ACTUALITÉ

LA SEMAINE DU GOÛT

Du 7 au 13 octobre c'est la semaine du goût,
rendez-vous en boutique pour des dégusations.

FÊTE DE LA CHOUCROUTE

Pour la 27ème année consécutive du 30 octobre
au 10 novembre, c'est la Fête de la Choucroute.
A l'occasion 30 séjours en Relais Château à gagner !

SPÉCIAL HALLOWEEN

A découvrir le 31 octobre !

Potimarron garni

Potimarron garni de velouté de chataîgne
et boudin blanc

1868 • 9.80€*

Tartelette fantome

Tartelette garnie d'une crème à l'orange
sanguine et pâte d'amande

3310 • 7.70€*

Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivage et la disponibilité des produits - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. www.mangerbouger.fr. Ne pas jeter sur la voie publique. Photographies non contractuelles.
THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie. Les prix sont T.T.C sur une base de TVA 5,5 %
SIRET 383 017 043 00019 - RCS 91B4272 Nanterre – N° TVA intracommunautaire : FR 05 383 017 043

NOTRE BOUTIQUE

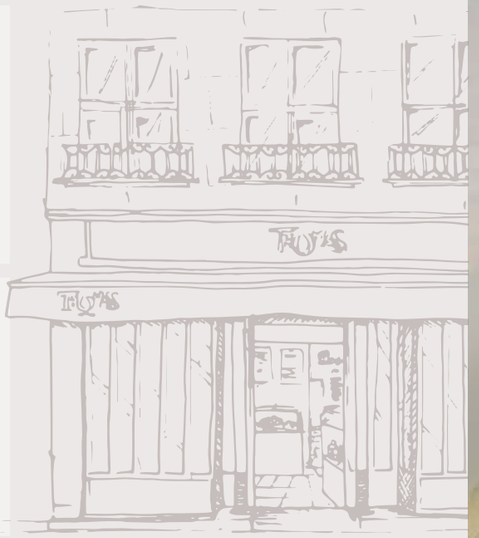
Boutique de Bécon

9 Avenue de la Liberté
92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères
Accès♿

01 43 33 13 05

becon@thomastraiteur.fr



Les Horaires

Du lundi au jeudi
9h00 - 13h45 & 16h00 - 20h00
Vendredi
9h00 - 14h00 & 15h15 - 20h00
Samedi
9h00 - 14h00 & 15h15 - 19h50
Dimanche matin
9h30 - 13h00

Thomas Traiteur Événementiel

10-13 rue Latérale 92400 Courbevoie
01 43 33 86 00
commercial@thomastraiteur.fr
www.thomastraiteur.fr

EVENT

CLIQUER C'EST DÉGUSTER

A SAVOURER EN OCTOBRE

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2019

LA TRADITION CHAQUE SEMAINE

TOUS LES LUNDIS

Petit salé aux lentilles	2199 • 1.98€
Endive au jambon	573 • 4.80€ *
Ailes de raie aux câpres	1280 • 3.80€
Langue de bœuf sauce piquante	750 • 3.40€

Sauce aux échalotes revenues à l'huile d'olive et vin blanc, mouillées au vinaigre. Réduite avec un bouillon de boeuf et tomate, ajout de cornichons rondelles

Filet de flétan sauce estragon	1204 • 4.40€

TOUS LES MARDIS

Hachis Parmentier	581 • 1.98€
Gratin de viande hachée aux courgettes	9054 • 2.70€
Blanquette de veau	509 • 3.98€
Filet de saumon aux pommes et curry	1255 • 5.20€
Curry de lieu et crosnes	8128 • 3.98€

TOUS LES MERCREDIS

Ficelle Picarde	580 • 5.00€*
Fricassée de lapin aux fruits secs	4379 • 4.40€
Suprême de volaille aux champignons	531 • 4.00€
Filet de saumon	1245 • 5.20€

TOUS LES JEUDIS

Tomate farcie et son riz	588 • 5.50€*
Tajine de poulet aux olives et citron confit	9065 • 3.20€
Navarin d'agneau	772 • 3.40€
Jambon d'york au chablis	570 • 3.00€

TOUS LES VENDREDIS

Quenelle de brochet sauce Nantua	1291 • 3.00€

Sauce à la bisque de homard, crème fraîche et cognac

Bœuf Bourguignon	751 • 3.00€
Tronçons de lotte à l'Armoricaine	4497 • 8.00€
Pot-au-feu de Saint-Jacques	1201 • 8.00€

