



# THOMAS

CLIQUER C'EST DÉCOUVRIR



AUTOMNE - HIVER  
2024 - 2025

## 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

## DES SAVEURS SAINES, DU FAIT MAISON ET DES GOURMANDISES

L'automne et l'hiver nous invitent à savourer des plats réconfortants, chaleureux et généreux, tout en mettant à l'honneur les produits de saison.

Chez Thomas Traiteur, nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle carte automne-hiver, une véritable ode à la nature.

Chaque plat a été soigneusement élaboré pour combiner équilibre, saveurs authentiques et produits frais.

Découvrez nos créations inédites telles que le chou farci aux mendiants, le cromesquis d'Aligot à la truffe ou encore la bombe atomik', une alliance autour de la vanille, du cookie et la chantilly.

Que vous cherchiez des plats pour vos événements festifs, vos événements d'entreprises, un dîner en famille ou simplement le plaisir de déguster des recettes maison, notre carte saura combler toutes vos envies gourmandes.

Nous avons également pensé à vos besoins particuliers avec des options végétariennes, sans gluten et toujours riches en goût.

N'attendez plus pour découvrir notre carte automne-hiver et laissez-vous séduire par l'alliance parfaite entre tradition et créativité.

À très bientôt autour de nos créations gourmandes et chaleureuses !



Lou Levy

Responsable «Cliquier c'est déguster»



## COMMANDES

### Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00\*

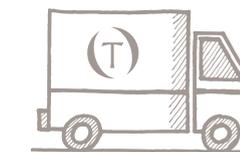
### Cocktails, Buffets, Repas

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



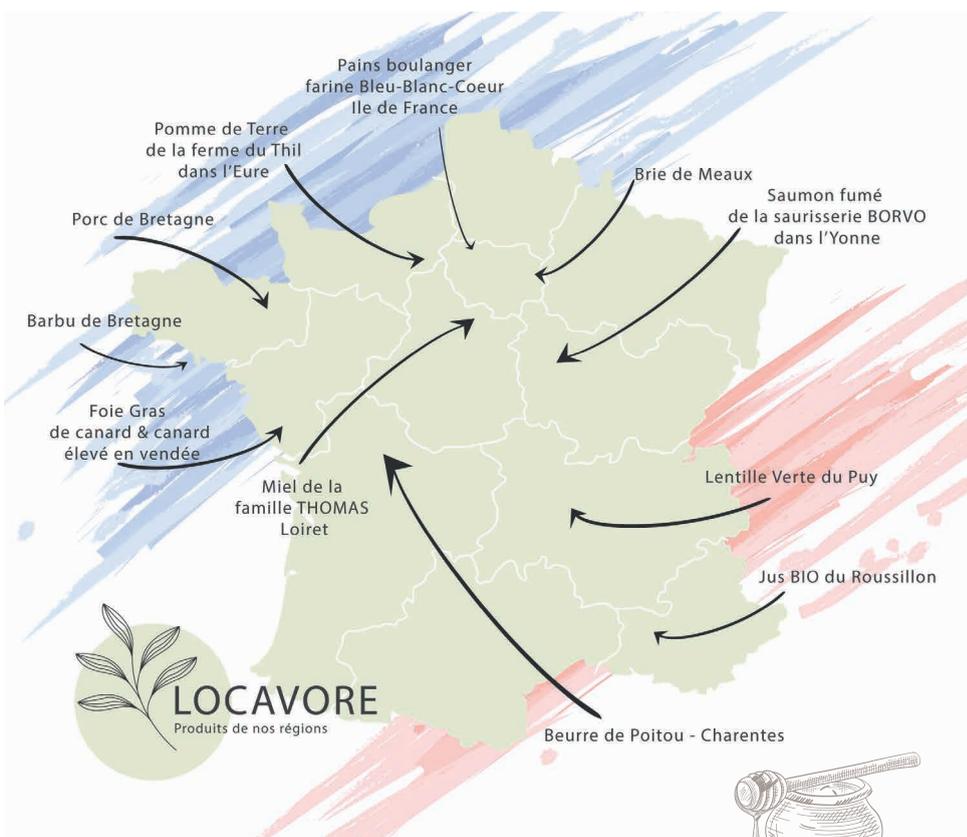
# NOS ENGAGEMENTS

## 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 coeur 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 le 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**  
Reconnait 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.

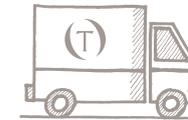
Notre café rond et boisé est un arabica moulu pure origine de chez café Tchanqué, torréfaction artisanale par la Meilleure Torrèfactrice de France.

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.



# 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 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



5.80€ HT  
6.38€ TTC  
par personne

## Le réveil express

58.00€ HT | 63.80€ TTC  
pour 10 personnes

### Gourmandises

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

### Boissons

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



9.50€ HT  
10.45€ TTC  
par personne

## Le réveil gourmand

190.00€ HT | 209.00€ TTC  
pour 20 personnes

### 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 de pampleousse pressé 1L  
Eau minérale d'Evian 3L



19.00€ HT  
20.90€ TTC  
par personne

## Healthy breakfast

190.00€ HT | 209.00€ TTC  
pour 10 personnes

### Gourmandises

Bowl healthy à composer  
Fromage blanc, fruits 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 pampleousse pressé 1L  
Eau minérale d'Evian 1.5L

