

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCIPHER



automne - hiver

2023 - 2024

LES REPAS LIVRÉS

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

Chères Clientes, Chers Clients,

La maison Thomas Traiteur fête son 50ème hiver cette année, notre boutique, située dans le quartier de Bécon-les-Bruyères à Courbevoie, est devenue au fil des années une adresse incontournable.

À cette occasion, le service événementiel est heureux de vous présenter sa nouvelle carte automne hiver 2023-2024.

Le bien-être dans le domaine professionnel est un atout incontournable pour attirer et conserver ses talents.

Pour que les repas contribuent à l'harmonie et au bien-être de vos équipes, nous avons mis tous les moyens en œuvre pour vous proposer une carte gourmande, saine, responsable et festive.

Nous avons sélectionné avec soins des produits frais et de saison pour vous concocter celle-ci.

Nous espérons qu'elle saura vous régaler !

Nous continuons chaque jour de nous perfectionner dans notre démarche RSE et nos approvisionnements en circuit-court.

A l'approche de cette période hivernale, toutes les occasions sont bonnes pour se réunir !

Nous serons ravis de vous accompagner dans leur organisation.

A très vite je l'espère !

Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard
la veille avant 15h00*

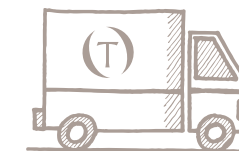
Cocktails, Buffets, Repas

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-Co-
lombes 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



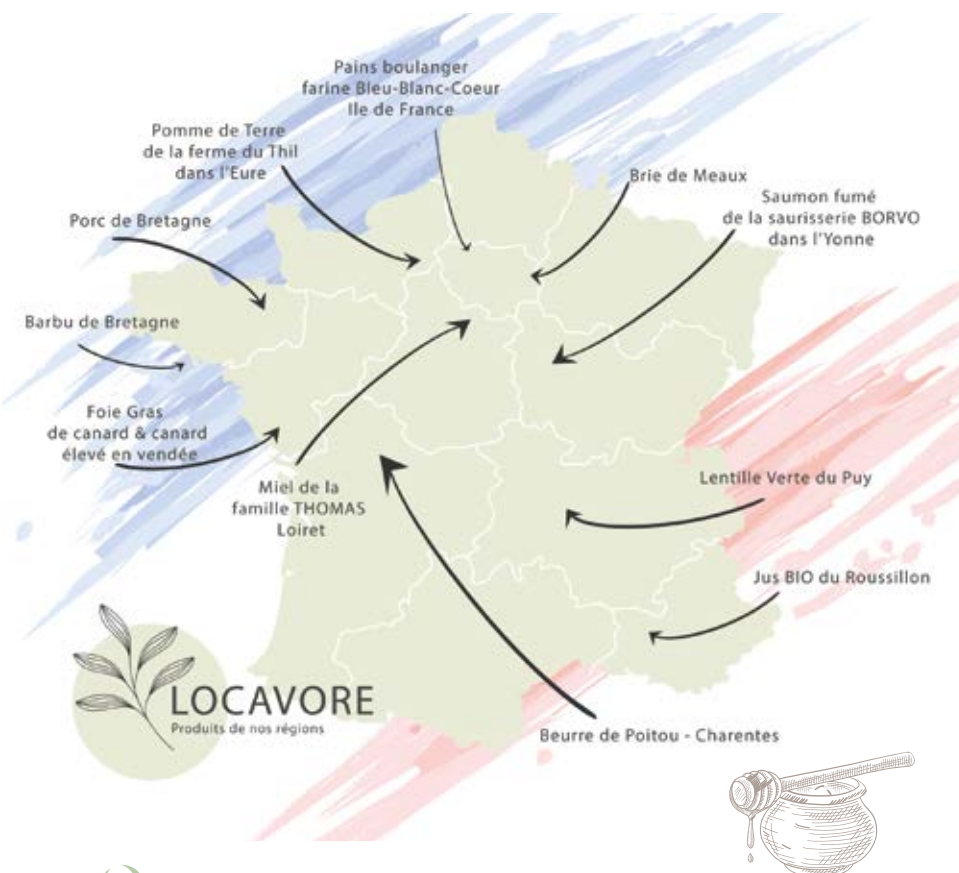
NOS ENGAGEMENTS

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 Sécuritaire garantit 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 2023
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.

LES PETITS DÉJEUNERS

Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos viennoiseries sont pur beurre AOP.

Nos jus de fruits sont 100% pur jus.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez **café Tchanqué**, torréfaction artisanale par la Meilleure Torréfactrice de France.

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme naturel de la **bergamote**, il devient un Earl Grey dans la plus pure tradition anglaise.



