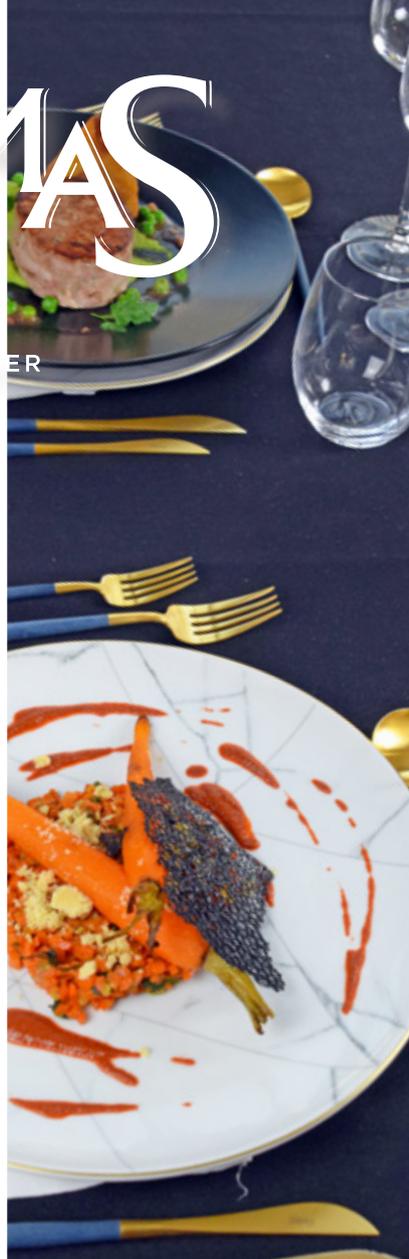


THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



printemps - été

2023

LES REPAS LIVRÉS

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

SOMMAIRE

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



Chères Clientes, Chers Clients,

La maison Thomas Traiteur fête ses 50 printemps cette année, notre boutique, située dans le quartier de Bécon-les-Bruyères à Courbevoie, est devenue au fil des années une adresse incontournable.

À cette occasion, le service événementiel est heureux de vous présenter sa nouvelle carte printemps été 2023.

Nos maîtres-mots pour la saison qui arrive sont : fête, fraîcheur, couleur et saveur !

Nous avons sélectionné avec soins pour les beaux jours des produits frais, colorés et gourmands pour vous concocter cette jolie carte.

Nous espérons que celle-ci saura ravir vos yeux et papilles.

Nous continuons chaque jour de nous perfectionner dans la sélection de nos fournisseurs.

Nous sommes fiers de débiter notre collaboration avec les maisons suivantes :

- Patrick Font, entreprise artisanale et familiale de fabrication us de dégustation français
- Xoco, fabricant et producteur français de chocolat de qualité avec une politique très axée RSE
- Si Bio, entreprise artisanale et familiale qui propose des jus de fruits BIO, locaux et solidaires

En cette période où les événements d'entreprise, les fêtes de famille ou autres occasions sont pour tous un moyen d'évasion nous serons ravis de vous accompagner dans leur organisation.

A très vite je l'espère !

Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

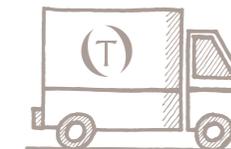
Cocktails, Buffets, Repas

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 ?

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

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Ile-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



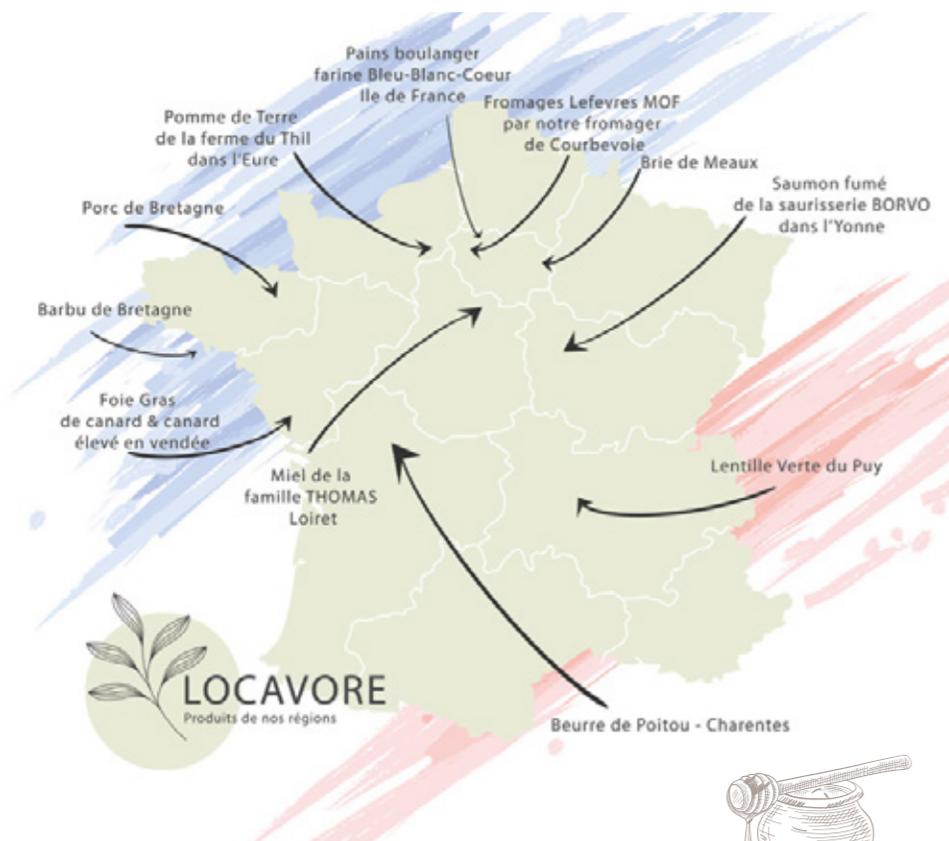
NOS ENGAGEMENTS

MAISON TRAITEUR L'ARTISANAT DEPUIS 1973



Choisir Thomas Traiteur c'est opter pour une maison familiale dont le souhait est de proposer des produits fins, innovants issus de matières premières de qualité.

