



Collection 2023-2024

La Carte des Fêtes

THOMAS
BOUTIQUE

" Chères Clientes et Chers Clients

Que ces fêtes de fin d'année soient empreintes de joie, de partage et de moments précieux en compagnie de vos proches.

Que l'année 2024 vous comble de délices et de moments succulents, parsemés d'émotions et de moments forts, notamment avec l'enthousiasme des Jeux olympiques à l'horizon.

Des éclats de rire, pour dissiper la morosité,
De l'audace, pour oser inventer et créer autrement,
De la confiance, pour s'épanouir pleinement,
Des douceurs, pour croquer la vie à pleines dents,
Des rayons d'espoir, pour illuminer vos idées,
De la persévérance pour mener vos projets à bien.

Toute l'équipe Thomas Traiteur et moi-même vous remercions de votre présence en 2023 et **vous adressons tous nos vœux les plus chaleureux pour cette nouvelle année.**

Que vos rêves se réalisent et que 2024 soit signe de bonheur et de réussite ! "

Dimitri Thomas

Sommaire

- o Les apéritifs p 3 - 4
- o Les entrées p 5 - 7
- o Les plats p 8 - 10
- o Les bûches et desserts p 11
- o Les menus p 12 - 13
- o La cave p 14
- o Pour commander p 15



Les Apéritifs



Les Canapés Assortis

Mousse de foie gras & mangue
Dôme de saumon & pomme verte
Gambas aux herbes sur lit de tarama
Crème fromagère & tomate confite
Houmous & légumes croquants
Crème de noix & julienne de Grison

24 pièces 29.80€
12 pièces 16.00€

Les Mini-Verrines Salées

Gambas au curry rouge, douceur de patate douce
Guacamole aux crevettes et thon
Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olive noire

6 pièces 16.80€



Les Navettes

Assortiment de petits pains au lait garnis :
Tarama truffé, pain brioché au charbon végétal
Dinde tikka
Fromage de chèvre condimenté et graine de courge

16 pièces 26.80€



Les Pièces Cocktail Salées

Bœuf mariné teriyaki, sauce tartare
Gambas piquée à la patate douce
Wrap au chèvre et pousse d'épinards

12 pièces 21.80€



Le Pain Surprise

Melchior

LE PAIN SURPRISE DE 40 PIÈCES

• 54.00€

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 pignons de pin



Les Entrées Froides

CANNELLONI AUX PARFUMS DES SOUS-BOIS

• la pièce 8.80€

Crêpe garnie d'une farce crémeuse aux champignons, décor de crème de balsamique et cerfeuil

ARTICHAUT SAINT-FIACRE

• la pièce 10.80€

Fond d'artichaut, duxelles de champignons de Paris, œuf poché en chaud-froid, saumon fumé

DAURADE COMME UN CEVICHE

• la pièce 10.80€

Daurade crue émincée, marinée dans l'huile d'olive, citron vert et wakamé, blinis

THON SNACKÉ FAÇON TATAKI

• la pièce 10.80€

Thon rouge snacké mi-cuit, laqué à la sauce soja

GRAVLAX DE SAUMON, BLINIS

• la pièce 11.80€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

• la pièce 13.50€

Sur gelée de passion



Les Pièces cocktail salées chaudes

Les petits fours salés chauds

PIÈCES COCKTAIL PRÉSENTÉES SUR UN PLATEAU EN BOIS, IDÉAL POUR LES RÉCHAUFFER

Croustade au saumon, roulé moutarde violette au moût de raisin, pizza, croque dinde truffe, mini quiche aux oignons, financier chèvre, mini pizza oignons tomates

24 pièces 26.00€

15 pièces 16.50€



Les Croq'truffe

Croque dinde truffe

15 pièces 20.00€

Les Traditions

Saucisses cocktail

• 10 pièces 5.00€

Boudins blancs cocktail

• 10 pièces 5.00€

Boudins noirs cocktail

• 10 pièces 5.00€

Pruneaux au lard

• 10 pièces 6.50€



Les Verrines

PANNA COTTA DE MARRON

• la pièce 8.20€

Champignons poêlés, brisures de marron, foie gras

VERRINE DE TARTARE DE SAUMON

• la pièce 10.00€

VERRINE DE TOURTEAU ET SON GUACAMOLE

AUX ÉCREVISSES

• la pièce 12.00€

Tourteau à la bisque de homard et ciboulette en superposition de guacamole d'avocat et d'écrevisses concassées, crème montée et poivre du moulin



