

MAI

Pour l'occasion de la fête des mères,
composez votre menu avec les produits
Thomas Traiteur

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

Ouvertures exceptionnelles :

Mercredi 1er

9h00 - 13h00

Jeudi 2, Vendredi 3, Samedi 4

9h00 - 14h00 & 16h00 - 19h00

Lundi 6 & Mardi 7

9h00 - 14h00

Mercredi 8

9h00 - 13h00

Vendredi 10 & Samedi 11

9h00 - 14h00 & 16h00 - 19h00



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

THOMAS
BOUTIQUE



À SAVOURER EN MAI

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2024

À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

TOUS LES LUNDIS

Endive au jambon
Tomate farcie et son riz
Dos de colin, sauce citronnée
Pavé de saumon, sauce aux herbes

à 11h30 spécialité : **Parmentier**

TOUS LES MARDIS

Sauté de volaille basquaise
Cannelloni au boeuf confit
Cuisse de poulet, sauce aux herbes
Dos de merlu, beurre blanc au thym citron
Filet de maquereau, sauce au vin blanc

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

TOUS LES MERCREDIS

Sauté de veau printanier
Cuisse de lapin, sauce moutarde
Filet mignon de porc, chorizo et mozzarella
Dos de cabillaud, sauce curry, lait de coco
Limande façon fermière

À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

TOUS LES JEUDIS

Osso bucco à la Romaine
Sauté de boeuf à la Provençale
Petits légumes farcis
Filet de saumon, sauce à l'oseille
Quenelle de brochet, sauce Nantua

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

TOUS LES VENDREDIS

Blanquette de poulet aux asperges
Boeuf Wellington
Côtes de porc, sauce moutarde
Gambas sautées à l'ail et au gingembre
Duo des mers
Lotte à l'Armoricaine

TOUS LES SAMEDIS

Médaillon de veau, sauce au bleu d'Auvergne
Suprême de volaille, sauce toscane (sauce tomate, olive, câpre, ail)
Filet de flétan, sauce tomate
Dos d'églefin, sauce au safran

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

Fraisier
Biscuit amande, mousseline et fraises fraîches

Fraisier pistache
Biscuit amande, mousseline pistache et fraises fraîches

Framboisier
Biscuit amande, mousseline et framboises fraîches