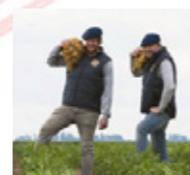
Nous avons à coeur de promouvoir l'artisanat et le savoir faire français, nous collaborons avec de petites maisons et producteurs qui partagent nos valeurs de qualités et bien plus. Voici 4 maisons que nous aimons.



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.» Tel 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. Agriculteur depuis 3 générations, la maison Thomas se joint à eux au moment de la récolte.



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 Sécurité garantit que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.



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

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

Attribuée à Thomas Traiteur depuis 2016
Gault et Millau 2023
Reconnait la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS



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.



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



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 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.



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 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



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu



Nos Formules



Le Réveil Express

Gourmandises

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

Boissons

Café **BIO** 1L
Jus d'Oranges pressées 2L
Eau minérale d'Evian 1.5L



Le Réveil Gourmand

Gourmandises

20 Mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**
1 corbeille de 25 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
10 Muffins cœur chocolat noisette

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé Earl Grey **BIO** 1L
Jus d'Oranges pressées 2L
Jus Pamplemousses pressés 2L
Eau minérale d'Evian 3L



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Formules



Healthy Breakfast

Gourmandises

Bowl Healthy à composer
Fromage blanc, fruit frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat grand cru et
muesli
Muffins myrtilles
Panière de **fruits frais de saison**

Boissons

Café **BIO** 1L
Thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
Jus d'Oranges pressées 1L
Jus Pamplemousses pressés 1L
Eau minérale d'Evian 1.5L



FAIT MAISON



INCLUS
dans les formules
petits déjeuners

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

Gourmandises à la carte

Viennoiseries

Panière de 15 mini viennoiseries au **beurre AOP**

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, au beurre AOP

Grande brioche aux pralines roses tranchée en 15 parts

Corbeille de 25 chouquettes sucrées

Nos incontournables



Muffin

aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette

Cookie assorti

Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc

Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit frais

Cake moelleux à la pistache, framboise pépin tranché en 10 parts

Madeleines tradition au **beurre frais** 20 pièces

Panière de fruits frais facile à manger pour 8 - 10 personnes



10 Petits Déjeuners



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - **torrefacteur MOF et BIO**

Arabica rond et boisé ; sucres - Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé Earl Grey Terra Etica **BIO & commerce équitable**

Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé **KUSMI TEA BIO**

6 sachets assortis de thé vert & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Chocolat chaud Maison XOCO

Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Machine à café grain professionnelle à disposition toute la journée

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 30 personnes

Lait

- dosettes de lait individuelles par 10

- Lait de Vache 1L

- Lait d'amande 1L

Boissons Fraîches



Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl - circuit court

Pur jus de pomme Brut du Roussillon

Nectar de pêche blanche Bio

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole

Pur jus de pomme Redlove française

Nectar d'abricot français

Nectar de pêche blanche française

Nectar de fraise française

Jus de fruits frais pressés

Jus d'oranges pressées 1L

Jus de pamplemousses pressés 1L

Citronnade detox fraîche 75cl pomme, citron, menthe

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 Tchanké, 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 antipollutions 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



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu



Nos Formules



Le Café d'accueil

Gourmandises

30 Moelleux assortis
30 Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU**
Sélection 100% végétale : figue-violette, vanille, groseille-litchi

Boissons

Café **BIO** 2L
Les jus de **dégustation** 3L
Orange blonde
Pomme Redlove française
Nectar de pêche blanche française
Eau minérale d'Évian 3L

INCLUS dans les formules pauses

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



La Pause savoureuse

Gourmandises

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

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
Les jus de **dégustation** 3L
Orange blonde
Pomme Redlove française
Nectar de pêche blanche française
Eau minérale d'Évian 1.5L
Eau minérale gazeuse Badoit 1L

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

Muffin

aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette

Cookie assortis

Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc

Cake moelleux à la pistache framboise **pépin** tranché en 10 parts

Madeleines tradition au beurre frais 20 pièces

Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU** - 18 pièces

Sélection 100% végétale : figue-violette, vanille, groseille-litchi

Cannelés - 35 pièces

Plateau Crêpes Sucrées

25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture Extra, 10 cuillères bambou

Les Moelleux - 32 pièces

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



FAIT MAISON

Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison (T)

Verrines cocktail sucrées assorties - 12 pièces

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits

Plateau miroir - 24 pièces

Brookie, financier pistache framboise, tartelette bergamote meringuée, Miroir violet

Panière prestige

Panière de fruits entiers et coupés de 1.5kg, gamme supérieure



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF et BIO

Arabica rond et boisé ; sucres - Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable

Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé KUSMI TEA BIO

6 sachets assortis de thé vert & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillette

Chocolat chaud Maison XOCO

Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Machine à café grain professionnelle à disposition toute la journée

