

# AVRIL



Le 1er avril, venez déguster nos poissons croustilles !

Pour le week-end de Pâques, venez découvrir nos merveilleuses créations !



## Boutique de Bécon

9 Avenue de la Liberté  
92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères  
Accès 

01 43 33 13 05

becon@thomastraiteur.fr

## Horaires

**Du Lundi au Mercredi**

9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45

**Jeudi**

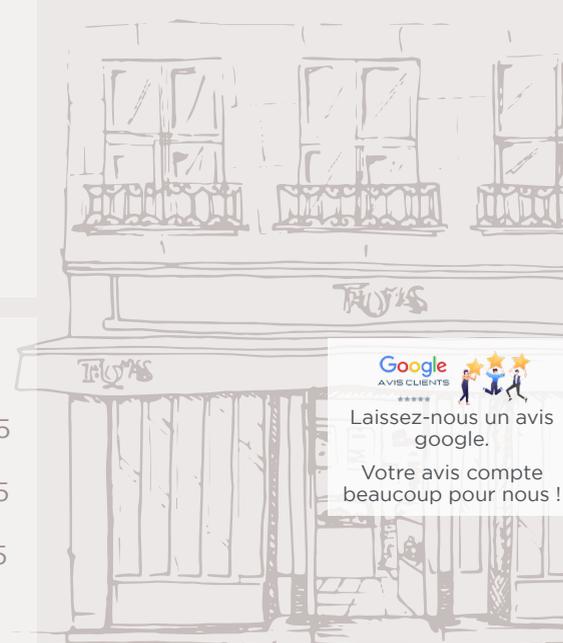
9h00 - 14h00 & 16h00 - 19h45

**Vendredi & Samedi**

9h00 - 14h00 & 15h30 - 19h45

**Dimanche & Jours fériés**

**FERMÉ**



Google  
AVIS CLIENTS

Laissez-nous un avis google.

Votre avis compte beaucoup pour nous !



**Thomas Traiteur Événementiel**

10 rue Latérale 92400 Courbevoie  
01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr  
www.thomastraiteur.fr



CLIQUER C'EST DÉGUSTER



# À SAVOURER EN AVRIL

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2025

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES LUNDIS

Endive au jambon  
Tomate farcie et son riz  
Aile de raie aux câpres  
Filet de saumon à l'oseille  
Mijoté de boeuf aux olives

## TOUS LES MARDIS

Ficelle picarde  
Filet mignon de porc, sauce au bleu d'Auvergne  
Volaille fermière à la provençale  
Filet de rouget, vinaigrette gourmande  
Dos de cabillaud aux champignons

## TOUS LES MERCREDIS

Petits légumes farcis à la provençale  
Quenelle de brochet, sauce nantua  
Dos de colin au curry  
Escalope de volaille chavignol  
Filet de maquereau à la moutarde à l'ancienne

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES JEUDIS

Filet de flétan, sauce à la tomate séchée  
Sauté de boeuf parfumé aux oignons façon Thai  
Sauté de volaille flambée au madère  
Brick au munster  
Médaillon de lotte, sauce Armoricaïne

à 11h30 spécialité animation : [Hamburgers et potatoes](#)

## TOUS LES VENDREDIS

Couloubiac de saumon  
Navarin d'agneau façon tajine  
Osso bucco Milanaise  
Dos de cabillaud à l'italienne  
Queue de gambas Madras

## TOUS LES SAMEDIS

Pièce de bœuf au sautoir, sauce à l'échalote  
Moelleux de veau  
Filet de flétan à la fécampoise  
Riz de veau braisé  
Fricassée de Saint-Jacques au basilic

# ENTRÉES / GARNITURES / DESSERTS

## Entrées

Oeuf mimosa et cornichon  
Blini tapenade, magret de canard, asperge  
Saumon gravlax maison et blinis  
Velouté d'asperge, oeuf dur, viande de Grison, oignons et crème curry  
Tomates à l'ancienne tricolores et burrata  
Saumon Teriyaki et deux sésames

## Garnitures

Carottes Vichy  
Tian de légumes  
Endive braisée  
Chou de Bruxelles, oignons et lardons  
Pommes dauphine  
Purée de céleri

## Entremets et Grands Desserts

Entremets Royale : Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

Entremets Framboise: façon tiramisu

Entremets cookie dream : Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux vanille et biscuit cookie

Entremets moccacino : Mousse chocolat xoxo, crémeux café MOF, biscuit noisette

Tarte aux fruits de saison

Riz au lait

Tarte tatin

Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivée et la disponibilité des produits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr). Ne pas jeter sur la voie publique.

Photographies non contractuelles. Photo de Kaja Reichardt sur Unsplash et freepik

THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie. Les prix sont T.T.C sur une base de TVA 5.5 % et 20% sur l'alcool  
SIRET 383 017 043 00019 - RCS 91B4272 Nanterre – N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043