# Nos formules



FAIT MAISON



INCLUS DANS LES FORMULES  
PETITS DÉJEUNERS

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SUCRES
- TOUILLETES EN BOIS
- SERVIETTES EN PAPIER

*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*

# 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

Muffin - Myrtilles ou coeur chocolat noisette

Fromage blanc onctueux et son coulis de fruits frais

Cookie maison - 80g Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan

Cake bananabread noisette tranché

Madeleine tradition au **beurre frais** 20 pièces

Cake coeur praliné, nappage rocher tranché

Panière de fruits frais pour 8 - 10 personnes

15.00€<sup>HT</sup> | 16.50€<sup>TTC</sup>

16.00€<sup>HT</sup> | 17.60€<sup>TTC</sup>

16.00€<sup>HT</sup> | 17.60€<sup>TTC</sup>

2.80€<sup>HT</sup> | 3.08€<sup>TTC</sup>

3.40€<sup>HT</sup> | 3.74€<sup>TTC</sup>

4.20€<sup>HT</sup> | 4.62€<sup>TTC</sup>

18.50€<sup>HT</sup> | 20.35€<sup>TTC</sup>

19.00€<sup>HT</sup> | 20.90€<sup>TTC</sup>

23.50€<sup>HT</sup> | 25.85€<sup>TTC</sup>

35.00€<sup>HT</sup> | 38.50€<sup>TTC</sup>



(10) Petits Déjeuners



# Boissons à la carte

## Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - **torrefacteur MOF & BIO** 17.60€<sup>HT</sup> | 19.36€<sup>TTC</sup>  
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucres, touillettes

Thé Earl Grey Terra Etica **BIO & commerce équitable** 17.60€<sup>HT</sup> | 19.36€<sup>TTC</sup>  
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Thé **KUSMI TEA BIO** 19.50€<sup>HT</sup> | 21.45€<sup>TTC</sup>  
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Chocolat chaud Maison XOCO 24.00€<sup>HT</sup> | 26.40€<sup>TTC</sup>  
**Chocolat humain et solidaire.** Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes

Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée 200.00€<sup>HT</sup> | 220.00€<sup>TTC</sup>  
**Café torréfacteur MOF et BIO** - pour 50 personnes

Lait froid  
- Lait de vache 1L 3.00€<sup>HT</sup> | 3.30€<sup>TTC</sup>  
- Lait d'amande 1L 6.00€<sup>HT</sup> | 6.60€<sup>TTC</sup>

## Boissons Fraîches

 **Jus BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl - circuit court**

Pur jus de pomme Brut 5.50€<sup>HT</sup> | 6.05€<sup>TTC</sup>

Nectar de pêche blanche 5.50€<sup>HT</sup> | 6.05€<sup>TTC</sup>

Pur jus d'orange 5.80€<sup>HT</sup> | 6.38€<sup>TTC</sup>

### Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole 9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Pur jus de pomme Redlove française 9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Nectar d'abricot français 9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Nectar de fraise française 10.50€<sup>HT</sup> | 11.55€<sup>TTC</sup>

### Jus de fruits frais pressés

Jus d'orange pressé 1L 9.90€<sup>HT</sup> | 10.89€<sup>TTC</sup>

Jus de pamplemousse pressé 1L 10.50€<sup>HT</sup> | 11.55€<sup>TTC</sup>

# 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



8.25€ HT  
9.08€ TTC  
par personne

## Le café d'accueil

165.00€ HT | 181.50€ TTC  
pour 20 personnes

### Gourmandises

32 Moelleux assortis  
30 Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU**  
Sélection 100% végétale : Figue violette, vanille, amandes grillées

### Boissons

Café **BIO** 2L  
Les jus **BIO** du Roussillon 2.25L  
Orange  
Pêche blanche  
Pomme brut  
Eau minérale d'Évian 3L

### INCLUS DANS LES FORMULES PAUSES

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SUCRES
- TOUILLETES EN BOIS
- SERVIETTES EN PAPIER



12.05€ HT  
13.26€ TTC  
par personne

## La pause savoureuse

241.00€ HT | 265.10€ TTC  
pour 20 personnes

### Gourmandises

20 Madeleines tradition au beurre  
24 Mignardises assorties  
10 Cookies maison  
1 Panière de **fruits frais de saison**

### Boissons

Café **BIO** 2L  
Thé assortis **KUSMI TEA BIO** 1L  
Les jus de **dégustation** 3L  
Abricot français  
Pomme Redlove française  
Jus d'orange blonde espagnole  
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 - Myrtilles ou coeur chocolat noisette	2.80€ HT		3.08€ TTC
Cookie maison - 80g - Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€ HT		4.62€ TTC
Cake bananabread noisette tranché	18.50€ HT		20.35€ TTC
Madeleine tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ HT		20.90€ TTC
Cake coeur praliné, nappage rocher tranché	23.50€ HT		25.85€ TTC
Macarons assortis réalisés par le <b>M.O.F Guillaume MABILLEAU</b> - 18 pièces	30.60€ HT		33.66€ TTC
Sélection 100% végétale : figue violette, vanille, amandes grillées			
Plateau de crêpes sucrées	37.10€ HT		40.81€ TTC
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture Extra, 10 cuillères bambou			
Canelés bordelais - 48 pièces	40.80€ HT		44.88€ TTC
Les Moelleux - 32 pièces	44.80€ HT		49.728€ TTC
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

dont nos recettes incontournables : mousse au chocolat et cheesecake

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits

Plateau miroir - 24 pièces

Brookie, dulcey poire, Palet breton bavaroise marron et coulis de cassis, tartelette aux mendiants