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



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Quantités
Nous comptons 1 thermos de café
de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et
chocolat chaud de 1L pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET
option sur demande



PACKAGING
ECO-CONÇU



Nos Formules



Le Réveil Express

Gourmandises

20 Mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**

Boissons

Café **BIO** 1L
Jus d'Oranges **BIO** du Roussillon 1.5L
Eau minérale d'Evian 1.5L



Le Réveil Gourmand

Gourmandises

20 Mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
10 Muffins cœur chocolat noisette

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé assortis **KUSMI TEA BIO** 1L
Jus d'Orange pressé 2L
Jus Pamplemousse pressé 1L
Eau minérale d'Evian 3L



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Formules



Healthy Breakfast

Gourmandises

Bowl Healthy à composer
Fromage blanc, fruit frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat XOCO et
muesli
Muffins myrtilles
Panière de **fruits frais de saison**

Boissons

Café **BIO** 1L
Thé assortis **KUSMI TEA BIO** 1L
Jus d'Orange pressé 1L
Jus Pamplemousse pressé 1L
Eau minérale d'Evian 1.5L



FAIT MAISON



INCLUS
dans les formules
petits déjeuners

- Gobelets en carton recyclable
- Sucres
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier

Gourmandises à la carte

Viennoiseries

Plateau de 15 mini viennoiseries au **beurre AOP**
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, au beurre AOP

Grande brioche aux pralines roses tranchée

Corbeille de 20 chouquettes sucrées

Nos incontournables (T)

- Muffin aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette
- Cookie assorti
Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc
- Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit frais
- Cake citron pavot tranché
- Madeleines tradition au **beurre frais** 20 pièces
- Cake coeur praliné, nappage rocher tranché
- Panière de fruits frais pour 8 - 10 personnes



(10) Petits Déjeuners



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

- Café Tchanqué Gourmet - **torrefacteur MOF & BIO**
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucres, touillettes
- Thé Earl Grey Terra Etica **BIO & commerce équitable**
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes
- Thé **KUSMI TEA BIO**
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes
- Chocolat chaud Maison XOCO
Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes
- Machine à café grain profesionnelle à disposition toute la journée
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes
- Lait froid
 - Lait de vache 1L
 - Lait d'amande 1L

Boissons Fraîches

-  **Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl – circuit court**
 - Pur jus de pomme Brut
 - Nectar de pêche blanche
 - Pur jus d'orange
- Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L**
 - Pur jus d'orange blonde espagnole
 - Pur jus de pomme Redlove française
 - Nectar d'abricot français
 - Nectar de pêche blanche française
 - Nectar de fraise française
- Jus de fruits frais pressés**
 - Jus d'orange pressée 1L
 - Jus de pamplemousse pressé 1L

Petits Déjeuners (11)

PAUSES SUCRÉES

Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

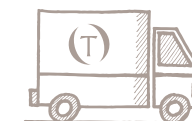
LES PRODUITS

Nos jus de fruits sont 100% pur jus.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez café Tchanqué, torréfaction artisanale par la Meilleure Torréfactrice de France.

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme naturel de la **bergamote**, il devient un Earl Grey dans la plus pure tradition anglaise.



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



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Quantités
Nous comptons 1 thermos de café
de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et
chocolat chaud de 1L pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



Nos Formules



Le Café d'accueil

Gourmandises

32 Moelleux assortis
30 Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU**
Sélection 100% végétale : figue-violette, ananas, amande grillée

Boissons

Café **BIO** 2L
Les jus **BIO** du Roussillon 2.25L
Orange
Pêche blanche
Pomme brut
Eau minérale d'Évian 2L



INCLUS dans les formules pauses

- Gobelets en carton recyclable
- Sucres
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier



La Pause savoureuse

Gourmandises

20 Madeleines tradition au beurre
24 Mignardises assorties
20 Cookies américains
1 Pannière de **fruits frais de saison**

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
Les jus de **dégustation** 3L
Orange blonde
Pomme Redlove française
Nectar de pêche blanche française
Eau minérale d'Évian 1.5L
Eau minérale gazeuse Badoit 1L

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

Muffin aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette
Cookie assortis
Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc
Cake citron pavot tranché
Madeleines tradition au beurre frais 20 pièces
Cake coeur praliné, nappage rocher tranché
Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU** - 18 pièces
Sélection 100% végétale : figue-violette, ananas, amande grillée
Cannelés - 48 pièces
Plateau Crêpes Sucrées
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture Extra, 10 cuillères bambou
Les Moelleux - 32 pièces
Framboise-pistache, pêche-noisette, moelleux cassis, pomme-amande, coco-chocolat, moelleux abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou



FAIT MAISON

Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison (T)

Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits

Plateau miroir - 24 pièces

Brookie, financier cacao à la poire, tartelette bergamote meringuée, Miroir violet

Panière prestige

Panière de fruits entiers et coupés de 3kg, gamme supérieure



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF & BIO

Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucres, touillettes

Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable

Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé KUSMI TEA BIO

6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Chocolat chaud Maison XOCO

Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Machine à café grain professionnelle à disposition toute la journée

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes

Lait froid

- Lait de vache 1L
- Lait d'amande 1L

Boissons Fraîches

 Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl – circuit court

Pur jus de pomme Brut

Nectar de pêche blanche

Pur jus d'orange

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole

Pur jus de pomme Redlove française

Nectar d'abricot français

Nectar de pêche blanche française

Nectar de fraise française

Jus de fruits frais pressés

Jus d'orange pressée 1L

Jus de pamplemousse pressé 1L

COFFRETS REPAS

Les plateaux repas
Les lunchs boxs
Les sandwichs bags
À la carte

LES PRODUITS

Nos coffrets repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas selon votre demande.