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 30 personnes

Lait

- dosettes de lait individuelles par 10
- Lait de Vache 1L
- Lait d'amande 1L

Boissons Fraîches

 Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl - circuit court

Pur jus de pomme Brut du Roussillon

Nectar de pêche blanche Bio

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole

Pur jus de pomme Redlove française

Nectar d'abricot français

Nectar de pêche blanche française

Nectar de fraise française

Jus de fruits frais pressés

Jus d'oranges pressées 1L

Jus de pamplemousses pressés 1L

Citronnade detox fraîche 75cl pomme, citron, menthe

COFFRETS REPAS

Les plateaux repas
Les lunchs boxs
Les sandwichs bags
A la carte

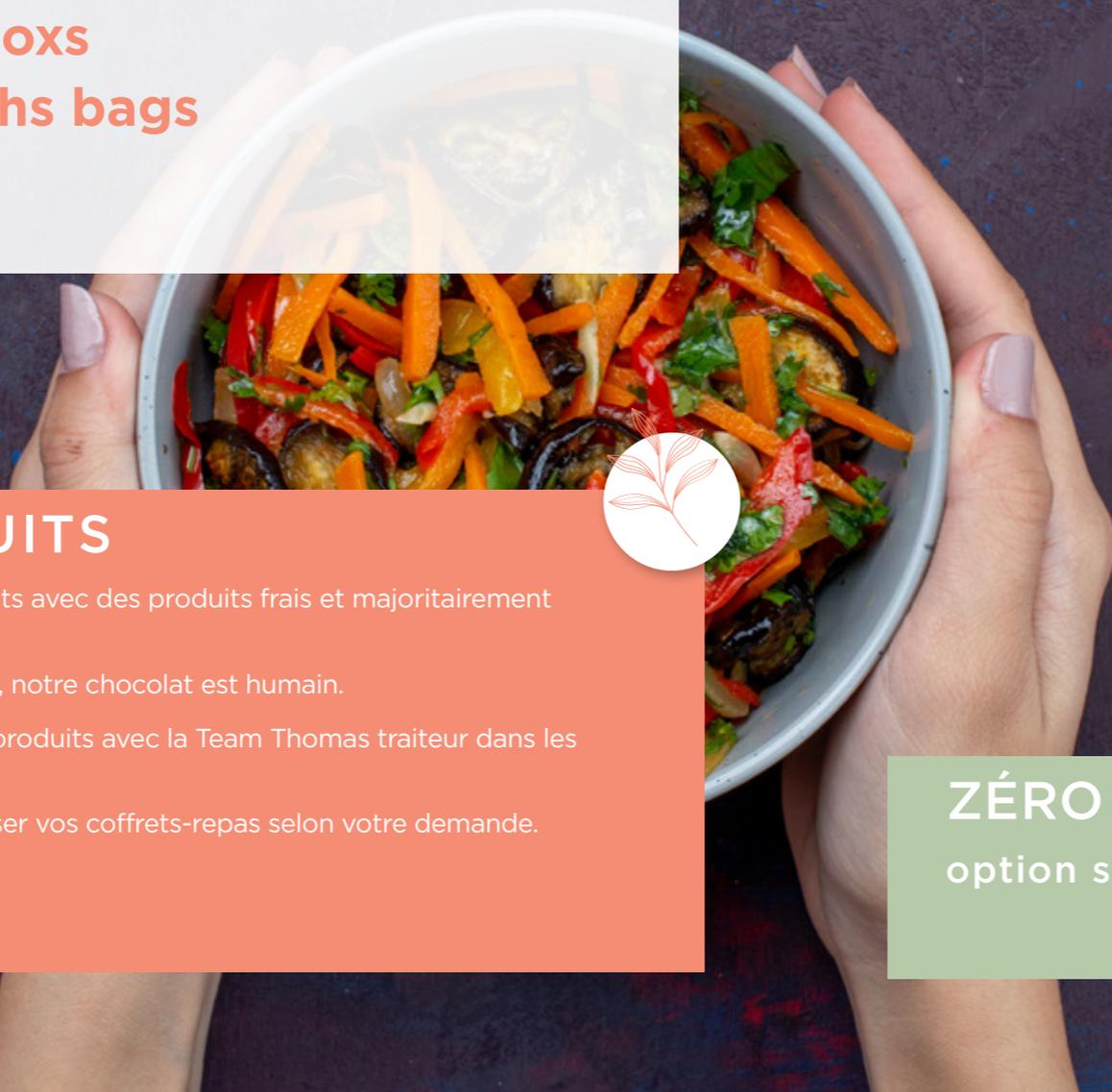
LES PRODUITS

Nos coffrets 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 coffrets-repas selon votre demande.



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 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.

ZÉRO DÉCHET
option sur demande



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu

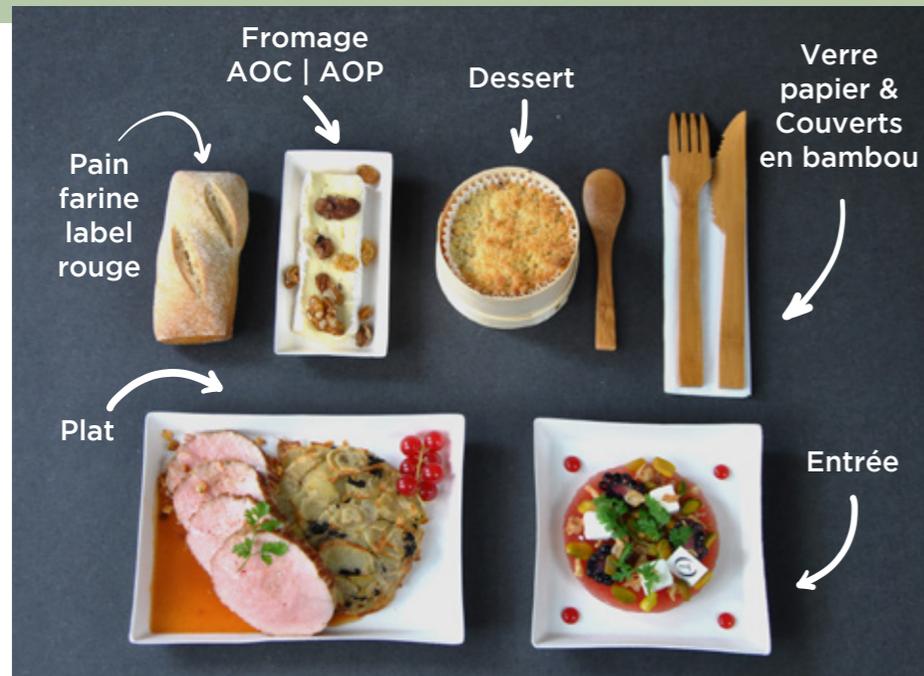


Nos Plateaux repas

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, matériau naturel et recyclable.
- Les couverts sont en écorce de bambou, matériau naturel, léger et résistant ; peuvent également être réutilisés car lavables.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matériau 100% naturel et compostable.
- Le verre est en cellulose, matériau 100% compostable.
- Nos plateaux-repas prestiges sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Nos Plateaux Prestiges