Panier prestige

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

30.60€<sup>HT</sup> | 33.66€<sup>TTC</sup>

33.00€<sup>HT</sup> | 36.30€<sup>TTC</sup>

34.20€<sup>HT</sup> | 37.62€<sup>TTC</sup>

156.00€<sup>HT</sup> | 171.60€<sup>TTC</sup>



# 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

17.60€<sup>HT</sup> | 19.36€<sup>TTC</sup>

Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable

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

17.60€<sup>HT</sup> | 19.36€<sup>TTC</sup>

Thé KUSMI TEA BIO

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

19.50€<sup>HT</sup> | 21.45€<sup>TTC</sup>

Chocolat chaud Maison XOCO

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

24.00€<sup>HT</sup> | 26.40€<sup>TTC</sup>

Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes

200.00€<sup>HT</sup> | 220.00€<sup>TTC</sup>

Lait froid

- Lait de vache 1L

- Lait d'amande 1L

3.00€<sup>HT</sup> | 3.30€<sup>TTC</sup>

6.00€<sup>HT</sup> | 6.60€<sup>TTC</sup>

## Boissons fraîches

 Jus BIO des producteurs artisans du Roussillon 75cl - circuit court

Pur jus de pomme brut

5.50€<sup>HT</sup> | 6.05€<sup>TTC</sup>

Nectar de pêche blanche

5.50€<sup>HT</sup> | 6.05€<sup>TTC</sup>

Pur jus d'orange

5.80€<sup>HT</sup> | 6.38€<sup>TTC</sup>

**Gamme Patrick Font, jus de dégustation français 1L**

Pur jus d'orange blonde espagnole

9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Pur jus de pomme Redlove française

9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Nectar d'abricot français

9.00€<sup>HT</sup> | 9.90€<sup>TTC</sup>

Nectar de fraise française

10.50€<sup>HT</sup> | 11.55€<sup>TTC</sup>

**Jus de fruits frais pressés**

Jus d'orange pressé 1L

9.90€<sup>HT</sup> | 10.89€<sup>TTC</sup>

Jus de pamplemousse pressé 1L

10.50€<sup>HT</sup> | 11.55€<sup>TTC</sup>



# COFFRETS REPAS

Les plateaux repas  
Les lunchs boxes  
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.



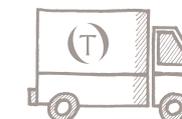
ZÉRO DÉCHET  
OPTION SUR DEMANDE



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 la veille avant 15h\*  
\* délai compté en jour ouvré  
Tel : 01 43 33 86 00  
Email : commercial@thomastraiteur.fr



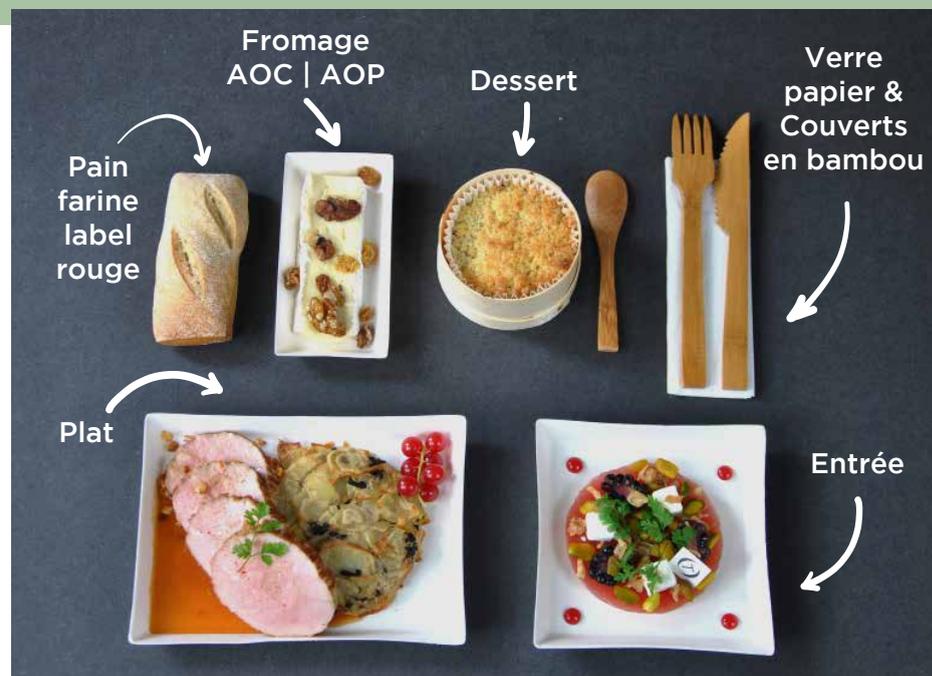
**Variétés**  
Pour toute commande inférieure  
à 8 plateaux : maximum de 2 variétés par com-  
mande.  
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par  
commande.

# Nos plateaux repas

## 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, matériaux naturels et recyclables.
- Les couverts sont en écorce de bambou, matériaux naturels, légers et résistants ; peuvent également être réutilisés car lavables.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matériaux 100% naturels et compostables.
- Le verre est en cellulose, matériaux 100% compostables.
- Nos plateaux-repas prestigieux sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



# Nos plateaux prestigieux



35.50€ HT  
39.05€ TTC

## Diamant

Froid ou chaud

### Entrée

Foie gras de canard mi-cuit  
pain d'épices

### Plat

Magret de canard rôti,  
Purée truffée, sommités de chou fleur violet

### Fromage

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

### Dessert

Profiteroles revisitées façon chou vanille,  
coulis de chocolat, amandes effilées



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS  
LÉGUMES FRANÇAIS



35.50€ HT  
39.05€ TTC

## Saphir

Froid

### Entrée

Gravlax de saumon, blinis et crème  
montée à l'aneth

### Plat

Thon snacké façon tataki  
Nouilles Soba, légumes wok

### Fromage

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

### Dessert

Macaron façon forêt noire  
chocolat, cerise et chantilly



COUVERTS EN INOX  
VERRERIE EN VERRE

*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*

# Nos plateaux de saison



29.50€ HT  
32.45€ TTC

## Rubis

Froid ou chaud

### Entrée

Salade de betteraves et noix

### Plat

Bavette de boeuf extra tendre,  
Tombée de poireaux et son riz blanc

### Fromage

Fromage sélectionné  
A.O.C et/ou A.O.P

### Dessert

Tartelette chocolat et praliné



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS  
LÉGUMES FRANÇAIS



29.50€ HT  
32.45€ TTC

## Jade

Froid ou chaud

### Entrée

Salade de choux rouge, pommes et  
sauce crémeuse

### Plat

Filet de saumon frais  
Poêlée de légumes wok

### Fromage

Fromage sélectionné  
A.O.C et/ou A.O.P

### Dessert

Tartelette citron meringuée



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



24.50€ HT  
26.95€ TTC

## Emeraude

Froid ou chaud

### Entrée

Œuf mimosa

### Plat

Emincé de poulet crispy  
Salade mixologie  
Riz, potimarron, panais et poireaux

### Fromage

Fromage sélectionné  
A.O.C et/ou A.O.P

### Dessert

La bombe ATOMIK  
crèmeux vanille, éclats de cookies et chantilly



NOUS RÉPONDONS  
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS  
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



