

# ACTUALITÉ

## AVRIL

le 1er avril, dégustez nos poissons croustilles.

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



## JUIN

Venez découvrir le menu créé pour la fête des mères. Tendresse et gourmandise seront au rendez-vous le samedi 3 juin.



Cette année, Thomas Traiteur souffle sa 50ème bougie.



Depuis 2014, Gault & Millau reconnaît le savoir faire de notre maison.

Nous obtenons en 2023 notre 9<sup>ème</sup> certification de Maison Artisanale. Merci à vous !

# NOTRE BOUTIQUE

## 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 - 20h00

**Jeudi**

9h00 - 14h00 & 16h00 - 20h00

**Vendredi & Samedi**

9h00 - 14h00 & 15h15 - 20h00

**Dimanche & Jours fériés**

**FERMÉ**

**Ouverture exceptionnelle :**

Jeudi 18 mai : 9h00 - 13h00



## Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie

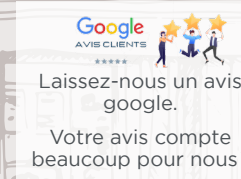
01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

www.thomastraiteur.fr



CLIQUER C'EST DÉGUSTER



# THOMAS 50 ans

BOUTIQUE



## À SAVOURER EN AVRIL - MAI - JUIN

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2023

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES LUNDIS

Parmentier de veau, patate douce  
Aile de raie aux Câpres  
Filet de merlu sauce à l'oseille  
Tomate farcie  
Endive au jambon

à 11h30 spécialité : **Parmentier**

## TOUS LES MARDIS

Mijoté de veau à la Provençale  
Escalope de volaille chavignol  
Filet mignon de porc sauce au roquefort  
Dos de cabillaud aux champignons  
Filet de rouget et sa vinaigrette gourmande

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

## TOUS LES MERCREDIS

Pilon de poulet sauce basquaise  
Pluma de porc à l'ail et aux herbes  
Emincé de volaille colombo au lait de coco et herbes fraîches  
Filet de maquereau à la moutarde à l'ancienne  
Dos de colin sauce au curry

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES JEUDIS

Paleron de boeuf braisé à la farigoulette (jus de boeuf tomates, oignon, poivron, tomate, thym et olive)  
Petit farci Provençaux  
Queue de lotte à l'Armoricaine  
Pavé de saumon aux 2 sésames  
Quenelle de brochet sauce Nantua

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

## TOUS LES VENDREDIS

Navarin d'agneau aux légumes façon tajine  
Suprême de volaille à la crème  
Queue de gambas Madras  
Dos de cabillaud à l'italienne (sauce tomate, câpres, olive, poivron, oignon, persil)  
Filet de daurade huile d'olive condimentée, jus de citron, herbes et tomate confite

## TOUS LES SAMEDIS

Pièce de boeuf au sautoir sauce à l'échalote  
Moelleux de veau  
Fricassé de St-Jacques au basilic  
Filet de flétan à la fécampoise  
Coulubiak de saumon

# ENTRÉES / GARNITURES / DESSERTS

## Entrées

L'abricochon Chutney d'abricot, confit de porc, boulghour, noisettes  
Asperge, saumon fumé, oeuf poché  
Gambas, douceur de patate douce  
Caviar d'aubergines et ses légumes croquants  
Verrine de tourteau et son guacamole aux écrevisses

## Garnitures

Carottes fanes  
Poelée de légumes thaï  
Poelée d'artichaut, tomate rôti et confite  
Courgette, aubergine, poivron rôti au four et au pesto  
Ecrasé de pomme de terre vitelotte  
Tian de légumes

## Entremets

Le Strawberry  
Fraise citron vert, gelée fraise, mousse fraise straciatella, yaourt, dacquoise citron vert  
Lavandula  
Abricot, miel, lavande, dacquoise amande  
Fraisier (à partir du 1<sup>er</sup> mai)  
Biscuit amande, mousseline et fraises fraîches  
Fraisier pistache (à partir du 1<sup>er</sup> mai)  
Biscuit amande, mousseline pistache et fraises fraîches  
Framboisier (à partir du 1<sup>er</sup> mai)  
Biscuit amande, mousseline et framboises fraîches