Froid ou chaud

La Célébration

Entrée

Carpaccio de tomates anciennes, burratina

Plat

Filet de boeuf **Extra**
Purée vitelotte, artichauts grillés

Fromage

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

Dessert

Crumble muscovado **BIO**
aux fruits rouges



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



Froid ou chaud

La Fête

Entrée

Asperges, saumon fumé,
oeuf mollet

Plat

Dos de cabillaud
Purée de petit-pois, carottes nouvelles

Fromage

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

Dessert

Chou craquelin
mousse noisette et son praliné



Couverts en inox
Verrerie en verre

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Plateaux de saison



Le Signature

Froid ou chaud

Entrée

Fèves, haricots verts, petit-pois, chèvre

Plat

Emincé de volaille, Conchigliette, courgette, tomates confites, parmesan, basilic

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Mousse au chocolat **XOCO**



Le Cinquantième

Froid ou chaud

Entrée

Salade Italienne
tomates cerise, mozzarella, pesto

Plat

Filet de merlu cuisson au naturelle,
Duo de courgettes jaunes & vertes

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Mousse fraise aux notes citronnées



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

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Plateaux de saison



L'Evénement

Froid

Entrée

Riso
Pepinettes, légumes croquants, vinaigrette crémeuse

Plat

Bavette de boeuf extra tendre,
Grenailles, haricots verts, sauce tartare

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

L'ultra moelleux mirabelle



Nous répondons à d'autres spécificités alimentaires sur demande



L'Inédit

Froid

Entrée

La croquante façon thaï
Courgettes, fenouil, carottes, shiitake, au basilic thaï

Plat

Filet de saumon rôti sur peau,
Caviar d'aubergine, poivrons confits

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Salade de fruits de saison



EN OPTION

Petit pain sans gluten +2€^{HT}
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Plateaux de saison



— Le Festival

Entrée

Compotée d'aubergine, haricots coco et pickels maison

Plat

Assortiment de légumes grillés et confits grenailles, poivrons, artichauts, shiitaké, duo de courgettes

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Crèmeux coco-chia **BIO**, coulis d'abricot

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



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 Lunchs boxes

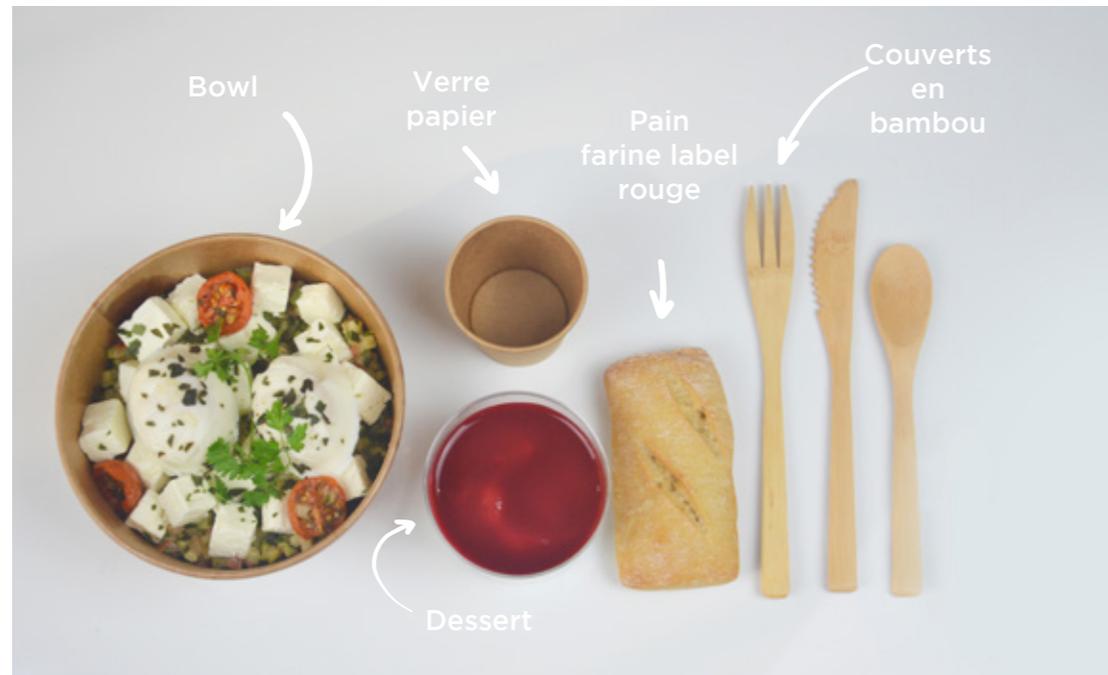
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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

Inclus dans les lunchs boxes :

- Un petit pain farine label rouge
- Couverts en bambou
- Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



Nos Lunchs boxes



L'Anniversaire

Froid ou chaud

Plat

Emincé de volaille **fermière française**
Conchigliettes aux légumes du soleil
courgettes, tomates confites, parmesan, basilic

Dessert

Muffin aux myrtilles



Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



Le Festin

Froid ou chaud

Plat

Bavette de boeuf extra tendre
Haricots verts, pommes rôties

Dessert

Cookie gourmand



Pour toute commande inférieure à 8 lunchs :
maximum de 2 variétés par commande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

Nos Lunchs boxes



L'Inauguration



Froid

Plat

Légumes grillés et confits sur caviar d'aubergines

Dessert

Crèmeux coco-chia **BIO**, coulis d'abricot



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



L'Invité

Froid ou chaud

Plat

Colin cuisson vapeur
Riz basmati
Duo de courgettes jaunes & vertes

Dessert

Fromage blanc onctueux,
coulis de fruits de saison



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

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Lunchs boxes



Le Souhait

Froid

Plat

Salade César poulet, salade romaine, parmesan, oeufs durs, tomates confites, sauce César

Dessert

Cheesecake aux fruits rouges et spéculoos



Le Bouquet

Froid ou chaud

Plat

Pavé de saumon
Boullgour, poivrons bicolores confits

Dessert

Crème pistache maison, garnie d'une crème fouettée



EN OPTION

Petit pain sans gluten +2€
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Lunchs boxes



Lunch surprise

Plat

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

Dessert

Dessert du pâtissier



Lunch dernière minute

Plat

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

Dessert

Dessert du pâtissier



Pour les imprévus !

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



Le Parisien

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclat de chocolat au lait
Mousse au chocolat
Mousse fraise aux notes acidulées



À déguster froid

Présentation en sac kraft, avec une serviette
en papier, des couverts bambou.