24.50€ HT  
26.95€ TTC

## Ambre

Froid ou chaud

### Entrée

Mixologie gambas, tarama sur son blini

### Plat

Dos d'aiglefin  
Purée de courges, brocolis et panais rôtis

### Fromage

Fromage sélectionné  
A.O.C et/ou A.O.P

### Dessert

Cheesecake caramel et spéculoos



### EN OPTION

PETIT PAIN SANS GLUTEN +3.00€HT | 3.30€TTC  
BOISSONS FRAÎCHES  
BOISSONS CHAUDES

# Nos plateaux de saison



24.50€ HT  
26.95€ TTC

## Azurite

### Entrée

Velouté de betterave et coco

### Plat

Pommes de terre charlotte, demi-lune de potimarron, tombée de chou

### Fruits

Réglette de fruits frais

### Dessert

Perles du japon, poire



29.50€ HT  
32.45€ TTC

## 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](mailto:commercial@thomastraiteur.fr)

# Nos plateaux surprises



21.90€ HT  
24.09€ TTC

## 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

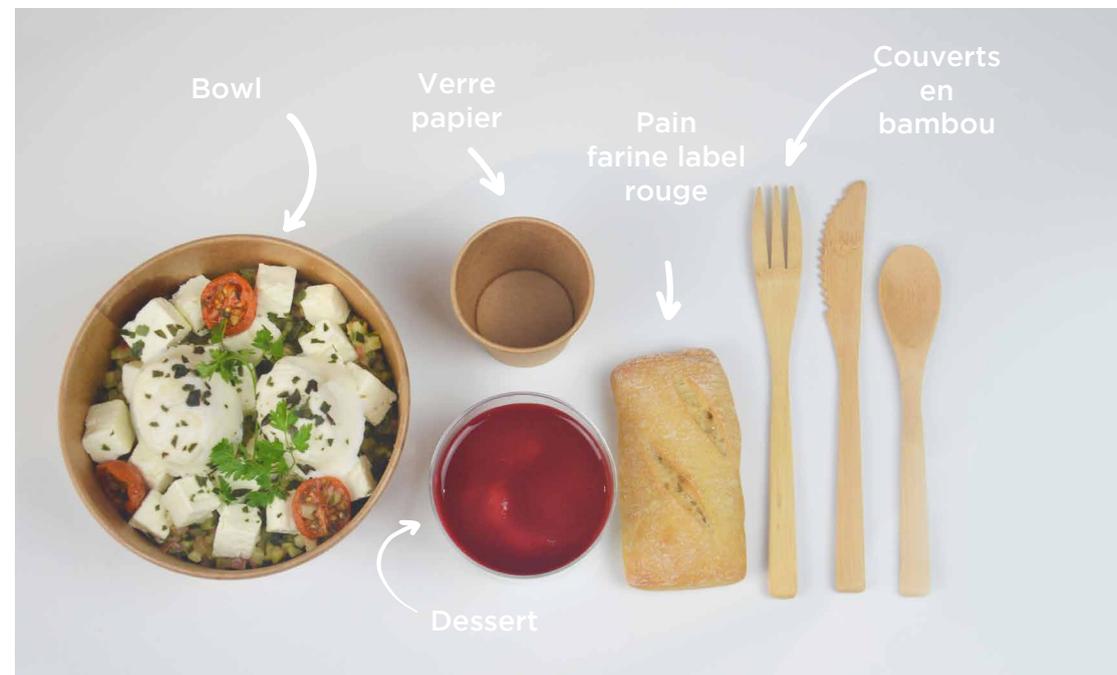
## NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

NOS CONDITIONNEMENTS SONT ÉTUDIÉS DANS UNE DÉMARCHE D'ÉCO-CONCEPTION POUR ÊTRE RECYCLÉS ET/OU RÉUTILISABLES.

INCLUS DANS LES LUNCHS BOXS :

- UN PETIT PAIN FARINE LABEL ROUGE
- COUVERTS EN BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER

*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*



# Nos lunchs boxes



15.00€ HT  
16.50€ TTC

## Opale

Froid ou chaud

### Plat

Emincé de volaille **fermière française**  
Boullgour et demi-lune de potimarron

### Dessert

Mousse au chocolat



17.00€ HT  
18.70€ TTC

## Quartz

Froid ou chaud

### Plat

Aiglefin,  
Tombée de brocolis, riz blanc

### Dessert

Liégeois coco, compotée pommes exotiques



NOUS RÉPONDONS  
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS  
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



POUR TOUTE COMMANDE INFÉRIEURE À 8 LUNCHS BOXS :  
MAXIMUM DE 2 VARIÉTÉS PAR COMMANDE.

POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE : 3 VARIÉTÉS PAR  
COMMANDE.

