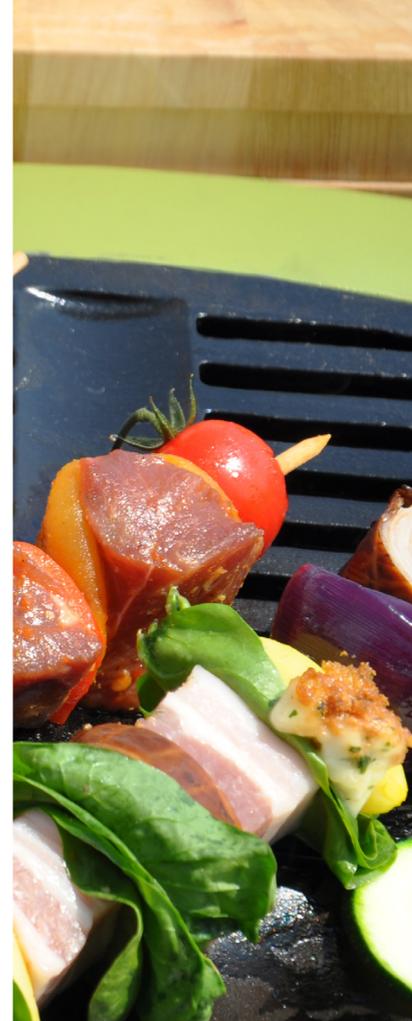


THOMAS

CLIQUER C'EST DÉCOURAGER



PRINTEMPS - ÉTÉ

2025

LES BARBECUES

PETIT DÉJEUNER - PAUSE - COFFRET REPAS
COCKTAIL - BUFFET - REPAS

SOMMAIRE

- 03 Infos pratiques
- 04 Nos engagements
- 06 Les petits-déjeuners
- 12 Les pauses sucrées
- 18 Les coffrets repas
- 32 Les cocktails
- 48 Les buffets
- 58 Les repas

DES SAVEURS ESTIVALES, DU FAIT MAISON

Pour l'arrivée des beaux jours, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle carte printemps-été élaborée autour de produits frais, de saison et faits maison.

Cette carte met en avant une cuisine raffinée et généreuse, où chaque plat est conçu avec soin pour offrir à vos papilles une expérience gustative inoubliable. Nous avons à cœur de valoriser les richesses du marché, en sélectionnant des produits locaux et de qualité qui respectent le cycle naturel des saisons.

C'est ainsi que les légumes croquants, les fruits juteux, les herbes aromatiques et les poissons frais se retrouvent au cœur de notre nouvelle offre.

Pour répondre à toutes les envies et sensibilités, nous avons également enrichi notre menu d'une large gamme de plats végétariens et vegan, qui ne laissent aucune place à la monotonie.

Vous y trouverez des créations innovantes, pleines de saveurs et de couleurs, qui sauront ravir les végétariens comme les curieux désireux de découvrir des alternatives gourmandes et saines. Laissez-vous séduire par nos entrées légères, nos plats principaux riches en saveurs et nos desserts gourmands.

Découvrez vite notre carte et laissez-vous emporter par le goût du printemps et de l'été dans chaque bouchée !



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

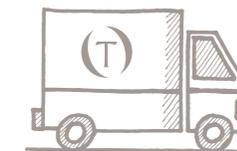
Cocktails, Buffets, Repas

Commandez au plus tard 72 heures* avant la livraison.

* délai compté en jour ouvré

Dernière minute

Commande possible sur tout type de prestation le jour même avec les produits du chef



LIVRAISONS

Quand ?

7 jours sur 7 de 7h30 à 19h00
créneau de 30 minutes minimum.

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Ile-de-France.

À partir de 13.50€ HT | 14.85€ TTC
sur la zone de Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-Colombes et Levallois-Perret, Neuilly sur Seine, Clichy, Gennevilliers, Puteaux.

Puis selon le lieu de livraison, la date et l'heure.