Le Montagu

Salade composée de saison Salade du chef

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclats de chocolat au lait
Mousse au chocolat
Mousse fraise aux notes acidulées



Minimum de commande :
6 sandwiches bags identiques.



Laissez-vous surprendre !

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

LES COCKTAILS & LUNCHS



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollutions 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 cocktails sont faites maison.

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

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu



Nos Formules cocktail



Le Cocktail apéritif

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps-Eté 2023»
Abricochon Confit de porc à l'échalote, boulgour, chutney abricot, noisette
Maki fraîcheur végétale
Navettes assorties tarama, poularde au curry, fromage frais ciboulette

2 pièces cocktails sucrées par convive

Financier cocktail pistache, framboise
Palet breton, crémeux vanille, coulis de fruits rouges
Quenelle à l'abricot
Rose des sables



Le matériel est recyclable et réutilisable



Le Cocktail semi-apéritif

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps-Eté 2023»
Boeuf mariné, sauce tartare
Tartelette au parmesan et asperge
Canon de veau confit
Maestro de petit-pois
Gambas piquée, douceur de patate douce
Wrap cocktail de saumon fumé et fromage frais
Wrap cocktail de bœuf au cheddar, moutarde douce

4 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné
Miroir violet
Macarons assortis réalisés par le MOF
Guillaume MABILLEAU
Autour du chocolat et de la noisette



Le Cocktail déjeuner

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps-Eté 2023»
Wrap cocktail mimosa
Wrap cocktail de bœuf au cheddar, moutarde douce
Maraichère Petits légumes sur une crème de ricotta en tartelette
Abricochon Confit de porc à l'échalote, boulgour, chutney abricot, noisette
Boeuf mariné, sauce tartare
Tartelette au parmesan et asperge
Maki fraîcheur végétale
Maestro de petit-pois
Gambas piquée, douceur de patate douce

1 pièce lunch par convive = 2/3 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné
Autour de la fraise et du citron - printemps été
Palet breton, crémeux vanille, coulis de fruits rouges
Autour du chocolat et de la noisette
Tartelette cocktail framboise, chocolat

Nos Formules cocktail



Le Cocktail dîner festif

10 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps-Eté 2023»
Maestro de petit-pois
Tartelette au parmesan et asperge
Boeuf mariné, sauce tartare
Choubergine - printemps été
Tartelette tomate mozzarella pesto
Gaspacho de pastèque condimenté en viole cocktail
Maki fraîcheur végétale
Saumon gravlax, pipette de vinaigrette acidulée
Mini burger gourmet au boeuf & cheddar

1 mini plat chaud ou froid = 4/5 pièces

Emincé de volaille fermière, risotto doré, légumes façon ratatouille

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

Rose des sables
Fraise, pistache, basilic en entremet
Palet breton, crémeux vanille, coulis de fruits rouges
Quenelle à l'abricot
Tartelette cocktail framboise, chocolat
Miroir violet

Nos Plateaux cocktail salés



Le plateau Canapés

24 canapés salés

Mousse de foie gras,
Dôme de saumon & pomme verte,
Gambas aux herbes sur lit de tarama,
Canapé de petit Billy, tomate confite,
Houmous et légumes croquants,
Crème de noix, julienne de grison



Le plateau de navettes

16 navettes salées

Tarama blanc
Fromage frais et noix
Volaille au curry



Les plaisirs salés

24 pièces cocktail salées

Gambas piquée à la patate douce
Tartelette tomate mozzarella pesto
Canon de veau confit, sauce tartare
Maestro de petits-pois



Les verrines salées

12 verrines salées

Tartare de Saumon
Guacamole aux crevettes et thon, sauce cocktail
Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olives noires

Nos Plateaux cocktail salés



Plateau de charcuterie & Fromage

Le plateau de charcuteries - 400g

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



Le plateau de petits fours

24 petits fours salés chauds

Pizza, quiche légumes, madeleine foie gras, feuilleté au saumon, roulé moutarde violette, croque dinde et truffe



Le plateau cocktail de fromages A.O.C et A.O.P



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français

Nos Plateaux cocktail sucrés



Le plateau verrines

12 verrines sucrées

Assorties au chocolat et aux fruits



Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



Le plateau miroir

24 mignardises assorties

Brookie, financier pistache framboise, tartelette bergamote meringuée, Miroir violet

Nos Plateaux cocktail sucrés



Le plateau cannelés

35 cannelés bordelais



Le plateau moelleux

32 moelleux assortis

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



Le plateau macarons



18 macarons réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU

Figue-violette, vanille, groseille-litchi
recettes 100% végétale



*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces cocktail à la carte

Pièces salées froides

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Végétal

Maki fraîcheur végétale

Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe

Wrap Mimosa - par 12 uniquement

Duo d'oeuf et d'oeuf de caille en mayonnaise et cerfeuil

Maestro de petit-pois

Petits légumes sur une crème de ricotta en tartelette

Choubergine

Caviar d'aubergine, fromage frais, tomate confite

Maraichère

Petits légumes sur une crème de ricotta en tartelette

Tartelette tomate mozzarella pesto

Tartelette au parmesan et asperge

Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olives noires - en verrine

Saveurs marines

Wrap de saumon, concombre, fromage frais - par 12 uniquement

Gambas, douceur de patate douce

Pipette saumon gravlax, vinaigrette acidulée

Ceviche de daurade au wakame, blinis et sa cuillère

Gambas, curry rouge et douceur de patate douce - en verrine

Guacamole aux crevettes et thon, sauce cocktail - en verrine

Saveurs terrestres

L'Abricochon

Confit de porc à l'échalote, boulgour, chutney abricot, noisette

Brochette du soleil Melon, jambon de Serrano, mozzarella - à partir du 1^{er} mai

Canon de veau confit, sauce tartare

Wrap de boeuf au cheddar, moutarde douce - par 12 uniquement

Boeuf mariné teriyaki, sauce tartare

Volaille, douceur de pomme de terre vitelotte - en verrine

Lunches salés à la carte



Les tourbillons

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Boeuf rosé, crème savora

Véggie fromage de chèvre,
courgettes revenues à l'échalote, miel
et noix

Thon effiloché de thon, cream cheese
à la ciboulette, concombre



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison
100g



Les triangles feuilletés

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Volaille, sauce tartare, tomate
confite