# Nos lunchs boxes



17.00€ HT  
18.70€ TTC

## Topaze

Froid

### Plat

Boulgour, choux, cubes de potimarron, brocolis et graines de courges

### Dessert

Moelleux banane rhubarbe



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS  
LÉGUMES FRANÇAIS



17.00€ HT  
18.70€ TTC

## Grenat

Froid

### Plat

Bavette extra tendre, Pommes de terre charlotte et champignons

### Dessert

Mousse au chocolat blanc et myrtilles



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 lunchs boxes



17.00€ HT  
18.70€ TTC

## Cristal

Froid

### Plat

Salade César  
Poulet, salade romaine, parmesan, oeufs durs, tomates confites, sauce César

### Dessert

Muffin myrtilles



17.00€ HT  
18.70€ TTC

## Tanzanite

Froid ou chaud

### Plat

Filet de saumon  
Wok de nouilles et légumes sautés

### Dessert

Fromage blanc et coulis passion



### EN OPTION

PETIT PAIN SANS GLUTEN 3.00€HT | 3.30€TTC  
BOISSONS FRAÎCHES  
BOISSONS CHAUDES

## Nos Lunchs boxes



16.00€ HT  
17.60€ TTC

### Lunch surprise

#### Plat

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

#### Dessert

Dessert du pâtissier



19.90€ HT  
21.89€ TTC

### 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](mailto:commercial@thomastraiteur.fr)

## Nos sandwichs bags



9.30€ HT  
10.23€ TTC

### Le Parisien

#### Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités  
Volaille-crudités  
Végétarien

#### Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat-noisette  
Fromage blanc et coulis de fruits de saison  
Mousse au chocolat



À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION EN SAC KRAFT, AVEC UNE  
SERVIETTE EN PAPIER, DES COUVERTS BAMBOU.



12.40€ HT  
13.64€ TTC

### 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  
Fromage blanc et coulis de fruits de saison  
Mousse au chocolat



MINIMUM DE COMMANDE :  
6 SANDWICHS BAGS IDENTIQUES.

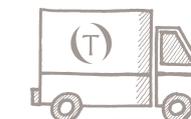


#### Laissez-vous surprendre !

NOTRE CHEF COMPOSE VOTRE PLATEAU-  
REPAS PARMIS LES PRODUITS DU MARCHÉ.

# LES COCKTAILS & LUNCHS

**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](mailto: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



8.55€ HT  
9.41€ TTC  
par personne

## Le cocktail apéritif

171.00€ HT | 188.10€ TTC  
pour 20 personnes

### 4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «Automne-Hiver 2024-2025»  
Oeuf mimosa à la truffe  
Stracciatella X Betterave violette  
Navettes tradition  
Effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

### 2 pièces cocktails sucrées par convive

Truffe au chocolat noir  
Brochette de 2 fruits frais



20.00€ HT  
22.00€ TTC  
par personne

## Le cocktail semi-apéritif

400.00€ HT | 440.00€ TTC  
pour 20 personnes

### 8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «Automne-Hiver 2024-2025»  
Bavette marinée, patate douce  
Tartelette cocktail ricotta et oignons confits  
Maki fraîcheur végétale  
Wrap dinde fromage frais, pesto  
Gambas au curry rouge piquée sur mangue  
Chou gourmand saumon fumé  
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourache

### 4 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné noisette à l'ancienne  
Millefeuille vanille  
Macarons assortis réalisés par le MOF  
Guillaume MABILLEAU (Figue violette, amandes grillées, vanille)  
Tartelette cocktail chocolat noir, chantilly gianduja



31.15€ HT  
34.27€ TTC  
par personne

## Le cocktail déjeunatoire

623.00€ HT | 685.30€ TTC  
pour 20 personnes

### 11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «Automne-Hiver 2024-2025»  
Wrap cocktail dinde, pesto et fromage frais  
Stracciatella X Betterave violette  
Wrap cocktail pousse d'épinard et fromage de chèvre  
Pic d'automne Potimarron, raisin et viande des Grisons  
Tartelette océanne Gambas, oeuf, mayonnaise  
Panna cotta à la stracciatella, coulis frais de tomate-basilic  
Navette tradition  
Mini burger au bleu et noix avec de la roquette  
Maki fraîcheur végétale

### 1 bouchée lunch par convive = 4 pièces

Bodéga froide de salade composée

### 5 pièces cocktails sucrées par convive

Palet breton, bavaroise marron et coulis cassis  
Brochette de 2 fruits frais  
Guimauve ananas caramélisé  
Carrousel en mignardise  
Tartelette cocktail aux mendiants



37.83€ HT  
41.61€ TTC  
par personne

## Le cocktail dînatoire festif

756.60€ HT | 832.26€ TTC  
pour 20 personnes

### 8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «Automne-Hiver 2024-2025»  
Gourmandise de foie gras sur pain d'épice  
Thon rouge, crème à la racine du Japon  
Tartelette cocktail ricotta et oignons confits  
Canard à l'orange, coeur aux 4 épices  
Rouleau black&white, écrevisse crabe  
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourache  
Stracciatella X Betterave violette  
**3 bouchées chaudes = 8 pièces par convive**  
Pizette au thon  
Acras de morue  
Cromesquis d'aligot à la truffe  
Mini plat chaud Recette au choix

### 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

Cookie cocktail  
Chocolat, mousse vanille et pécan  
Dulcey poire  
Brookie  
Délicieux brownie recouvert d'une subtile couche de pâte à cookie  
Millefeuille vanille  
Bouton caramel fruité  
Brochette de 2 fruits frais



LE MATÉRIEL EST RECYCLABLE ET RÉUTILISABLE

# Nos plateaux cocktail salés



33.60€ HT  
36.96€ TTC

## Le plateau canapés

### 24 canapés salés

Mousse de foie gras,  
Dôme de saumon et pomme verte,  
Gambas aux herbes sur lit de tarama,  
Canapé de petit Billy, tomate confite,  
Houmous et légumes croquants,  
Fromage frais et magret de canard



27.00€ HT  
29.70€ TTC

## Le plateau de navettes

### 15 navettes salées

Tarama blanc à la truffe pain brioché  
au charbon végétal  
Petit Billy au miel et tomates confites  
Zaalouk