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



Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Variétés
Pour toute commande inférieure
à 8 plateaux : maximum de 2 variétés par com-
mande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



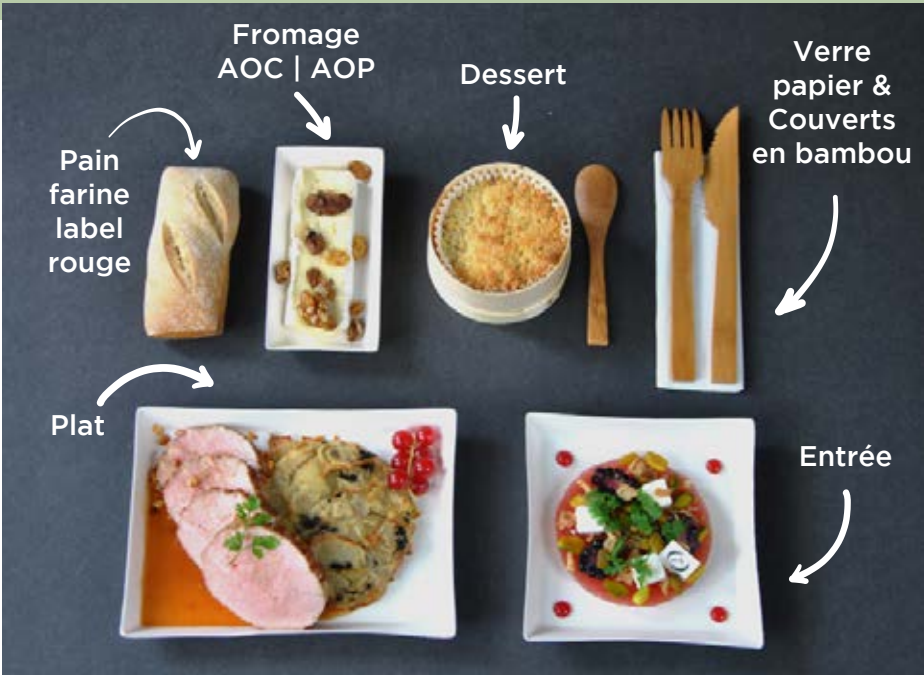
Nos Plateaux repas

Nos Plateaux Prestiges

NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés et/ou réutilisables.

- Le plateau-repas est en carton, matériau naturel et recyclable.
- Les couverts sont en écorce de bambou, matériau naturel, léger et résistant ; peuvent également être réutilisés car lavables.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matériau 100% naturel et compostable.
- Le verre est en cellulose, matériau 100% compostable.
- Nos plateaux-repas prestiges sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Le 7^{ème} ciel

Froid ou chaud

Entrée

Oeuf mimosa à la truffe,
noisette concassée

Plat

Rond de veau
Tombée des sous bois et brocolis croquant

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette vanille caramel



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



L'Apollo 13

Froid

Entrée

Monochrome de butternut,
gambas au curry

Plat

Thon mi-cuit au sésame
Julienne de légumes
navet, carotte, pousse de soja

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette chocolat praliné



Couverts en inox
Verrerie en verre

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Plateaux de saison



L'Astronaute

Froid

Entrée

Champignons de Paris,
farcis au saumon fumé

Plat

Rumsteck de boeuf extra tendre,
Carotte fondante et artichaut

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Poire belle Hélène
Crèmeux vanille, poire, chantilly et chocolat



Le Martien

Froid

Entrée

Poireau vinaigrette, oeuf poché

Plat

Pavé de saumon rôti sur peau,
Sauté de légumes d'hiver, nouilles
de Sarrazin à la sauce teriyaki

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Cheesecake au spéculoos et caramel



Changement du matériel «éphémère» par des
couverts inox et verrerie en verre, supplément
de 4.00€^{HT} | 4.40€^{TTC}

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Plateaux de saison



L'Exploration

Froid ou chaud

Entrée

Joyau de l'automne
crèmeux potimarron et noisette concassée

Plat

Emincé de volaille **fermière française**,
Pomme de terre cuisson vapeur, lamelles
de radis, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Clafoutis aux pommes



Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



Le Cosmos

Froid ou chaud

Entrée

L'assiette rustique
cubes de rubis fondant et feta, vinaigrette

Plat

Filet de merlu cuisson au naturel,
Potimarron rôti en demi-lune,
tombée potagère

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Brownie aux mendiants maison
Chantilly mascarpone



EN OPTION

Petit pain sans gluten +3.00€^{HT} | 3.30€^{TTC}
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Plateaux de saison



— Le Satellite

Entrée

Patate douce pochée et légumes croquants

Plat

Pomme de terre à la vapeur, poireau, potimarron et brocolis

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Moelleux rhubarbe-banane



Le Dernière Minute

Entrée

Un plat et son accompagnement
au choix : viande, poisson ou végétarien

Fromage sélectionné

Dessert



Pour les imprévus !

Pour toutes les commandes imprévues, Thomas Traiteur vous propose des plateaux repas de dernière minute composés de produits frais en fonction de la production du jour.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille et jusqu'au jour J*
* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos Plateaux Surprises



Le surprise viande

Entrée

Plat à base de viande
et son accompagnement

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise poisson

Entrée

Plat à base de poisson
et son accompagnement

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise végétarien

Entrée

Plat
et son accompagnement

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert



Laissez-vous surprendre !

Notre Chef compose votre plateau-repas parmi les produits du marché.

