

MAI

A 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 

01 43 33 13 05

becon@thomastraiteur.fr

## Ouvertures exceptionnelles :

**Jeudi 1er mai :**  
9h00 - 13h00

**Jeudi 8 mai :**  
9h00 - 13h00

**Jeudi 29 mai :**  
9h00 - 13h00

## Horaires

## Du Lundi au Mercredi

9h00 - 13h45 &amp; 16h00 - 19h45

## Jeudi

9h00 - 14h00 &amp; 16h00 - 19h45

## Vendredi &amp; Samedi

9h00 - 14h00 &amp; 15h30 - 19h45

## Dimanche &amp; Jours fériés

FERMÉ



Votre avis compte  
beaucoup pour nous !



## Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie  
01 43 33 86 00

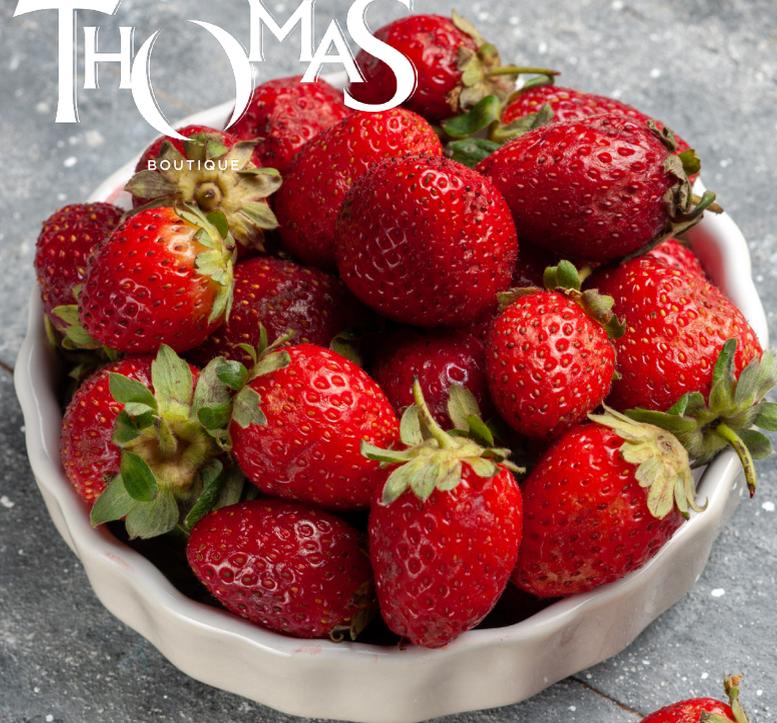
commercial@thomastraiteur.fr  
www.thomastraiteur.fr



CLIQUER C'EST DÉGUSTER

THOMAS

BOUTIQUE



À SAVOURER EN MAI

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2025

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES LUNDIS

Endive au jambon  
Tomate farcie et son riz  
Dos de colin, sauce citronnée  
Pavé de saumon à l'oseille  
Hachis parmentier

## TOUS LES MARDIS

Ficelle picarde  
Filet de maquereau, sauce au vin blanc  
Sauté de volaille Basquaise  
Cuisse de poulet, sauce aux herbes  
Cannelloni de boeuf

## TOUS LES MERCREDIS

Limande façon fermière  
Sauté de veau printanier  
Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne  
Filet mignon de porc, chorizo et mozzarella  
Dos de cabillaud au curry

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES JEUDIS

Filet de rouget, vinaigrette gourmande  
Sauté de boeuf à la provençale  
Osso bucco Milanaise  
Quenelle de brochet, sauce nantua  
Petits légumes farcis à la provençale

à 11h30 spécialité animation : Hamburgers et potatoes

## TOUS LES VENDREDIS

Blanquette de poulet aux asperges  
Côte de porc, sauce moutarde  
Médaillon de lotte, sauce Armoricaïne  
Duo des mers  
Gambas sautées à l'ail et au gingembre

## TOUS LES SAMEDIS

Suprême de volaille, sauce Toscane - tomate, olive, câpre et ail  
Medaillon de veau, sauce bleu d'Auvergne  
Filet de flétan à l'estragon  
Fricassée de Saint-Jacques  
Coulbiac de saumon

# 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

Artichaut poivrade  
Antipasti au pesto  
Endive braisée  
Ecrasé de pommes de terre  
Poêlée de courgettes au miel et piment d'Espelette

## Entremets et Grands Desserts

Entremets royale : Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande  
Entremets framboise pistache : façon tiramisu  
Entremets cookie dream : Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux vanille et biscuit cookie

Entremets fraisier / Entremets framboisier  
Tartelette aux fraises / aux framboises / aux fruits rouges  
Salade de fruits  
Gratin de fruits  
Tiramisu fruits rouges