40.80€ HT  
44.88€ TTC

## Les plaisirs salés

### 24 pièces cocktail salées

Tartelette cocktail ricotta et oignons confits  
Stracciatella X Betterave violette  
Gambas au curry rouge piquée sur mangue  
Bavette mariné teriyaki et patate douce



43.20€ HT  
47.52€ TTC

## Les verrines salées

### 18 verrines salées

Panna cotta à la stracciatella et coulis frais  
tomate basilic  
Guacamole et thon condimenté, crackers de  
concombre  
La forestière

# Nos plateaux cocktail salés



46.00€ HT  
50.60€ TTC

## Plateau de charcuterie et fromage

### Le plateau de charcuteries - 400g

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



22.75€ HT  
25.03€ TTC

## Le plateau de petits fours

### 24 petits fours salés chauds

Pizza tomate, quiche à l'oignon, financier chèvre, roulé moutarde violette, coulibiac au saumon, croque dinde et truffe



50.00€ HT  
55.00€ TTC

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

50 pièces découpées façon cocktail



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS  
LÉGUMES FRANÇAIS

# Nos plateaux cocktail sucrés



30.60€ HT  
33.66€ TTC

## Le plateau verrines

### 18 verrines sucrées

dont vos recettes incontournables comme mousse au chocolat, et cheesecake



33.00€ HT  
36.30€ TTC

## Le plateau de fruits

### 30 brochettes de fruits



34.20€ HT  
37.62€ TTC

## Le plateau miroir

### 24 mignardises assorties

Brookie, dulcey poire, Palet breton, bavaroise marron et coulis de cassis, tartelette aux mendiants



40.80€ HT  
44.88€ TTC

## Le plateau canelés

### 48 canelés bordelais



30.60€ HT  
33.66€ TTC

## Le plateau macarons

### 18 macarons réalisés par le M.O.F

#### Guillaume MABILLEAU

Figue violette, amandes grillées, vanille



44.80€ HT  
49.28€ TTC

## Le plateau moelleux

### 32 moelleux assortis

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



37.08€ HT  
40.79€ TTC

## Le plateau de mini-crêpes

### Plateau de 25 pièces

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



*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*

# Pièces cocktail à la carte

## Pièces salées froides

### Saveurs végétales

Stracciatella X betterave violette	1.40€ <sup>HT</sup>		1.54€ <sup>TTC</sup>
Maki fraîcheur végétale <small>Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe</small> 	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Navette Zâalouk (confit d'aubergine à la tomate)	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Navette petit Billy au miel, tomate confite	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Tartelette ricotta et oignons confits	1.70€ <sup>HT</sup>		1.87€ <sup>TTC</sup>
Wrap au chèvre et pousse d'épinard - Par 12 uniquement	1.70€ <sup>HT</sup>		1.87€ <sup>TTC</sup>
Tartelette maraîchère - Choux fleurs, brocolis, fromage frais	1.80€ <sup>HT</sup>		1.98€ <sup>TTC</sup>
Mon petit jardin - En verrine par 18 - Concombre, carotte et graines de courge, houmous betterave 	2.30€ <sup>HT</sup>		2.53€ <sup>TTC</sup>
Panna cotta à la stracciatella et coulis frais tomate basilic - en verrine par 18	2.30€ <sup>HT</sup>		2.53€ <sup>TTC</sup>
Burger au bleu et noix avec de la roquette	2.30€ <sup>HT</sup>		2.53€ <sup>TTC</sup>
Velouté de betterave et coco 	2.30€ <sup>HT</sup>		2.53€ <sup>TTC</sup>
Forestière - en verrine par 18 - Crémeux aux champignons de Paris	2.60€ <sup>HT</sup>		2.86€ <sup>TTC</sup>

### Saveurs marines

Thon rouge, crème à la racine du Japon	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>
Tartelette océane - Gambas, oeuf, mayonnaise	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>
Wrap de saumon, concombre, fromage frais - par 12 uniquement	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>
Rouleaux black & white, écrevisse et crabe	2.00€ <sup>HT</sup>		2.20€ <sup>TTC</sup>
Chou gourmand saumon	2.00€ <sup>HT</sup>		2.20€ <sup>TTC</sup>
Gambas au curry rouge piquée sur mangue	2.10€ <sup>HT</sup>		2.31€ <sup>TTC</sup>
Navette au tarama blanc à la truffe <small>pain brioché au charbon végétal</small>	2.10€ <sup>HT</sup>		2.31€ <sup>TTC</sup>
Brochette de St Jacques & potimarron	2.30€ <sup>HT</sup>		2.53€ <sup>TTC</sup>
Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18	2.40€ <sup>HT</sup>		2.64€ <sup>TTC</sup>

### Saveurs terrestres

Pic d'automne <small>Potimarron, raisin et viande des Grisons</small>	1.30€ <sup>HT</sup>		1.43€ <sup>TTC</sup>
Bavette marinée teriyaki et sauce patate douce	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Navette tradition <small>effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon</small>	1.70€ <sup>HT</sup>		1.87€ <sup>TTC</sup>
Gourmandise de foie gras sur pain d'épices et pointe de figue	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>
Canard à l'orange, coeur aux 4 épices	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>

MINIMUM DE COMMANDE :  
20 PIÈCES IDENTIQUES



# Lunch salés à la carte



## Les bun's

Minimum de commande :  
6 pièces identiques

Focaccia fromage frais, potimarron et poireaux	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Boeuf rosbif et crème savora, tourbillon feuilleté	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Effiloché de thon, mayonnaise à la ciboulette et concombre, bun's au sésame	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Effiloché de dinde à l'italienne et stracciatella truffée	8.50€ <sup>HT</sup>		9.35€ <sup>TTC</sup>
Saumon fumé, crème à l'aneth et concombre, bun's au sésame	10.80€ <sup>HT</sup>		11.88€ <sup>TTC</sup>



## Les bodégas froides

Minimum de commande :  
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 100g	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>
--------------------------------	---------------------	--	----------------------