Nos Lunchs boxes

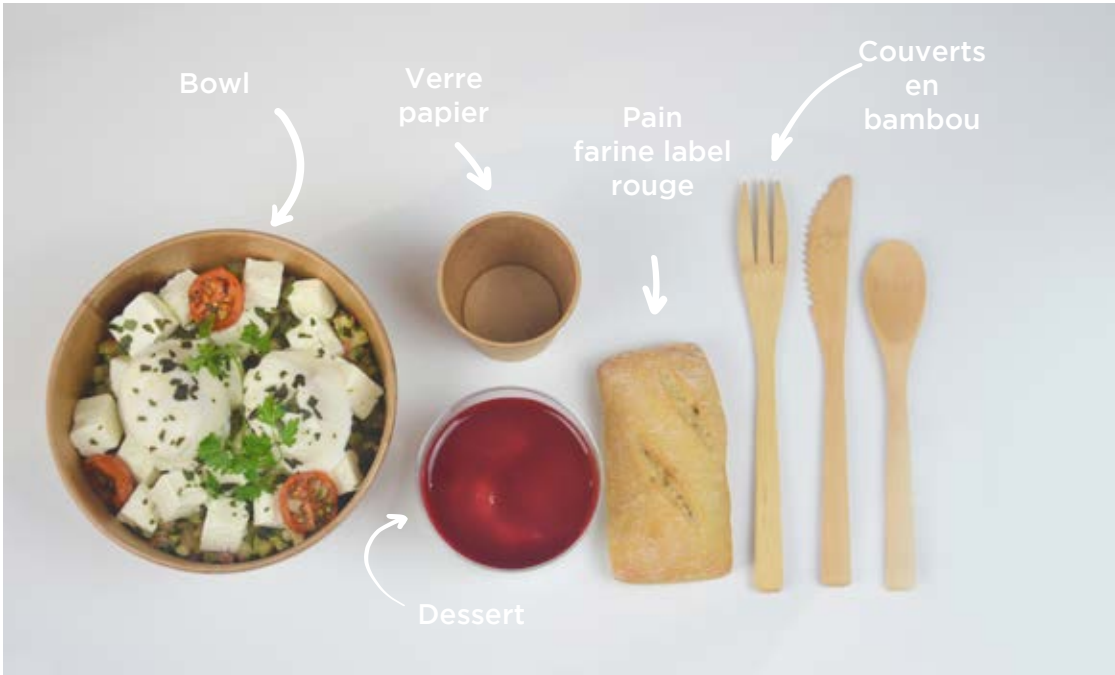
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés et/ou réutilisables.

Inclus dans les lunchs boxes :

- Un petit pain farine label rouge
- Couverts en bambou
- Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



Nos Lunchs boxes



La Fusée

Froid ou chaud

Plat

Emincé de volaille **fermière française**
Riz basmati et tombée de poireaux

Dessert

Muffin chocolat noisette



Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



La Navette

Froid ou chaud

Plat

Filet de merlu,
Pomme de terre vapeur, cébette, radis,
sauce crémeuse moutarde à l'ancienne

Dessert

Cookie gourmand



Pour toute commande inférieure à 8 lunchs boxes :
maximum de 2 variétés par commande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

Nos Lunchs boxes



L'Astéroïde 

Froid

Plat
Riz, tombée de poireau, potimarron

Dessert
Crèmeux coco-chia **BIO**



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



Changement du matériel «éphémère» par des couverts inox et verrerie en verre, supplément de 4.00€^{HT} | 4.40€^{TTC}

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



La Comète

Froid

Plat
Gambas poke quinoa, concombre, grenade, coriandre, ananas, radis

Dessert
Mousse au chocolat **XOCO**



La Cosmique

Froid ou chaud

Plat
Rond de veau, Bulgour, carotte fondante, sauce au cumin

Dessert
Fromage blanc onctueux, coulis de fruits de saison



La Planète

Froid ou chaud

Plat
Pavé de saumon
Sauté de légumes et nouille Soba sauce teriyaki

Dessert
Mousse passion



EN OPTION
Petit pain sans gluten +3.00€^{HT} | 3.30€^{TTC}
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Lunchs boxes



Lunch surprise

Plat

Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert

Dessert du pâtissier



Lunch dernière minute

Plat

Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert

Dessert du pâtissier



Pour les imprévus !

Avec les produits frais de la
production disponible au moment du
passage de la commande.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille
et jusqu'au jour J*

* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos Sandwiches bags



Le Parisien

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclat de chocolat au lait
Fromage blanc, coulis de fruits de saison
Mousse passion



À déguster froid

Présentation en sac kraft, avec une
serviette en papier, des couverts bambou.



Le Montagu

Salade composée de saison
Salade du chef

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclats de chocolat au lait
Fromage blanc, coulis de fruits de saison
Mousse passion



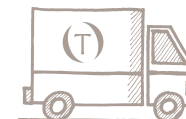
Minimum de commande :
6 sandwiches bags identiques.



Laissez-vous surprendre !

Notre Chef compose votre
plateau-repas parmi les produits
du marché.

LES COCKTAILS & LUNCHS



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



Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

LES PRODUITS

Nos pièces cocktails sont faites maison.