CONTACTEZ-NOUS

 01 43 33 86 00

 commercial@thomastraiteur.fr

 www.thomastraiteur.fr



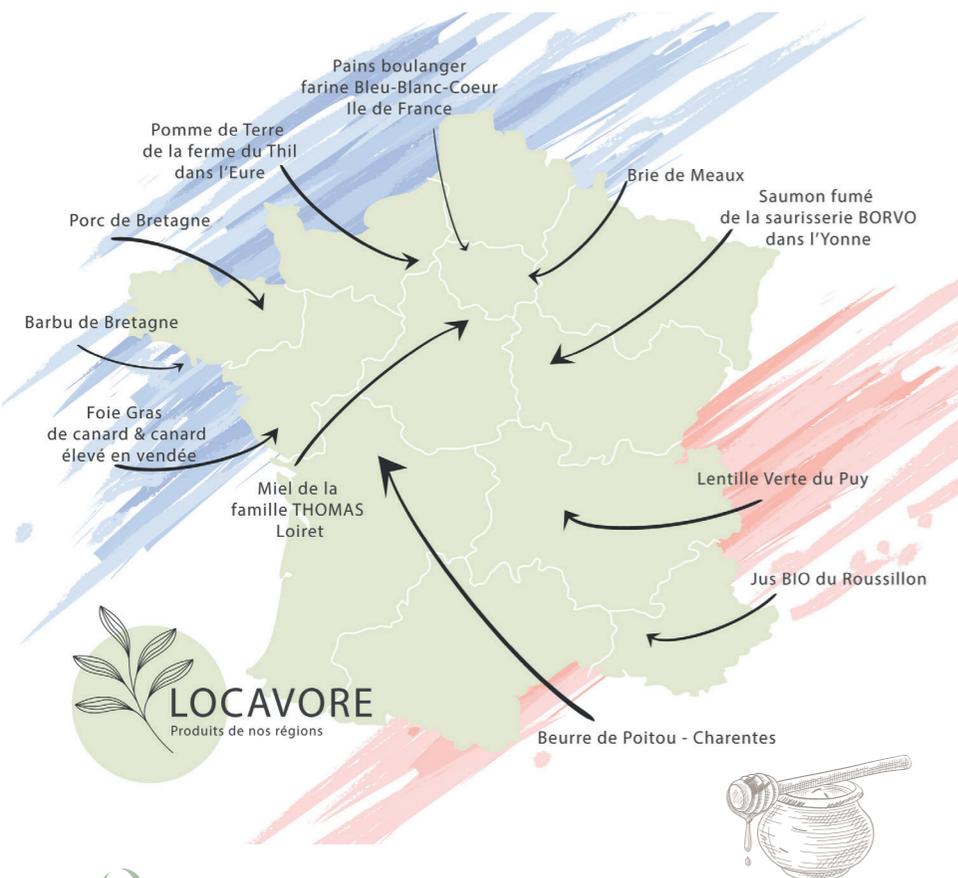
NOS ENGAGEMENTS

MAISON TRAITEUR L'ARTISANAT DEPUIS 1973



Choisir Thomas Traiteur, c'est opter pour une maison familiale dont le souhait est de proposer des produits fins, innovants issus de matières premières de qualité.

Nous avons à cœur de promouvoir l'artisanat et le savoir-faire français, nous collaborons avec de petites maisons et producteurs qui partagent nos valeurs de qualités et bien plus. Voici 4 maisons que nous aimons.



Notre café

Par Mélanie Badets, Meilleure Torrefactrice de France, fondatrice de café Tchanqué. Qualité et humanisme sont ses valeurs.



Notre Chocolat

«Élever la saveur du chocolat au niveau supérieur et en équilibre avec la nature.» Telle est la valeur des chocolats XOCO



Nos pommes de terre et asperges

Par la ferme du Thil, producteur de qualité depuis 3 générations.



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteur depuis 3 générations, la maison Thomas se joint à eux au moment de la récolte.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Thomas Traiteur, l'hygiène est notre priorité. Nous respectons des règles strictes et sommes certifiés tous les mois par un laboratoire indépendant. Cet Audit Sanitaire et Sécurité garantie que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.