Véggie fromage de chèvre,
courgettes revenues à l'échalote,
miel et noix

Saumon fumé, crème de raifort,



À déguster froid

Présentation sur des plateaux en
carton recyclé

Lunchs salés à la carte



Les mini bretzels

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Rosbif, crème savora

Légumes confits

Saumon fumé, wakamé



Les cakes Coupés en 10 tranches

Saumon frais, petits pois, maïs

Courgette, chèvre, amande,
confit d'échalote au piment
d'Espelette



Les lunchs wraps

À commander
par multiple de 4 clubs

Wrap Mimosa
oeuf, salade, sauce césar

Wrap Boeuf
cheddar, tomates confites

Wrap Saumon fumé
fromage frais, concombre



Tarte feuilletée

Tarte fine feuilletée aux légumes
du marché
à découper en 32 parts lunchs

Lunchs salés à la carte



Le Terroir

La Charcuterie

Le plateau de charcuterie,
cornichons, olives, beurre 400g

Petite terrine de campagne
maison à partager 500g

Paté Croûte Maison le kg
à commander par 2.5KG

Confit de cochon 100g

Crudités et Fromage

Panière de crudités et sauces
2kg

Plateau de fromage cocktail 50
pièces

Plateau de fromage à partager
la part



Les grignotis et tartinables

Les Biscuits épicerie fine

Crackers à partager 130g

Soufflés à la tomate et origan
BIO 120g

Mini blinis - 65 pièces

A dipper

Rillettes de Thon maison
200g

Tartare de tomate à la noisette
et olives, maison
200g

Caviar d'aubergine 200g

Olives taggiasche dénoyautées
200g

Tarama blanc 200g

Tapenade maison 200g



*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Acra de morue, sauce pimentée

Croque dinde-comté à la truffe

Crevette croustillante et sa sauce aigre douce

Les 24 petits fours salés chauds

Pizza, quiche légumes, madeleine foie gras, feuilleté au saumon, roulé moutarde violette, croque dinde et truffe

Les pièces lunches

Brochette de volaille marinée au soja

Finger comté, dinde, truffe

Mini burger gourmet au boeuf & cheddar

Mini burger gourmet végétarien

Les mini plats chauds - 120g

Minimum de commande : 12 minis plats identiques

Crumble carotte parfumé au basilic 

Parmentier de veau confit, patate douce

Émincé de volaille fermière, risotto doré, brunoise de légumes provençaux

Cabillaud citronné, tomates rôties et confites à huile d'olive condimentée

Saumon aux deux sésames, légumes wok façon thaï



Pièces sucrées à la carte

Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L'alliance du cookie et du brownie

Financier framboise, pistache Crèmeux pistache, framboise fraîche

Autour du chocolat et de la noisette Biscuit noisette, crèmeux chocolat

Palet Breton, crèmeux vanille, de fruits rouges

Chou praliné noisette à l'ancienne

Autour de la fraise et du citron Façon mini entremet

Fraise, pistache, basilic Biscuit moelleux pistache, crèmeux basilic, mousse fraise

Tartelette framboise, chocolat

Tartelette caramel

Quenelle à l'abricot

Miroir violet Crèmeux myrtilles, sablé croquant, glaçage myrtilles

Tartelette à la bergamotte meringuée

Crêpe roulée à la noisette

Marathon, caramel, chocolat

Pièces Lunchs sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Tropézienne brioche au sucre, garnie d'une crème onctueuse

Financier

Brownie aux noix de pécan

Plateau de mini-crêpes - 25 pièces

1 pot de confiture Extra et de pâte à tartiner de dégustation, cuillères en bois



Attention délai !
Commande à effectuer
au plus tard **72h** avant la
livraison*

Option Boissons



Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits de dégustation

Coca Cola

Evian

Badoit



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

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits de dégustation

Coca Cola

Evian

Badoit



Option 3 Champagne et Softs

A partir de 20 personnes

Champagne

une flûte par personne

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits de dégustation

Coca Cola

Evian

Badoit

Option Boissons



Option 4 Les Cocktails

A partir de 40 personnes

Nos Incontournables

Punch Normand

Pomme, rhum, citron, vanille

Kir Breton Cidre et crème de marron

Saint Germain

Crémant, liqueur de fleur de sureau, citron

Soupe champenoise

Nos Estivaux

Pink Floyd

Crémant, framboise, citron vert, litchi

Sangria d'été

Vin blanc, triple sec, pêche, citron, rhubarbe, fraise

Mojito framboise parfumé à l'hibiscus

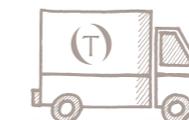


INCLUS

- Verres éphémères
- Flûtes à champagne éphémères

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

BUFFETS



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollutions 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 buffets 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 buffets selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu



Nos Formules buffet



Le Buffet Convivial

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre, échalotes, amandes

2 parts de viandes par convive

Rosbif en Chiffonnade

Emincé de volaille, cuisson basse température

Sauces et condiments pour accompagner

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

1 Dessert par convive

Flan à la Vanille de 10 personnes

Tarte chocolat et framboise de 10 personnes



EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts, verres en verre, tables, chaises, nappages ...