Autour de la Langouste

ASSIETTE DE LANGOUSTE FRAÎCHE

Demi-queue de langouste fraîche rose du Cap, sur fine macédoine

• la pièce 19.80€

DEMI-LANGOUSTE FRAÎCHE ROSE DU CAP

Demi-langouste extra, poids de la langouste entière 500 à 600g crue

• la pièce 42.80€

★ *Nous recevons nos langoustes vivantes, elles sont cuites par nos soins* ★

Autour du Homard

ASSIETTE DE HOMARD

Demi-homard frais sur lit de macédoine

• la pièce 19.80€

HOMARD BRETON

Homard breton entier cru (500g), coupé en 2 et sa garniture

• la pièce 49.80€

Autour du Saumon

La part de 70g. Présentation en part individuelle ou sur plateau

ASSIETTE DE SAUMON FRAIS SUR LIT DE MACÉDOINE

• la part 9.00€

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS

Saumon fumé écossais découpé en tranche

• la part 11.00€

GRAND BLINIS

• la pièce 1.40€

CRÈME D'ANETH

• les 20cl 2.00€

Charcuterie de Concours

PÂTÉ EN CROûTE EPICURIEN

Caille, foie gras de Vendée, poulet fermier, cèpes et cochon de Normandie. Tranche de 150g mise sous vide - DLC longue

• 9.80€



Les Boudins Blancs

La pièce de 120g à 150g

BOUDIN BLANC NATURE

• le boudin 5.20€

BOUDIN BLANC AUX MORILLES

• le boudin 8.40€

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

• le boudin 10.00€

Les Caviars

CAVIAR OSCIÈTRE DE POLOGNE

125g - 204€ • 50g - 81.50€

Grains fermes, roulant en bouche de taille homogène

CAVIAR OSCIÈTRE DE FRANCE

100g - 225€ • 50g - 115€

Grains aux reflets dorés de belles tailles, révèlent des notes de noisette

CAVIAR D'AQUITAINE

100g - 194€ • 50g - 97€

Saveur de noix et de beurre frais. Après maturation, son goût devient plus puissant

Le Foie Gras

La part de 60g à 70g

★ *Tous nos foies gras sont de qualité extra, le canard est d'origine française. Nous travaillons des lobes de foie gras entier frais* ★

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Foie gras de canard mi-cuit maison, français

• la tranche 15.00€

FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie mi-cuit maison, français

• la tranche 19.80€

PAIN DE FOIE GRAS D'OIE DE COLMAR

Foie gras d'oie entier et lamelles de truffes, monté en millefeuille, français

• la tranche 29.80€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Fabrication maison en terrine ou en 1/2 terrine, soit 1,6kg ou 800g, mis sous vide (DLC de 2 semaines à +1°C / +3°C; Origine : France. Sans présentation)

• le kg 140.00€

PAIN D'ÉPICES ARTISANAL

Afin de déguster notre foie gras, pensez au pain d'épices, 300g de douceur, français

• la pièce 7.20€

★ *Pour une meilleure dégustation, sortez votre foie du réfrigérateur une demi-heure avant de le consommer.* ★

Les Entrées Chaudes

BOUCHÉE À LA REINE NATURE

Cette spécialité maison est garnie d'une sauce crémeuse, volaille, champignon et jambon de Paris.

• la pièce 5.80€

BOUCHÉE À LA REINE AU RIS DE VEAU

Cette spécialité maison est garnie d'une sauce crémeuse au ris de veau, volaille, champignon et jambon de Paris. Une tradition des fêtes

• la pièce 9.40€

BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER ET GAMBAS

Moules, pétoncles et crevettes flambées à l'armagnac, crème de crustacé et bisque de homard

• la pièce 11.80€

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, EN PERSILLADE

Plat typique des fêtes de Noël garni d'un beurre persillé

• 13.80€

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE ET SON FLEURON DE NOËL

Moules, champignons, crevettes, quenelle et Saint-Jacques. En entrée ou en plat à votre convenance !