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

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



Nos Formules cocktail



Le Cocktail apéritif

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Automne - Hiver 2023 - 2024»
Brochette de potimarron, viande de Grison, raisin
Stracciatella X Betterave violette
Navettes assorties Moelleux de dinde tikka, fromage de chèvre condimenté et graine de courge, tarama blanc

2 pièces cocktails sucrées par convive

Dulcey poire
Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey
Perle de neige coco-passion
Financier cacao surmonté d'une crème passion, décoré d'un dôme blanc intense coco

Le Cocktail semi-apéritif

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Automne - Hiver 2023 - 2024»
Boeuf mariné, sauce tartare
Bouton au saumon fumé
Champignon de Paris farci au saumon fumé
Tartelette aux parfums des sous-bois
Canon de veau confit
Gambas piquée, douceur de patate douce
Choupignon
Chou au conté garni d'une crème forestière
Maki fraîcheur végétale
Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe

4 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné noisette à l'ancienne
Miroir violet
Crèmeux myrtilles, sablé croquant, glaçage myrtilles
Macarons assortis réalisés par le MOF
Guillaume MABILLEAU
Harmonie
Alliance du chocolat blanc et du praliné pistache de la chocolaterie du Pecq

Nos Formules cocktail



Le Cocktail déjeuner

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Automne - Hiver 2023 - 2024»
Wrap cocktail de boeuf au cheddar, moutarde douce
Navettes assorties Moelleux de dinde tikka, fromage de chèvre condimenté et graine de courge, tarama blanc
Wrap cocktail pousse d'épinard et fromage de chèvre
Boeuf mariné, sauce tartare
Saumon gravlax, voile à l'aneth
Dôme butternut
Douceur de foie gras sur disque de potimarron
Wrap cocktail de saumon fumé et fromage frais
Oeuf mimosa à la truffe
Oeuf de caille sur crème de truffe, biscuit sablé

1 pièce lunch par convive = 2/3 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné noisette à l'ancienne
Palet breton, crèmeux vanille, coulis exotique
Brochette de 2 fruits frais
Tartelette cocktail poire chocolat
Miroir violet
Crèmeux myrtilles, sablé croquant, glaçage myrtilles

Le Cocktail dînatoire festif

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Automne - Hiver 2023 - 2024»
Boeuf mariné, sauce tartare
Thon rouge, crème à la racine du Japon
Oeuf mimosa à la truffe
Tartelette aux parfums des sous-bois
Canon de veau confit
Stracciatella X Betterave violette
3 pièces chaudes = 8 pièces par convive
Mini burger gourmet au boeuf et cheddar
Finger dinde-comté à la truffe
Mini plat chaud : Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre au sel Viking

Fromages et pain - sélection Eric Lefebvre MOF

Plateaux de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P
Baguettes tradition tranchées

6 pièces cocktails sucrées par convive

Harmonie
Alliance du chocolat blanc et du praliné pistache de la chocolaterie du Pecq
Quenelle à l'orange amère
Brookie
Délicieux brownie recouvert d'une subtile couche de pâte à cookie
Tartelette chocolat - praliné
Chou pistache
Brochette de 2 fruits frais



Le matériel est recyclable et réutilisable

Nos Plateaux cocktail salés



Le plateau Canapés

24 canapés salés

Mousse de foie gras,
Dôme de saumon & pomme verte,
Gambas aux herbes sur lit de tarama,
Canapé de petit Billy, tomate confite,
Houmous et légumes croquants,
Crème de noix, julienne de grison



Le plateau de navettes

16 navettes salées

Tarama blanc pain brioché au charbon végétal
Fromage de chèvre condimenté et graine de courge
Dinde tikka



Les plaisirs salés

24 pièces cocktail salées

Oeuf mimosa à la truffe
Tartelette aux parfums des sous-bois
Thon rouge, crème à la racine du Japon
Pic d'automne Potimarron, raisin, viande des Grisons



Les verrines salées

18 verrines salées

Gambas curry rouge et douceur de patate douce
Guacamole aux crevettes et thon, sauce cocktail
Fondant de chèvre, tomate et tapenade d'olives noires

Nos Plateaux cocktail salés



Plateau de charcuterie & Fromage

Le plateau de charcuteries - 400g

Chorizo ibérique, Saucisson sec espagnol, Jambon de Serrano espagnol, Coppa Corse, Viande des grisons (boeuf séché), olive épicerie fine, cornichons fin & beurre demi-sel bonbon



Le plateau cocktail de fromages A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail



Le plateau de petits fours

24 petits fours salés chauds

Pizza, quiche légumes, madeleine foie gras, feuilleté au saumon, roulé moutarde violette, croque dinde et truffe



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français

Nos Plateaux cocktail sucrés



Le plateau verrines

18 verrines sucrées

Assorties au chocolat et aux fruits



Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



Le plateau miroir

24 mignardises assorties

Brookie, dulcey poire, tartelette bergamote meringuée, Miroir violet

Nos Plateaux cocktail sucrés



Le plateau cannelés

35 cannelés bordelais



Le plateau macarons



18 macarons réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU

Figue-violette, ananas, amande grillée
recettes 100% végétale



Le plateau moelleux

32 moelleux assortis

Framboise-pistache, pêche-noisette,
moelleux cassis, pomme-amande,
coco-chocolat, moelleux abricot,
cerise-pistache, poire-chocolat,
orange-chouchou



*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces cocktail à la carte

Pièces salées froides

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Saveurs végétales

- Stracciatella X betterave violette
- Maki fraîcheur végétale
Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe
- Wrap au chèvre et pousse d'épinards - par 12 uniquement
- Oeuf mimosa à la truffe
- Choupignon
Chou au comté garni d'une crème aux champignons de paris
- Tartelette aux parfums des sous-bois
Mélange forestier, chips de champignon
- Dôme de butternut
- Fondant de chèvre, condiment de tomate - en verrine par 18

