

AVRIL



le 1er avril, dégustez nos poissons
croustilles.

Pour le week-end de Pâques, dégustez nos
merveilleuses créations.



Boutique de Bécon

9 Avenue de la Liberté
92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères
Accès à

01 43 33 13 05

becon@thomastraiteur.fr

Horaires

Du Lundi au Mercredi

9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45

Jeudi

9h00 - 14h00 & 16h00 - 19h45

Vendredi & Samedi

9h00 - 14h00 & 15h30 - 19h45

Dimanche & Jours fériés

FERMÉ



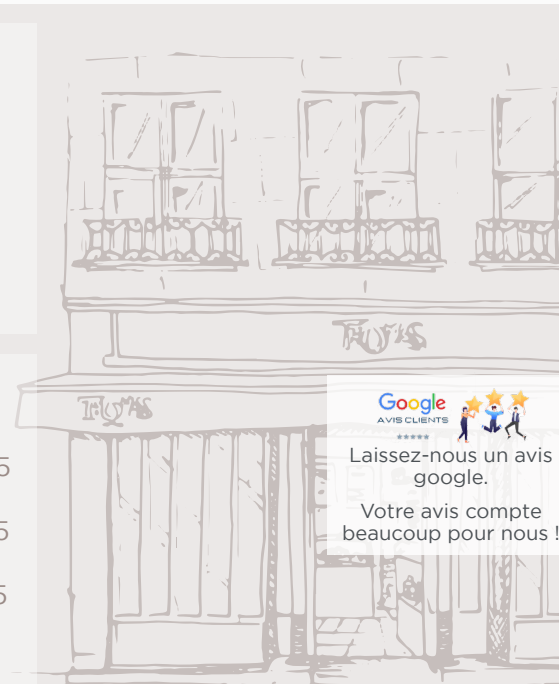
Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie
01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr
www.thomastraiteur.fr



CLIQUER C'EST DÉGUSTER



Google

AVIS CLIENTS



Laissez-nous un avis
google.

Votre avis compte
beaucoup pour nous !

THOMAS

BOUTIQUE



À SAVOURER EN AVRIL

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2024

À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

TOUS LES LUNDIS

Endive au jambon
Tomate farcie et son riz
Aile de raie aux câpres
Pavé de saumon, sauce italienne (tomate, câpre, olive, poivron, oignon, persil)

à 11h30 spécialité : **Parmentier**

TOUS LES MARDIS

Mijoté de veau à la provençale
Filet mignon de porc, sauce au bleu d'Auvergne
Escalope de volaille chavignol
Filet de rouget, vinaigrette gourmande
Dos de colin au curry

à 11h30 spécialité : **Cuisse de poulet rôti et frites**

TOUS LES MERCREDIS

Sauté de volaille basquaise
Pluma de porc, tomate confite, thym citron
Escalope de veau panée, sauce tomate
Filet de maquereau à la moutarde à l'ancienne
Blanquette de saumon

À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

TOUS LES JEUDIS

Paleron de bœuf à la farigoulette (jus de bœuf, tomate, oignon, poivron, thym, ail, olive)
Petits légumes farcis à la provençale
Cuisse de poulet, sauce aux herbes de Provinces
Quenelle de brochet, sauce Nantua
Médailon de lotte, sauce Armoricaïne

à 11h30 spécialité animation : **Hamburgers et potatoes**

TOUS LES VENDREDIS

Suprême de volaille, sauce chasseur
Navarin d'agneau façon tajine
Noix de joue de porc aigre douce
Filet de daurade aux herbes
Queue de gambas Madras

TOUS LES SAMEDIS

Pièce de bœuf au sautoir, sauce à l'échalote
Médailon de veau, sauce au poivre vert
Filet de flétan à la fécampoise
Coulbiac de saumon

ENTRÉES / GARNITURES / DESSERTS

Entrées

Ceviche de daurade à la mangue et passion
Tataki de thon, crème wasabi
Saumon gravlax maison et blinis
Asperge verte, œuf poché
Tomate mimosa
Gaspacho de tomate basilic et stracciatella
Houmous de betterave et pickles de légumes

Garnitures

Poêlée d'artichauts, tomate confite et rôtie au thym
Caviar d'aubergines
Antipasti au pesto
Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de courgettes au miel et piment d'Espelette
Conchigliette jambon de dinde pesto et tomate confite

Entremets et Grands Desserts

Le Royale
Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande
Citron basilic
Tiramisu framboise