## Les bretzel

Minimum de commande :  
20 bretzel identiques

Hot dog	2.60€ <sup>HT</sup>		2.86€ <sup>TTC</sup>
---------	---------------------	--	----------------------



À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLÉ

# Lunchs salés à la carte



## Les pièces lunch chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Pizzette au thon	1.90€ <sup>HT</sup>   2.09€ <sup>TTC</sup>
Mini burger gourmet au boeuf et cheddar	3.00€ <sup>HT</sup>   3.30€ <sup>TTC</sup>
Croq'finguer comté, dinde et truffe	3.50€ <sup>HT</sup>   3.85€ <sup>TTC</sup>



## Les lunch wraps

À commander par multiple de 4 clubs

Wrap chèvre et pousses d'épinards	2.40€ <sup>HT</sup>   2.64€ <sup>TTC</sup>
Wrap dinde, fromage frais et pesto	2.40€ <sup>HT</sup>   2.64€ <sup>TTC</sup>
Wrap saumon fumé fromage frais et concombre	3.20€ <sup>HT</sup>   3.52€ <sup>TTC</sup>



## Les cakes

Coupés en 10 tranches

Jambon de dinde, emmental et olives	18.50€ <sup>HT</sup>   20.35€ <sup>TTC</sup>
Saumon, maïs et épinards	18.50€ <sup>HT</sup>   20.35€ <sup>TTC</sup>
Poireaux, chèvre et miel	18.50€ <sup>HT</sup>   20.35€ <sup>TTC</sup>



## Tarte feuilletée

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

45.00€<sup>HT</sup> | 49.50€<sup>TTC</sup>

# Lunchs salés à la carte



## Le terroir

### La charcuterie

Petite terrine de campagne maison à partager 500g	22.00€ <sup>HT</sup>   24.20€ <sup>TTC</sup>
Confit de cochon 500g	27.50€ <sup>HT</sup>   30.25€ <sup>TTC</sup>
Le plateau de charcuteries, cornichons, olives, beurre 400g	46.00€ <sup>HT</sup>   50.60€ <sup>TTC</sup>
Paté croûte maison le kg à commander par 2.5KG	65.00€ <sup>HT</sup>   71.50€ <sup>TTC</sup>
Le plateau mixte fromages et charcuteries 700g	65.00€ <sup>HT</sup>   71.50€ <sup>TTC</sup>

### Crudités et fromage

Plateau de fromages à partager la part	3.25€ <sup>HT</sup>   3.25€ <sup>TTC</sup>
Panière de crudités et sauces 2kg	30.00€ <sup>HT</sup>   33.00€ <sup>TTC</sup>
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ <sup>HT</sup>   55.00€ <sup>TTC</sup>



## Les grignotis et tartinables

### Les biscuits épicerie fine

Noix de cajou grillées 60g 	3.50€ <sup>HT</sup>   3.85€ <sup>TTC</sup>
Crackers à partager 130g	5.00€ <sup>HT</sup>   5.50€ <sup>TTC</sup>
Croûtons de pain maison 200g	5.50€ <sup>HT</sup>   6.05€ <sup>TTC</sup>
Mini blinis - 65 pièces	20.00€ <sup>HT</sup>   22.00€ <sup>TTC</sup>

### A dipper

Rillettes de thon maison 200g	10.00€ <sup>HT</sup>   11.00€ <sup>TTC</sup>
Tarama blanc à la truffe 200g	12.00€ <sup>HT</sup>   13.20€ <sup>TTC</sup>
Crème de brie au miel et noix 300g	16.00€ <sup>HT</sup>   17.60€ <sup>TTC</sup>
Houmous de butternut 200g 	16.00€ <sup>HT</sup>   17.60€ <sup>TTC</sup>



*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*

# Pièces salées à la carte

## Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Assortiments de mini cannelés salés Olive noir, Parmesan, Pesto, Poivron goût chorizo, Tomates piment d'Espelette	0.90€ <sup>HT</sup>		0.99€ <sup>TTC</sup>
Gougère au comté	1.00€ <sup>HT</sup>		1.10€ <sup>TTC</sup>
Acras de morue et sauce pimentée	1.00€ <sup>HT</sup>		1.10€ <sup>TTC</sup>
Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Cromesquis d'aligot à la truffe	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Croque dinde-comté à la truffe	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Les 24 petits fours salés chauds, Pizzas, Quiches aux oignons, Coulibrac saumon, Financiers chèvre, salés assortis, Roulés moutarde violette, Croques dinde et truffe	22.75€ <sup>HT</sup>		25.03€ <sup>TTC</sup>
Les 12 minis tatin assorties Champignons, duo de poivrons, curry, légumes du soleil	21.60€ <sup>HT</sup>		23.76€ <sup>TTC</sup>

## Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 12 minis plats identiques

Plat souvenirs : gratiné de conchigliettes , sauce crémeuse fromagère aux oignons et lardon, reblochon	5.50€ <sup>HT</sup>		6.05€ <sup>TTC</sup>
Mixologie de légumes d'hiver 	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre au sel Viking	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Emincés de volaille fermière, mousseline de butternut, brunoise de potimarron oignons et éclats de noix	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>