LABEL ET RECONNAISSANCE



Attribuée à Thomas Traiteur
Charte qualité confiance et performance
Valorise nos engagements concrets sur les démarches environnementales et la qualité de nos produits



Attribué à Thomas Event
Agrément CE
Garantit la sécurité sanitaire sur nos fabrications



Attribué à Thomas Traiteur depuis 2016
Gault et Millau 2024
Reconnaît la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS



100% RECYCLABLE

L'ensemble de nos contenants sélectionnés sont issus de matières bio-sourcées, recyclées et/ou recyclables. 80% de notre packaging est «Made in France» provenant de forêts éco-gérées.



PACKAGING ECO-CONÇU

Pauses, petits déjeuners, buffets, cocktails et repas sont livrés dans des contenants éco-responsables.

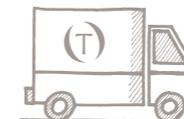


ZÉRO DÉCHET

Pour accompagner vos demandes nous vous proposons un plateau repas présenté en bocal de verre qui sera récupéré et reconditionné après dégustation.

Nous pouvons récupérer, à votre convenance, thermos et autre petit matériel à valoriser.

BARBECUES



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



Commande à effectuer
au plus tard 5 jours avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

LES PRODUITS

Nos grillades sont faites avec des viandes majoritairement françaises.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos grillades selon votre demande.
Avec une marinade, un type de viande ...



ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



ZÉRO PLASTIQUE
PACKAGING ÉCO CONÇU



Nos formules barbecues



28.70€ HT
31.57€ TTC
par personne

La plancha veggie

574.00€ HT | 631.40€ TTC
pour 20 personnes

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

3 grillades par convive

Brochette de champignon en persillade
Épis de maïs
Courgettes à l'ail
Aubergines rôties

Fromages et pains

Fromage AOP - AOC
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Macarons assortis, réalisés par le MOF Guillaume MABILLEAU
Sélection 100% végétale : Fraise des bois-coquelicot, Pistache, café
Tarte pistache et framboise
Salade de fruits de saison



26.50€ HT
29.15€ TTC
par personne

Le barbecue champêtre

529.90€ HT | 582.89€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre, amande, confit d'oignons au piment d'Espelette
Grignotis à partager : Cracker, Croustons de pain maison, huile d'olive et herbes de Provence, Caviar d'aubergine, Crème de Brie au miel et noix, Tarama blanc à la truffe

3 grillades par convive

Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Merguez
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Brie de Meaux A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Flan à la Vanille de 10 personnes
Tarte pistache et framboise de 10 personnes



38.83€ HT
39.40€ TTC
par personne

Le barbecue chic

716.50€ HT | 788.15€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake saumon, petits-pois, maïs
Panière de crudités de saison de 2kg accompagnée de ses sauces
Gaspacho de légumes d'été condimenté en fiole cocktail

5 grillades par convive

Araignée de veau tomate basilic
Chorizo
Petite saucisse nature
Petite brochette de saumon
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Brie de Meaux A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Tarte crèmeux praliné, chantilly vanille de 10 personnes
Tarte citron meringué de 10 personnes



ATTENTION DÉLAI !
COMMANDE À EFFECTUER
AU PLUS TARD **72H** AVANT LA
LIVRAISON*



INCLUS

- ASSIETTES COMPOSTABLES
- VERRES EN PAPIER
- COUVERTS BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER RECYCLÉ
- COUVERTS À SALADE BAMBOU