• la pièce 14.00€

Les Plats de Fêtes

La Tradition des plats en croûte

COULIBIAC DE SAUMON, SAUCE CRÈME D'ANETH

Saumon frais mariné, riz, épinards et crêpe, enroulés dans une pâte feuilletée

• la tranche 15.00€

JAMBON EN CROÛTE REVISITÉ - SAUCE MADÈRE

• la tranche 15.00€

COULIBIAC DE BAR

Bar assaisonné, riz, épinards et crêpe, enroulés dans une pâte feuilletée

• la tranche 19.80€

FILET DE BŒUF WELLINGTON, JUS DE BŒUF TRUFFÉ

Filet de bœuf marqué, assaisonné, recouvert de duxelles de champignons et crêpe enroulés en croûte feuilletée, fond blanc de volaille crémé et truffé

• la tranche 24.00€

★ Les plats en croûte, poisson et viande, nécessitent un accompagnement ★

Les Poissons

DOS DE CABILLAUD, SAUCE CITRONNÉE

• la part 17.00€

MÉDAILLON DE LOTTE FONDANTE, SAUCE ARMORICAINE

Lotte rôtie et sauce aux crustacés réduite, oignons, navets, carottes fanes, relevée au Cognac

• la part 17.00€

FILET DE DAURADE SAUVAGE POÊLÉ, BEURRE BLANC

• la part 18.80€

SAINT-JACQUES SNACKÉES, FLAMBÉE À L'ARMAGNAC ET SA CRÈME

• la part 21.50€

PAVÉ DE BAR SAUVAGE, SAUCE AU CHAMPAGNE

Échalotes relevées au beurre, déglacées au Champagne, réduction de poisson crémée

• la part 23.80€



Les Viandes

★ Nos volailles sont d'origine française, les bovins sont européens ★

DINDE FARCIE AUX MARRONS

Dinde travaillée comme un rôti et farcie aux oignons et marrons

• la part 16.00€

MOELLEUX DE VEAU CONFIT À LA TOMBÉE D'ÉCHALOTE

Effiloché de veau lentement confit, agrémenté d'une tombée d'échalote puis travaillé comme un médaillon

• la part 16.80€

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES

Volaille moelleuse et sauce aux morilles, échalotes, Porto et crème réduite

• la part 19.00€

TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI

Médaille de filet de bœuf Simmental poêlé, surmonté d'une escalope de foie gras saisie et sauce déglacée au vin Madère

• la part 20.00€

RIS DE VEAU AUX CÈPES

Ris de veau poêlé, accompagné de sa sauce aux cèpes

• la part 22.00€



CHOU DE NOËL

Farci aux fruits secs et fruits à coque

• la part 15.20€



Les Légumes et Accompagnements

GRATIN DAUPHINOIS

Pommes de terre Pompadour coupées en fines lamelles et cuisinées lentement à l'ail, noix de muscade, oignons et crème

ÉPINARDS À LA CRÈME

MOUSSELINE DE MARRONS ET SA BRISURE

MIXOLOGIE DE LÉGUMES D'HIVER

Panai, potimarron rôti au four, champignon poêlé, tombée de poireau

CRUMBLE DE BUTTERNUT, CHÂTAIGNE ET GRAINE DE COURGE

POÊLÉE FORESTIÈRE

Mélange de champignon de Paris, champignon rosé crème, pleurote, girolle, cèpe et trompette

PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE 1%

RISOTTO FREGOLA SARDA À LA TRUFFE

Petites pâtes de Sardaigne cuisinées aux échalotes, à la crème et à la truffe tuber melanosporum

• la part 4.40€

• la part 4.40€

• la part 4.60€

• la part 4.70€

• la part 4.90€

• la part 7.80€

• la part 9.00€

• la part 9.00€



Les Fromages



COFFRET DE FROMAGES 4 À 6 PERSONNES

• le plateau 22.80€

Assortiment de fromages au lait cru A.O.C / A.O.P
Tomme de Savoie, ½ camembert de Normandie,
crottin de Chavignol, comté, beurre cru