Saveurs marines

- Gambas, douceur de patate douce
- Bouton au saumon fumée
Champignon garni d'une farce crémeuse au saumon fumé et fromage frais
- Thon rouge, crème à la racine du Japon
- Wrap de saumon, concombre, fromage frais - par 12 uniquement
- Saumon gravlax, voile à l'aneth
- Tartare de saumon au wakamé, blinis et sa cuillère
- Gambas au curry rouge et douceur de patate douce - en verrine par 18
- Guacamole aux crevettes et thon, sauce cocktail - en verrine par 18

Saveurs terrestres

- Pic d'automne Potimarron, raisin, viande des Grisons
- Canon de veau confit, sauce tartare
- Wrap de boeuf au cheddar, moutarde douce - par 12 uniquement
- Boeuf mariné teriyaki, sauce tartare
- Douceur de foie gras sur disque de potimarron

Lunches salés à la carte



Les tourbillons

Minimum de commande :
6 pièces identiques

- Volaille sauce tartare, tomate confite
- Boeuf rosbif,crème savora
- Véggie champignon au philadelphia, potimarron et chou
- Thon effiloché de thon, cream cheese à la ciboulette, concombre
- Saumon fumé, crème de raifort, wakamé



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison
100g



À déguster froid
Présentation sur des plateaux en carton recyclé

Lunchs salés à la carte



Les mini bretzels

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Rosbif, crème savora

Epinards au naturel, cube de
potimarron, graine de tournesol

Saumon fumé, wakamé



Les cakes Coupés en 10 tranches

Saumon frais, petits pois, maïs

Epinard, chèvre, noisette

Montagnard : dinde fumée,
pomme de terre, oignons, reblochon



Les lunchs wraps

À commander
par multiple de 4 clubs

Wrap Chèvre
chèvre, pousse d'épinards

Wrap Boeuf
cheddar, tomates confites

Wrap Saumon fumé
fromage frais, concombre



Tarte feuilletée

Tarte fine feuilletée à la
forestière
à découper en 32 parts lunchs

Lunchs salés à la carte



Le Terroir

La Charcuterie

Le plateau de charcuterie,
cornichons, olives, beurre 400g

Petite terrine de campagne
maison à partager 500g

Paté Croûte Maison le kg
à commander par 2.5KG

Confit de cochon 100g

Crudités et Fromage

Panière de crudités et sauces
2kg

Plateau de fromage cocktail
50 pièces

Plateau de fromage à partager
la part



Les grignotis et tartinables

Les Biscuits épicerie fine

Crackers à partager 130g

Soufflés à la tomate et origan
BIO 120g

Mini blinis - 65 pièces

A dipper

Rillettes de Thon maison
200g

Tartare de tomate à la noisette
et olives, maison
200g

Caviar d'aubergine 200g

Tarama blanc 200g

Tapenade maison 200g



*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Acra de morue, sauce pimentée

Croque dinde-comté à la truffe

Crevette croustillante et sa sauce aigre douce

Les 24 petits fours salés chauds

Pizza, quiche légumes, madeleine foie gras, feuilleté au saumon, roulé moutarde violette, croque dinde et truffe

Les pièces lunches

Brochette de volaille marinée au soja

Croq’finguer comté, dinde, truffe

Mini burger gourmet au boeuf & cheddar

Mini burger gourmet végétarien

Les mini plats chauds - 120g

Minimum de commande : 12 minis plats identiques

Plat souvenirs : Gratiné de conchigliette, jambon et emmental

Mixologie de légumes d’hiver 

Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre au sel Viking

Émincé de volaille fermière, risotto fregola Sarda crème à la truffe et marron

Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes



(44) Cocktails & Lunchs



Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L’alliance du cookie et du brownie

Dulcey poire Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey

Carroussel en mignardise Entremet cacahuète caramel

Mocaccino en mignardise Entremet café et chocolat

Palet Breton, crémeux vanille, coulis de fruits exotique

Chou praliné noisette à l’ancienne / Chou praliné pistache

Perle de neige Coco passion

Miroir violet Crémeux myrtilles, sablé croquant, glaçage myrtilles

Harmonie Alliance chocolat blanc pistache

Tartelette à la bergamotte meringuée

Tartelette poire chocolat

Tartelette chocolat praliné

Quenelle à l’orange amère

Crêpe roulée à la noisette

Pièces Lunchs sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Tropézienne brioche au sucre, garnie d’une crème onctueuse

Financier

Brookie L’alliance du cookie et du brownie

Plateau de mini-crêpes - 25 pièces

1 pot de confiture Extra et de pâte à tartiner de dégustation, cuillères en bois





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

Option Boissons



Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Rousillon
Coca Cola
Evian
Badoit

Option 2 - Vins et Softs

A partir de 20 personnes

Vins rouge et blanc

Un verre de vin rouge
et un verre de vin blanc par personne

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Rousillon
Coca Cola
Evian
Badoit

Option 3 Champagne et Softs

A partir de 20 personnes

Champagne

une flûte par personne

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Rousillon
Coca Cola
Evian
Badoit

Option 4 Les Cocktails

A partir de 40 personnes

Nos Incontournables

Punch d'automne
Pomme, rhum, citron, vanille
Kir Breton Cidre et crème de marron
Saint Germain
Crémant, liqueur de fleur de sureau, citron
Soupe champenoise

Nos Signatures

Pink Floyd
Crémant, framboise, citron vert, litchi
Sangria
Mojito parfumé à l'hibiscus



INCLUS

- Verres éphémères
- Flûtes à champagne éphémères

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

BUFFETS

LES PRODUITS

Nos buffets sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER



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



Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos Formules buffet



Le Buffet Convivial

Pour Grignoter

Cake Montagnard
Dinde fumée, pomme de terre, oignons, reblochon
Cake épinard, chèvre, noisette

2 parts de viandes par convive

Rosbif en Chiffonnade
Emincé de volaille, cuisson basse température
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Plateau de fromages A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive

Flan feuilleté à la Vanille 10 personnes
Tarte chocolat praliné 10 personnes
Chocolat XOCO et praliné de la chocolaterie du Pecq



EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts,
verres en verre, tables, chaises, nappages ...