Le Buffet Mange-Debout

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre, échalotes, amandes

Cake saumon, petit-pois, maïs

Bretzel Rosbif : Rosbif, crème savora, sésame blanc

Gaspacho de pastèque condimenté en fiolle cocktail

1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de salade composée

1 mini plat chaud ou froid par convive

Saumon, bouillon thaï et petits légumes

Fromages et pains

Plateau de fromages A.O.C et A.O.P

Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive

Tiramisu d'été aux pêches

Cheesecake, coulis de fruits rouges et spéculoos



Le Buffet Gastronomique

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre, échalotes, amandes

Quiche au thon et à la tomate

Quiche au bleu, noix, compotée d'oignons et ciboulette

Gaspacho de pastèque condimenté en fiolle cocktail

2 parts de viandes par convive

Rosbif en Chiffonnade

Emincé de volaille, cuisson basse température

1 part de poisson par convive

Saumon frais laqué

Sauces et condiments pour accompagner

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

Crumble muscovado aux fruits rouges

Tartelette Bergamote meringuée

Nos Formules buffet



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 Partager Minimum de commande 10 pièces identiques

| | |
|---|-------------------|
| Duo de melon et jambon de parme à partir du 1er mai | la part |
| Carpaccio de tomates anciennes, burratina | la part |
| Asperge, saumon fumé et oeuf poché | la part |
| Quiche Lorraine | pour 10 personnes |
| Quiche thon tomate | pour 10 personnes |
| Quiche au bleu, noix, compotée d'oignons et ciboulettes | pour 10 personnes |
| Tarte feuilletée maraichère | pour 16 personnes |

À l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

| |
|--|
| Caviar d'aubergine et légume croquants  |
| L'Abricochon |
| Crumble carotte parfumé au basilic |
| Ceviche de daurade au wakamé, blinis et crème de raifort |
| Verrine de gambas au curry rouge, douceur de patate douce |

Les Poissons froids Minimum de commande 10 pièces identiques

| |
|--|
| Raviole aux crevettes 3 pièces |
| Colin au citron 80g |
| Saumon frais laqué 80g |
| Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis 80g |

Les Viandes froides Minimum de commande 10 pièces identiques

| |
|--|
| Émincé de volaille cuisson basse température 60g |
| Rosbif en Chiffonnade 60g |
| Noix de Veau 60g |
| Chiffonnade de jambon de parme 60g |
| Pilon de poulet caramélisés à picoré au KG |
| Sauce & condiments pour à accompagner |

Buffet froid à la carte

Les Salades Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

| |
|--|
| La Vénézio Pennes, billes de mozzarella, basilic, huile d'olive, tomates confites |
| La Riso Riso, oignons rouges, concombres, ciboulette, poivrons, fromage blanc |
| Taboulé Recette traditionnelle à la menthe |
| La Grecque Tomates, concombres, fêta au véritable lait de brebis, oignons, vinaigrette, feta et sauce à part |
| La Valdôtaine Melon, billes de mozzarella, tomates confites, jambon sec |
| La Verde Haricots verts, fèves, petits pois, chèvre |
| L'Italienne Tomates cerises jaunes & rouges, billes de mozzarella, pesto |
| Antipasti maison  Poivrons, courgettes, aubergines, confits à l'huile d'olive, pesto |
| La Croquante thaï  Courgettes verte et jaune, fenouil, carottes, shiitaké, basilic thaï |
| La Gambas Tagliatelles aux gambas marinées au curry rouge |



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



Buffet chaud à la carte

Les Plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les Viandes

Pilon de poulet à la basquaise
Mijoté de boeuf à la provençale
Navarin d'agneau aux légumes façon tajine
Bavette de boeuf au sautoir aux échalotes confites

Les Poissons

Dos de merlu sauce thym citron
Dos de cabillaud sauce à l'italienne tomate, ail, olives, persil, oignon, câpres
Pavé de saumon façon thaï, bouillon thaï

Les Signatures

Ficelle Picarde la pièce
crêpe roulée garnie d'une duxelles de champignon, jambon et fromage
Hachis Parmentier 400g par personne
Parmentier de saumon
tombée de cébettes et oignons

Les Garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

Riz basmati
Tagliatelles au beurre
Semoule aux épices et raisins
Gratin Dauphinois
Pommes de terre grenailles sautées
Epinards à la crème
Wok de nouilles aux légumes croquants
shiitake, cebette, courgettes, nouilles sautées, basilics thaï
Courgette, poivron, aubergine rôtis au four
Poêlée de légumes printaniers haricots verts, oignons grelots tomates cerises

Buffet chaud 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

Les Pains

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



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



Buffet dessert à la carte

Les Desserts à partager

Grande Tarte - 10 personnes

Flan à la vanille
Tarte bergamote meringuée
Tarte chocolat et compotée de framboise
Tarte vanille, caramel au beurre salé, chantilly gourmande
Tarte aux fruits rouges - à partir du 2 mai - hors lundi

En grand plat

Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg
Crumble muscovado aux fruits rouges - le kg (à commander par 3.5kg) *
Mousse au chocolat - le kg
Tiramisu tradition - le kg (à commander par 3.5kg) *
Salade de fruits frais de saison - le kg

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier

| | | | |
|---|---------------------|--|----------------------|
| Le Lavandula compotée d'abricot au romarin, mousse miel à la lavande | 5.00€ ^{HT} | | 5.50€ ^{TTC} |
| Le strawberry mousse yaourt et compotée de fraise | 5.00€ ^{HT} | | 5.50€ ^{TTC} |
| L'aromatique biscuit moelleux pistache, crémeux basilic, mousse fraise | 5.00€ ^{HT} | | 5.50€ ^{TTC} |
| Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande | 5.00€ ^{HT} | | 5.50€ ^{TTC} |
| Fraisier Biscuit amande, mousseline et fraises fraîches | 5.50€ ^{HT} | | 6.05€ ^{TTC} |
| Framboisier Biscuit amande, mousseline et framboises fraîches | 5.50€ ^{HT} | | 6.05€ ^{TTC} |
| Fraisier pistache Biscuit amande, mousseline pistache et fraises fraîches | 5.50€ ^{HT} | | 6.05€ ^{TTC} |

La part individuelle : 4.75€^{HT} ; aux fruits frais : 5.00€^{HT}



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, coulis de fruits de saison
Pistache Liégeois
Mousse fraise aux notes citronnées
Mousse au chocolat Xoco
L'ultra moelleux mirabelle
Cheesecake aux fruits rouges et spéculoos
Crèmeux coco-chia, coulis abricot
Tiramisu pêche
Crumble muscovado aux fruits rouges
Salade de Fruit Frais
Chou craquelin, mousse noisette au praliné noisette

Tartelette

Tarte fine feuilletée aux fruits
Tartelette chocolat, compotée de framboise
Tartelette bergamote meringuée
Tartelette vanille, caramel au beurre salé, chantilly gourmande
Tartelette aux fruits rouges - à partir du 2 mai - hors lundi



100% Fait Maison
Fruit Frais
Personnalisation



BARBECUES

LES PRODUITS

Nos grillades sont faites avec des viandes majoritairement françaises.