Les Bûches et Desserts



LA ROYALE*

Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



LA CARAMELO*

Mousse caramel, insert vanille, biscuit brownie aux pralines



LA CRAQUANTE*

Mousse noisette - amande, insert pistaché voluptueux sur biscuit croquant à la pistache



LA VELOUTÉ*

Mousse érablé, insert poire, biscuit pain de Gênes au caramel coulant et nougatine

*Photographies non contractuelles

NOS BÛCHES OU ENTREMETS

LE DESSERT DE 4 PERSONNES

• 21.00€

LE DESSERT DE 10 PERSONNES

• 52.80€

LE DESSERT DE 6 PERSONNES

• 31.50€

LA PART INDIVIDUELLE

• 4.90€

LE DESSERT DE 8 PERSONNES

• 42.00€

Bûches glacées - Terre Adélice

Fabrication artisanale au cœur de l'Ardèche avec des fruits frais et du lait entier régional



FRAMBOISE-NOUGAT BIO

CHÂTAIGNE-VANILLE BIO

La bûche de 8-10 pers.

39.80€



le Plateau sucré des fêtes



Perle de neige

Coco passion

Brookie

L'alliance du cookie et du brownie

Rose des sables

Cannelé Bordelais

12 pièces 16.80€



Les Menus



Les Menus



Menu Tradition

33.20€
Par personne

CANNELLONI AUX PARFUMS DES SOUS-BOIS
Crêpe garnie d'une farce crémeuse aux champignons,
décor de crème de balsamique et cerfeuil

**MOELLEUX DE VEAU CONFIT À LA TOMBÉE
D'ÉCHALOTE**

ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DAUPHINOIS

LA ROYALE

Mousse chocolat sur croustillant praliné et
biscuit amande



Menu Révélation

45.50€
Par personne

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL
Foie gras de canard mi-cuit maison, coupé en tranche

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES
Volaille moelleuse et sauce aux morilles coupées
finement, échalotes, Porto et crème réduite

**ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DE
POMME DE TERRE À LA TRUFFE 1%**

LA CARAMELO

Mousse caramel, insert vanille, biscuit
brownie aux pralines



Menu Enchanté

39.80€
Par personne

DAURADE COMME UN CEVICHE
Daurade crue émincée, marinée dans l'huile d'olive,
citron vert et wakamé, blinis

**SAINT-JACQUES SNACKÉES, FLAMBÉE À
L'ARMAGNAC ET SA CRÈME**
**ACCOMPAGNÉES DE SA MIXOLOGIE AUX LÉGUMES
D'HIVER**

LA CRAQUANTE

Mousse noisette - amande, insert pistaché voluptueux sur
biscuit croquant à la pistache



Menu Scintillant

54.70€
Par personne

ASSIETTE DE LANGOUSTE FRAÎCHE
Demi-queue de langouste fraîche rose du Cap,
sur fine macédoine

PAVÉ DE BAR SAUVAGE, SAUCE AU CHAMPAGNE
**ACCOMPAGNÉ DE SON RISOTTO FREGOLA SARDA À
LA TRUFFE**

LA VELOUTÉ

Mousse érable, insert poire, biscuit pain
de Gênes au caramel coulant et nougatine



La Cave

Les Vins Blancs

«PETIT BOURGEOIS» - SAUVIGNON Henri Bourgeois, IGP Vin de pays du Val de Loire - 75cl	• 13.00€
«SAINT VERAN» - DOMAINE DE SAVY AOC Saint Veran - 75cl	• 15.80€
«QUINCY» - HAUTE VICTOIRE Sauvignon - 75cl	• 17.40€
«MENETOU SALON» - LE PRIEURÉ DES AUBLATS AOC Menetou-Salon - Sauvignon - 75cl	• 18.20€
«CHABLIS» - DOMAINE DES MARRONNIERS Chablis - 75cl	• 28.70€