Le Buffet Mange-Debout

Pour Grignoter

Cake saumon, petit-pois, maïs
Cake Montagnard
Dinde fumée, pomme de terre, oignons, reblochon
Bretzel Végétarien :
Epinards au naturel, cube de potimarron, graine de tournesol
Crème de courge à la noisette en fiole cocktail
Wrap cocktail pousse d'épinard et fromage de chèvre

1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de salade composée

1 mini plat chaud ou froid par convive

Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre
au sel Viking

Fromages et pains

Plateau cocktail de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive

L'ultra moelleux rhubarbe-banane
Cheesecake au spéculoos, caramel coulant



Le Buffet Gastronomique

Pour Grignoter

Cake saumon, petit-pois, maïs
Quiche volaille, patate douce, piment d'Espelette
Quiche au bleu, noix, compotée d'oignons et ciboulette

2 parts de viandes par convive

Rosbif en Chiffonnade
Emincé de volaille, cuisson basse température

1 part de poisson par convive

Saumon frais laqué
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Plateau de fromages A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché
Pain au noix tranché boulanger

1 Dessert par convive

Crumble muscovado aux pommes
Tartelette vanille, caramel au beurre salé,
chantilly mascarpone



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
-
- Les mets sont dressés sur des plateaux en carton recyclable ou dans des saladiers en fibre de canne.

Buffet froid à la carte

Les entrées

- À Partager** Minimum de commande 10 pièces identiques
- Quiche Lorraine pour 10 personnes
 - Quiche au bleu, noix, compotée d'oignons à la ciboulette pour 10 personnes
 - Quiche volaille, patate douce, piment d'Espelette pour 10 personnes
 - Quiche au thon, poireau et moutarde à l'ancienne pour 10 personnes
 - Tarte fine feuilletée à la forestière pour 16 personnes
 - Saumon fumé dégustation, le plateau de 400g beurre bonbon et citron

À l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

- Joyau de l'automne 
- Oeuf mimosa à la truffe
- Poireau vinaigrette, oeuf poché et avruga
- Verrine de gambas au curry rouge, douceur de patate douce
- Tartare de saumon en verrine
- Pâté en croûte de saison et salade d'herbes folles
- Trio de champignons farcis au saumon fumé
- Monochrome de butternut, gambas au curry
- Verrine de tourteau et son guacamole aux écrevisses
- Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney

Les Poissons froids

Minimum de commande 10 pièces identiques

- Colin au citron 80g
- Saumon frais laqué 80g
- Thon mi-cuit, snacké teriyaki 80g
- Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis 80g

Les Viandes froides

Minimum de commande 10 pièces identiques

- Émincé de volaille cuisson basse température 60g
- Rosbif en Chiffonnade 60g
- Noix de Veau 60g
- Pilon de poulet caramélisés à picoré au KG
- Sauce & condiments pour accompagner

Buffet froid à la carte

Les Salades

Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

- La Génova**
Conchigliettes rigate, tartare de tomate, brunoise de courgette, pesto, ciboulette, basilic, huile d'olive, noisette torréfiée
- Potimarron rôti en demi-lune** 
- La Rustique**
Betterave, feta, raisin frais, vinaigrette au balsamique
- La Riso**
Riso, oignons rouges, concombres, ciboulette, poivrons, fromage blanc
- La Meldoise** 
- La Fusion** 
- La Parigote**
Champignon cru de Paris, fromage blanc, ciboulette, échalotte, huile d'olive, poivre du moulin
- La Verduze**
Pousse d'épinards, pécan, fromage de chèvre, cranberry
- La Poke**
Quinoa, concombre, grenade, coriandre, ananas, radis, crevette
- La Cabri au magret de canard fumé**
Boulgour, magret de canard fumé, graine de courge, crottin de chèvre, figues, noix, herbes, vinaigre de framboise, huile de noix



100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français



Buffet chaud à la carte

Les Plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les Viandes

- Sauté de Dinde oignons et marrons
- Sauté de volaille à la forestière aux parfums de truffe
- Sauté de veau Marengo
- Blanquette de veau
- Pavé de Rumsteak sauce au poivre

Les Poissons

- Dos de colin, bisque de Homard crémé
- Pavé de saumon, sauce beurre blanc au thym citron

Les Signatures

- Ficelle Picarde la pièce
- crêpe roulée garnie d'une duxelles de champignon, jambon et fromage
- Paëlla traditionnelle
- Tartiflette
- Hachis Parmentier 400g par personne
- Parmentier de saumon et merlu
- tombée de cébettes et oignons

