Les Boissons

Eau minérale naturelle d'Évian
Eau minérale naturelle gazeuse Badoit
Coca-Cola
Jus de dégustation Alain Milliat :
Nectar de pêche de vigne d'Ardèche
Jus d'Orange

Le Materiel

Nappage cotton blanc
Verrerie élégance
Petit matériel de service



Votre Repas

Entrée

Fenouillère de loup aux herbes anisées et son jus chlorophylle
ou
Design de foie gras et effiloché de confit de canard, coulis d'oignons blanc, lak de maïs
ou
Roulé de saumon frais, épices massala, dattes et péquillos, tuile à l'encre de seiche, émulsion citron

Plat

Filet de bœuf, appétit carottes et févettes, tian d'aubergines, tomate et capres
mézzaluna farcies aux olives Calamata façon Michel Troisgros
ou
Pintadeau caramélisé au romarin,
Tatin de courgettes, oignons doux et râpé de pommes de terre de Normandie
ou
Dos de cabillaud rôti, croûte de chorizo, jus corsé de gambas au safran
Risotto d'épeautre

Fromage

Planchette fromagère A.O.C posée au centre de la table
Beurre de Baratte
Assortiment de pains boulanger

Dessert

Pièce montée
ou
Wedding cake

Pain individuel farine Bleu Blanc Coeur Ile-de-France

Boissons

Eau minérale naturelle d'Évian
Eau minérale naturelle gazeuse Badoit

Café équitable et biologique
Thé Kusmitea



Votre Repas

Le Materiel

Nappage lin couleur adaptée selon votre décoration et les tables à disposition
Verrerie signature, Assiettes luxor, Couverts soho
Petit matériel de service, d'office et de cuisine
Le mobilier (chaises et tables) est habituellement proposé par la salle.



Le Service

Le Responsable maître d'hôtel et son équipe technique interviendront 3H00 avant le début de la prestation.
Dress-code du personnel de Service : chemise, pantalon, chaussures et cravate. L'ensemble de la tenue est noire. A votre demande, nous pouvons adapter la tenue vestimentaire au thème et aux couleurs de votre Évènement.
Notre équipe technique dédiée à votre mariage est composée d'un personnel qualifié et maîtrisant parfaitement ces réceptions.

Les Options

Décoration de buffet et de tables
Vins
Champagne
...







Les Options

Prix sur devis

Rafraîchissement

- Thé vert glacé maté
- Thé glacé hibiscus, baies noires, fruits et plantes
- Citronnade
- Chouquettes

Quand l'arrivée sur votre lieu de réception se fait tôt nous vous proposons de faire patienter vos convives avec des boissons rafraîchissantes et quelques douceurs.

Boissons

Profitez de notre carte des vins et Champagnes ; vous consommerez ainsi à la bouteille.

Décoration

Nous pouvons confier la décoration de votre salle, buffets et tables à notre décoratrice.

Autres Menus

Repas végétarien, de confession, pour les enfants ...
Selon votre demande nous adapterons le devis.
Dans le cadre de la découverte du goût, nous vous proposons d'adapter pour vos enfants, le menu adulte.







THOMAS
EVENT

Carte Mariage Traiteur 2020-2021

Thomas Traiteur
Maison depuis 1973
COURBEVOIE - PARIS - LA DÉFENSE

10-13, rue Latérale
92400 Courbevoie
01 43 33 86 00
commercial@thomastraiteur.fr





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 Mariage effective pour 2020-2021 – Les prix sont T.T.C sur une base de TVA 10 % et TVA 20 % sur alcool ;
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

Event
Boutique
Cliquer c'est déguster