TOUS LES SAMEDIS

Tournedos de canard aux pommes, sauce normande	725 • 4.40€
Loup poché et légumes croquants à l'huile d'olive	8051 • 4.80€
Filet de turbot	1262 • 9.98€
Pintadeau façon tajine	788 • 4.30€

A PARTIR DU VENDREDI

Paëlla • couscous

LA TRADITION TOUS LES JOURS

Gratin dauphinois • Poulet Pékinois • Lasagnes de bœuf • Choucroute

*Les tarifs sont indiqués pour 100g sauf mention contraire signalé par un**

LA SPÉCIALITÉ DU JOUR

MARDI 1	Tendron de veau et poires snackés *Nouveau*	816 • 3.60€
MERCREDI 2	Loup doré en tourin à l'ail ragoût d'automne aux coques	8100 • 4.80€
JEUDI 3	Empereur poêlé sauce Whisky, décor de petits légumes	1306 • 6.00€
VENDREDI 4	Lotte poêlée	8049 • 8.00€
SAMEDI 5	Spaetzle aux champignons	1785 • 1.80€
LUNDI 7	Dos de cabillaud Semaine du goût du 7 au 13 octobre	8102 • 5.00€
MARDI 8	Tarte feuilletée aux champignons et à la mozarella *Nouveau*	3006 • 4.20€*
MERCREDI 9	Lotte braisée aux tomates et aux olives *Nouveau*	1528 • 8.00€
JEUDI 10	Poulet caramélisé aux pommes	2113 • 3.20€
VENDREDI 11	Filet de Saint-Pierre	8104 • 6.80€
SAMEDI 12	Quasi de veau rôti aux champignons sauvages	8501 • 4.40€
LUNDI 14	Cabillaud grillé au lard et petits pois à la française	8120 • 5.00€
MARDI 15	Porc sauté au basilic thaï	2114 • 3.00€
MERCREDI 16	Pavé de bar	8106 • 9.98€
JEUDI 17	Hongroise de bœuf aux piments doux	9055 • 3.60€
VENDREDI 18	Crumble de potiron au parmesan	1793 • 1.80€
SAMEDI 19	Roulade de selle d'agneau aux champignons	8504 • 5.80€
LUNDI 21	Lieu jaune rôti aux endives et vinaigre balsamique	8108 • 3.60€
MARDI 22	Cordon bleu de pintade à la parmesane	2115 • 3.50€
MERCREDI 22	Purée de butternut	1792 • 1.68€
JEUDI 23	Souris d'agneau braisée, polenta aux fruits secs	8506 • 3.30€
VENDREDI 24	Meunière de sole et fricassée de girolles	702 • 7.80€
SAMEDI 25	Escalope de saumon vigneronne aux endives confites	8097 • 5.20€
LUNDI 28	Saint-Pierre aux petits oignons caramélisés	8098 • 6.80€
MARDI 39	Joue de bœuf braisée aux amandes	9095 • 3.60€
MERCREDI 30	Piccatta de veau fromager	789 • 4.20€
JEUDI 31	Tomates farcies à l'agneau petit épautre sauté *Nouveau* Halloween	817 • 6.00€*

*Les tarifs sont indiqués pour 100g sauf mention contraire signalé par un**

LES NOUVEAUTÉS ET CRÉATIONS DU MOIS

Tarte feuilletée aux champignons et à la mozarella
3006 • 4.20€*

Tomates farcies à l'agneau petit épautre sauté
817 • 6.00€*

Tendrons de veau et poires snackés
816 • 3.60€

Lotte braisée aux tomates et aux olives
1528 • 8.00€

Opéra de foie gras cacao épicé
2847 • 9.80€*

Presse de carotte des sables et fromages frais
2848 • 6,20€*

LES ENTREMETS DU MOIS

Le Royal	• 4.20€

Mousse chocolat sur croustillant pralinée et biscuit amande

Le Mathys	• 4.20€

Mousse marron et brisures de marrons sur mousse chocolat et biscuits châtaigne

Le Poire-Caramel	• 4.00€

Mousse poire sur mousse caramel et biscuit noisette

L'Eveil	• 4.00€

Biscuit joconde, mousse framboise, mousse passion

Tarif indiqué pour la part individuelle