Les Garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

- Riz aux légumes ou ciboulette
- Tagliatelles au beurre
- Gratin Dauphinois aux parfums de muscade
- Epinards à la crème
- Pommes de terre grenailles sautées
- Crumble de graine de courge, châtaigne,
- Nouille Soba et tagliatelles de légumes sauce soja
- Mixologie de légumes d'hiver
- Poêlée forestière
- Risotto fregola sarda à la truffe

Buffet chaud à la carte

Les Fromages

Part de fromages A.O.C et A.O.P
Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois

Les Pains

- Pain de campagne nature tranché
- Pain aux céréales tranché
- Pain de seigle tranché pour déguster les huîtres et le saumon fumé
- Pain aux noix tranché Idéal avec le fromage et la charcuterie
- Pain aux figues tranché Idéal avec le foie gras



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



Buffet dessert à la carte

Les Desserts à partager

Grande Tarte - 10 personnes

- Flan feuilleté à la vanille
- Tarte bergamote meringuée
- Tarte chocolat et praliné du Pecq
- Tarte Bourdaloue poire et amande
- Tarte vanille, caramel au beurre salé, chantilly gourmande

En grand plat

- Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg
- Crumble muscovado aux pommes - le kg (à commander par 3.5kg) *
- Mousse au chocolat - le kg
- Tiramisu tradition - le kg (à commander par 3.5kg) *
- Salade de fruits frais de saison - le kg

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier

- Le Mocaccino mousse chocolat XOCO, crémeux café MOF, biscuit noisette
- Le Carroussel mousse dulcey, biscuit craquant à la cacahuète, feuilletine croustillante
- Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

La part individuelle : 4.75€ HT ; aux fruits frais : 5.00€ HT



Minimum de commande :
10 desserts individuels
identiques.

Buffet dessert à la carte

Les Desserts à l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

- Fromage blanc onctueux, coulis de fruits de saison
- Café Liégeois
- Mousse passion, chocolat Valrhona
- Mousse au chocolat noir Xoco
- Moelleux rhubarbe banane
- Cheesecake spéculoos et caramel
- Crèmeux coco-chia, coulis exotique
- Crumble muscovado aux pommes
- Salade de Fruit Frais

Tartelette

- Tarte fine feuilletée aux fruits
- Tartelette Bourdaloue poires et amandes
- Tartelette chocolat et pralinée
- Tartelette poire chocolat
- Tartelette bergamote meringuée
- Tartelette vanille, caramel au beurre salé, chantilly gourmande
- Tartelette Canadienne pommes et noix



100% Fait Maison
Fruit Frais
Personnalisation



REPAS



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



Variétés
Minimum de commandes : 10 plats uniques.

LES PRODUITS

Nos repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



Repas à la carte



Entrées Chaudes Minimum de commande 10 entrées chaudes uniques

Bouchée aux fruits de Mer et gambas
Moules, pétoncles et crevettes flambées à l'armagnac, crème de crustacé et bisque de homard
Saint Jacques snackées, velouté de courge à la noisette

Entrées Froides Minimum de commande 10 entrées froides uniques

Verrine de gambas au curry rouge, douceur de patate douce
Tartare de saumon en verrine
Pâté en croûte de saison et salade d'herbes folles
Trio de champignons farcis au saumon fumé
Monochrome de butternut, gambas au curry
Verrine de tourteau et son guacamole aux écrevisses
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney

100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français

Repas à la carte

Les viandes Minimum de commande 10 plats uniques

Suprême de volaille, Linguine à la crème aux saveurs truffées
Eclats de marron et butternut
Médailillon de veau, carotte fane rôtie au thym citron
Brunoise de légumes d'hiver (panet, carotte, échalote) , sauce au banyuls
Roulade de boeuf, jambon serrano et conté
Rosti de pomme de terre persillé

Les poissons Minimum de commande 10 plats uniques

Parmentier de saumon et merlu, tombée de cébette et oignons, salade verte

Dos de cabillaud, écrasé de pomme de terre au sel Viking
Butternut et champignons poêlés
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, tombée de légumes d'hiver

Plat végétan

Chou farci aux mendiants



Repas à la carte

Les Fromages

Part de fromages A.O.C et A.O.P
Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois

Assiette de 3 fromages A.O.C et A.O.P
Mescalun et noix

Le Pain

Petit pain individuel
Petite flûte individuelle aux céréales

Les desserts individuels

Minimum de commande 10 plats uniques

Le Mocaccino mousse chocolat **XOCO**, crémeux café MOF, biscuit noisette

Le Carrousel mousse dulcey, biscuit craquant à la cacahuète, feuilletine croustillante

Le Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

Chou craquelin au praliné pistache

Avec service uniquement

Millefeuille croustillant aux amandes grillées, mousseline passion

Tarte bergamote déstructurée, crumble croquant

Palet Breton aux fruits d'hiver - hors lundi



100% Fait Maison
Produits Frais



Options Hivernales



Raclette party 50 pers min

Assortiment de charcuterie fine
jambon de Serrano, Coppa Corse, saucisson sec,
cornichons fin & beurre demi-sel bonbon
Pomme de terre Normande
Fromage à raclette
Salade verte
Pain



Matériel à raclette

3 appareils à raclette pour 50 personnes



Kit décoration de fêtes

Sublimez vos buffets avec la box
décoration d'Halloween, du Beaujolais, de
Noël, de l'Épiphanie...



Boissons chaudes d'hiver

Vin chaud
Chocolat chaud aux épices de Noël
Jus de pomme chaud

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 9 octobre 2023 au 8 avril 2024. 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'arrivée 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