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

Nous pouvons personnaliser vos grillades selon votre demande.
Avec une marinade, un type de viande ...



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



Le Barbecue Champêtre

Pour Grignoter

Crack courgettes, chèvre, échalotes, amandes
Grignotis à partager : Cracker soufflés à la tomate et origan BIO, Olives taggiasche, Caviar d'aubergine maison, Rillettes de thon maison, Minis Blinis

3 grillades par convive

Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Merguez
Saucisse nature
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Brie de Meaux A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Flan à la Vanille de 10 personnes
Tarte chocolat et framboise de 10 personnes



Le Barbecue chic

Pour Grignoter

Crack saumon, petits-pois, maïs
Panière de crudités de saison de 2kg accompagnée de ses sauces
Gaspacho de pastèque condimenté en fiole cocktail

5 grillades par convive

Petite brochette de volaille
Petite brochette de saumon
Petite brochette d'agneau à la marocaine
Petite Merguez
Petite Saucisse nature
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Brie de Meaux A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Tarte bergamote meringuée de 10 personnes
Tarte chocolat et framboise de 10 personnes

Grillades à la carte - viande origine France hors *

Saucisse Nature
Merguez

Brochette de grenailles
Côtelette d'agneau* - par 13
Brochette de volaille
Brochette de bœuf
Brochette d'agneau à la marocaine*
Brochette de saumon

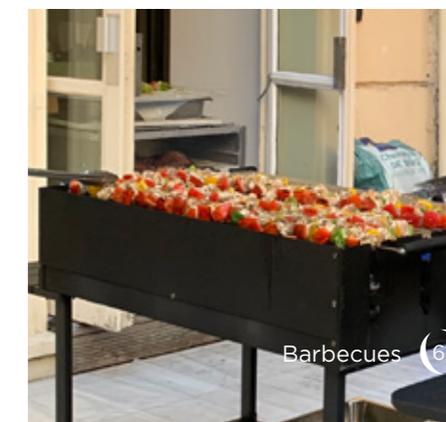
Pilon de poulet mariné - au kg
Chorizo à griller - au kg
Saucisse au couteau - au kg
Travers de porc breton sauce barbecue - au kg
Araignée de veau marinée tomate basilic - au kg
Bavette d'ail à l'échalote - au kg
Côtes de bœuf extra origine France - au kg
Grosses crevettes marinées - au kg



Attention délai !
Commande à effectuer
au plus tard **72h avant la**
livraison*



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



REPAS

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.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



ZÉRO PLASTIQUE
Packaging éco conçu

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.

Repas à la carte



Entrées froides

Minimum de commande 10 entrées froides uniques

Pâté en croûte de saison

mêlée de pousses et pomme granny smith (à commander 96H avant livraison)

Saumon gravlax maison mariné, blinis et crème montée à l'aneth

Crumble de carotte, crème montée aux herbes

Verrine de tourteau et son guacamole aux écrevisses

Trio de tomates ananas green zébra et noir de Crimée, burratina et basilic thaï

Têtes d'asperges rôties et shiitaké, œuf poché, saumon fumé

Tartelette salée, mousse ricotta, légumes maraicher petits-pois, carotte, pois-gourmand, radis



100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français

Repas à la carte

Les viandes

Minimum de commande 10 plats uniques

Médailon de veau confit, croustillant d'écrasé de pomme de terre, mousseline de petits pois, jus de veau à l'échalote

Suprême de volaille fermière française, crémeux d'aubergine, brunoise de légumes provençaux, jus de volaille tomates, condiment olives capres

Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre vitelotte, asperges vertes et petits pois, sauce au banyuls

Les poissons

Minimum de commande 10 plats uniques

Dos de cabillaud poêle, carotte fane rôtie,

mousseline de carotte, crumble et jus de carotte acidulé

Pavé de saumon au deux sésames,

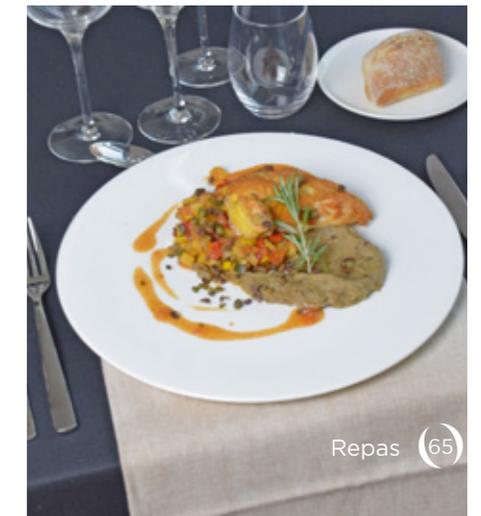
wok de légumes croquants, bouillon thaï

Filet de dorade royale cuit sur peau, artichaud poivrade,

tomate verte zébrée rôtie, condiment méditerranéen

Plat végétarien

Carotte fane rôtie, brunoise de carotte au basilic, crumble végétarien



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 uniques

Tartelette vanille, caramel fleur de sel, chantilly gourmande
Palet Breton aux fruits d'hiver - hors lundi
Le Royal, le lavandula, le stawberry ou l'aromatique
Le Fraisier, le framboisier ou fraisier pistache
Chou craquelin au praliné noisette à l'ancienne

Avec service uniquement

Tiramisu d'été pêche, pralin
Millefeuille croustillant, mousseline passion, framboises fraîches
Tarte bergamote déstructurée, crumble croquant



100% Fait Maison
Produits Frais

Options Estivales



Boisson rafraîchissante

Thé glacé maison à l'hibiscus
Citronnade
Eau détox



Glace & Sorbet

Petit pot de glace BIO et artisanale
Magnum, Nuii, Extrême



Pompe à bière

Petit format pour 20 personnes ou grand format pour 100 personnes, nous sommes à votre écoute !



Chariot à glaces

Assortiment de parfums artisanaux distribués par notre personnel de service, effet garanti

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

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

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 4 avril 2023 au 2 octobre 2023. 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