Les Vins Rouges

«BROUILLY» - DOMAINE DE TRICHARD AOC Brouilly - Beaujolais - 75cl	• 13.00€
«PETIT BOURGEOIS» - CABERNET FRANC Petit Bourgeois - 75cl	• 13.80€
«OR DE L'ARGENS» - DOMAINE DE LA TOURNAYELLE Or de l'Argens - Côte de Provence - 75cl	• 13.90€
«MOULIN À VENT» - FÛT DE CHÊNE AOC Moulin à Vent - 75cl	• 14.30€
«SAINT AMOUR» - DOMAINE DE DESCOMBES AOP Saint Amour - Beaujolais - 75cl	• 14.80€
«SAINT EMILION» - VIEUX CANTENAC Saint Emilion - 75cl	• 19.80€
«HAUT-BRION» - LES DEMOISELLES DE LARRIVET Haut-Brion - 75cl	• 30.00€
«MERCUREY» - LOUIS CHAVY Mercurey - 75cl	• 37.80€

Les Champagnes et Crémant

CRÉMANT DE BOURGOGNE - 75 cl	• 15.20€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS «Cuvée Spéciale Thomas Traiteur» - 75cl	• 32.60€
CHAMPAGNE «RICHARD CHEURLIN» - BIO - 75 cl	• 34.80€



Pour Commander



Les commandes peuvent être enregistrées en boutique, par téléphone, par mail ou sur notre site internet (**astuce : utilisez le bon de commande**). Tout enregistrement, annulation et modification doit être fait au maximum 72 heures avant la remise des plats (hors commande du 25/12 soit 96h). Un acompte de 100% sera demandé afin de valider une commande.

En cas d'annulation dans le délai des 72H, nous vous rembourserons l'intégralité de votre acompte.

Présentation

Nos mets cuisinés sont présentés sur des plats jetables. Pour les plats chauds, le conditionnement se fait dans des barquettes en aluminium ou en bois prêtes à aller au four.

Livraison

À partir du 23 décembre :

La semaine du lundi au vendredi : 20.00€ TTC

Les samedis de 9h00 à 18h00, dimanches et jours fériés de 9h00 à 12h00 : 30.00€ TTC

Exceptions : le dimanche 24 & 31 décembre de 9h00 à 17h00 : 30.00€ TTC

Créneau de livraison sur un délai de 3h pour le dimanche 24 décembre

Pas de livraison le 1^{er} janvier

Tarifs pour la Zone 1 : Asnières, Courbevoie, Bois-Colombes, La Garenne-Colombes, Colombes, Levallois, Neuilly-sur-Seine, Puteaux.

Pour les autres destinations, demandez nos tarifs.



Notre boutique

9, AVENUE DE LA LIBERTÉ
92400 COURBEVOIE
GARE DE BÉCON-LES-BRUYÈRES

01 43 33 13 05
BECON@THOMASTRAITEUR.FR

Ouverture

HORAIRES DE DÉCEMBRE

Lundi au jeudi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45
Vendredi & Samedi : 8h45 - 14h00 & 15h30 - 19h45

Dimanche 17 décembre : 9h00 à 13h00

Fermetures exceptionnelles :

⚠ le 25 DÉCEMBRE* et le 1^{er} JANVIER ⚠

*Récupération des commandes du 25 décembre
de 9h30 à 12h00 devant le magasin

OUVERTURES EN

JOURNÉES CONTINUES

Samedi 16 : de 9h00 à 19h45
Vendredi 22 et 29 : de 8h45 à 19h45
Samedi 23 et 30 : de 8h45 à 19h45
Dimanche 24 et 31 : 8h45 à 18h30



Pour toutes vos autres prestations



Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie • 01 43 33 86 00
commercial@thomastraiteur.fr



*Toute l'équipe Thomas Traiteur
vous souhaite de très bonnes fêtes*

THOMAS

BOUTIQUE

50
ANS



THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie
SIRET 383 017 043 00019 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043

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.

Photographies non contractuelles. Suggestion de présentation.

Les prix sont valables jusqu'au 15/01/2024 et sont indiqués T.T.C sur une base de TVA 5,5 % et 20% sur l'alcool.
Ces prix sont valables en boutique seulement.

Nous remercions notre partenaire matériel : Options matériel - www.options.fr