Barbecue à la carte

Grillades à la carte - viande origine France hors *

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Saucisse Nature - la pièce | 1.80€ ^{HT} 1.98€ ^{TTC} | 1.35€ ^{HT} la mini pièce |
| Merguez - la pièce | 1.90€ ^{HT} 2.09€ ^{TTC} | 1.35€ ^{HT} la mini pièce |
| Côtelette d'agneau* - par 13 - la pièce | 3.40€ ^{HT} 3.74€ ^{TTC} | |
| Brochette de volaille - la pièce | 3.60€ ^{HT} 3.96€ ^{TTC} | 2.50€ ^{HT} la mini pièce |
| Brochette de boeuf - la pièce | 4.20€ ^{HT} 4.62€ ^{TTC} | 3.00€ ^{HT} la mini pièce |
| Brochette d'agneau à la marocaine* - la pièce | 5.20€ ^{HT} 5.72€ ^{TTC} | 3.20€ ^{HT} la mini pièce |
| Brochette de saumon - la pièce | 6.80€ ^{HT} 7.48€ ^{TTC} | 4.80€ ^{HT} la mini pièce |
| Petites seiches snackées - au kg | 20.00€ ^{HT} 22.00€ ^{TTC} | |
| Pilon de poulet mariné - au kg | 22.00€ ^{HT} 24.20€ ^{TTC} | |
| Chorizo à griller - au kg | 25.00€ ^{HT} 27.50€ ^{TTC} | |
| Saucisse au couteau - au kg | 25.00€ ^{HT} 27.50€ ^{TTC} | |
| Travers de porc breton sauce barbecue - au kg | 30.00€ ^{HT} 33.00€ ^{TTC} | |
| Araignée de veau marinée tomate basilic - au kg | 35.00€ ^{HT} 38.50€ ^{TTC} | |
| Bavette d'aloyau à l'échalote - au kg | 35.00€ ^{HT} 38.50€ ^{TTC} | |
| Grosses crevettes marinées - au kg | 40.00€ ^{HT} 44.00€ ^{TTC} | |
| Côtes de boeuf extra origine france - au kg | 49.00€ ^{HT} 53.90€ ^{TTC} | |

Barbecue à la carte

Coté végétal

| | |
|--|--|
| Brochette de champignons en persillade - à la pièce | 3.50€ ^{HT} 3.85€ ^{TTC} |
| Epis de maïs au paprika - au kg | 15.00€ ^{HT} 16.50€ ^{TTC} |
| Carotte fanes marinée au cumin, origan, graine de coriandre et orange - rôties sur plancha au kg | 18.00€ ^{HT} 19.80€ ^{TTC} |
| Pomme Charlottes sautées - sur plancha au kg | 18.00€ ^{HT} 19.80€ ^{TTC} |
| Courgettes à l'ail - grillées sur place au kg | 18.00€ ^{HT} 19.80€ ^{TTC} |
| Aubergines rôties - grillées sur place au kg | 20.00€ ^{HT} 22.00€ ^{TTC} |

Les sauces

Nous conseillons 30g par personne - Vendu au Litre

| | |
|--|--|
| Sauce vierge maison aux herbes spéciale BBQ - citron, huile d'olive, thym, ail, tomates, basilic haché | 40.00€ ^{HT} 44.00€ ^{TTC} |
| Sauce chimichurri maison spéciale BBQ - persil, coriandre, ail, huile d'olive et citron vert | |
| Sauce pesto maison | |
| Sauce cocktail maison | |
| Sauce béarnaise maison | |
| Sauce au poivre vert maison | |

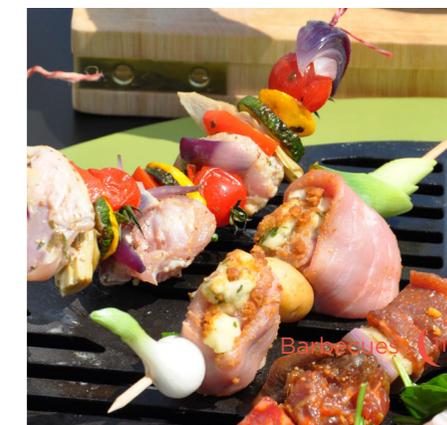


Attention délai !

Commande à effectuer
au plus tard **72h avant la**
livraison*



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER

10-13, rue Latérale
92400 Courbevoie

01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

Commandez 7j/7 et 24h/24 sur

www.thomastraiteur.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Visitez notre boutique

Boutique de Bécon-Courbevoie
9, avenue de la Liberté
92400 Courbevoie
Gare de Bécon-les-Bruyères

THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie.

SIRET 383 017 043 00027 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043

Face à des augmentations tarifaires des matières premières notamment, les tarifs indiqués sont susceptibles d'évoluer pendant la durée de validité de la carte.

Carte effective du 21 octobre 2024 au 15 avril 2025. Les prix sont H.T et T.T.C sur une base de TVA 10 % et TVA 20 % sur l'alcool et le matériel ; se référer aux conditions générales de vente disponibles sur notre site internet (hors réformes gouvernementales)

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