# Pièces sucrées à la carte



## Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L'alliance du cookie et du brownie	1.10€ <sup>HT</sup>		1.21€ <sup>TTC</sup>
Brochette de 2 fruits 	1.10€ <sup>HT</sup>		1.21€ <sup>TTC</sup>
Millefeuille vanille	1.30€ <sup>HT</sup>		1.43€ <sup>TTC</sup>
Rose des sables	1.30€ <sup>HT</sup>		1.43€ <sup>TTC</sup>
Carrousel en mignardise Entremet cacahuète caramel	1.40€ <sup>HT</sup>		1.54€ <sup>TTC</sup>
Mocaccino en mignardise Entremet café et chocolat	1.40€ <sup>HT</sup>		1.54€ <sup>TTC</sup>
Dulcey poire Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey	1.40€ <sup>HT</sup>		1.54€ <sup>TTC</sup>
Guimauve ananas caramélisé	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Chou praliné noisette à l'ancienne / Chou praliné pistache	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Truffe chocolat noir 62%, cacahuète	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Palet Breton, bavaroise marron et coulis cassis	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Tartelette aux mendiants	1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <sup>TTC</sup>
Bouton caramel fruité	1.70€ <sup>HT</sup>		1.87€ <sup>TTC</sup>
Macarons assortis, réalisés M.O.F - Figue violette, amandes grillées, vanille 	1.70€ <sup>HT</sup>		1.87€ <sup>TTC</sup>
Crêpe roulée à la noisette	1.80€ <sup>HT</sup>		1.98€ <sup>TTC</sup>
Madeleine aux épices et à l'ananas confite	1.80€ <sup>HT</sup>		1.98€ <sup>TTC</sup>
Tartelette cocktail chocolat noir, chantilly gianduja	1.80€ <sup>HT</sup>		1.98€ <sup>TTC</sup>
Cookie noisette chocolat, mousse vanille pécan	1.90€ <sup>HT</sup>		2.09€ <sup>TTC</sup>

# Pièces sucrées à la carte

## Pièces lunches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

- Mini beignet choco-noisette ou pomme
- Financier
- Brookie L'alliance du cookie et du brownie
- Club sandwich Mousse poire, crème chocolat, biscuit éclats de pistache poire
- Baba au rhum exotique



1.20€ <sup>HT</sup>		1.32€ <sup>TTC</sup>
2.10€ <sup>HT</sup>		2.31€ <sup>TTC</sup>
2.20€ <sup>HT</sup>		2.42€ <sup>TTC</sup>
2.80€ <sup>HT</sup>		3.08€ <sup>TTC</sup>
3.10€ <sup>HT</sup>		3.41€ <sup>TTC</sup>



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



2.90€<sup>HT</sup>  
3.19€<sup>TTC</sup>  
par personne

### Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

#### Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon

Coca-cola

Eaux (Evian-Badoit)

7.40€<sup>HT</sup>  
8.59€<sup>TTC</sup>  
par personne

### Option 3 - Champagne et softs

A partir de 20 personnes

#### Champagne

une flûte par personne

#### Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon

Coca-cola

Eaux (Evian-Badoit)



#### INCLUS

- VERRES ÉPHÉMÈRES
- FLÛTES À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRES

*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*

# Option boissons

7.20€<sup>HT</sup>  
8.64€<sup>TTC</sup>  
par personne

## 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 Roussillon

Coca-cola

Eaux (Evian-Badoit)

Sur devis

## Option 4 - Les cocktails

A partir de 40 personnes

### Nos incontournables

Punch

Mangue, ananas, goyave, banane, orange, rhum, citron vert, 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

# 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



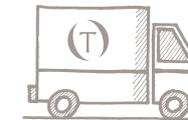
## PACKAGING

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](mailto:commercial@thomastraiteur.fr)

# Nos Formules buffet



25.00€ HT  
27.50€ TTC  
par personne

## Le buffet convivial

500.00€ HT | 550.00€ TTC  
pour 20 personnes

### Pour grignoter

Cake poireaux, chèvre et miel  
Cake saumon, maïs et épinards

### 1,5 parts de viandes par convive

Bavette extra tendre  
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 et praliné 10 personnes



## EN OPTION

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



27.20€ HT  
29.92€ TTC  
par personne

## Le buffet mange-debout

544.00€ HT | 598.40€ TTC  
pour 20 personnes

### Pour grignoter

Cake jambon de dinde, emmental et olives  
Cake poireaux, chèvre et miel  
Mini burger au bleu, noix et roquette  
Lunch wrap de dinde, fromage frais et pesto

### 1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de 2 salades composées

### 1 mini plat chaud ou froid par convive

Poitrine de veau confite

### Fromages et pains

Plateau cocktail de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P  
Baguette tradition tranchée

### 1 Dessert par convive

La bombe ATOMIK  
Liégeois coco, compotée pomme exotique



35.70€ HT  
39.27€ TTC  
par personne

## Le buffet gastronome

714.00€ HT | 785.40€ TTC  
pour 20 personnes

### Pour grignoter

Cake jambon de dinde et emmental  
Amande, confit d'échalote au piment d'Espelette  
Quiche courge, bleu, noix et échalotes  
Quiche au thon, poireaux et moutarde

### 2 parts de viande par convive

Bavette extra tendre  
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

Cheesecake au spéculoos, caramel à la fleur de sel  
Mousse au chocolat blanc et compotée de myrtilles

# Nos formules buffet



**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 l'unité** Minimum de commande 10 pièces identiques

Oeuf mimosa à la truffe		7.20€ <sup>HT</sup>		7.92€ <sup>TTC</sup>
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis 80g		10.00€ <sup>HT</sup>		11.00€ <sup>TTC</sup>
Tartare de saumon frais et saumon fumé, pickles croquants et oeufs de saumon		10.00€ <sup>HT</sup>		11.00€ <sup>TTC</sup>
Mixologie gambas, tarama sur son blini		10.00€ <sup>HT</sup>		11.00€ <sup>TTC</sup>
Thon snacké façon tataki, sauce soja, pointe de wasabi		10.80€ <sup>HT</sup>		11.88€ <sup>TTC</sup>
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney		13.00€ <sup>HT</sup>		14.30€ <sup>TTC</sup>

## À partager

Quiche Lorraine	pour 10 personnes	40.00€ <sup>HT</sup>		44.00€ <sup>TTC</sup>
Quiche thon, poireaux et moutarde	pour 10 personnes	40.00€ <sup>HT</sup>		44.00€ <sup>TTC</sup>
Quiche courge, bleu, noix et échalotes	pour 10 personnes	40.00€ <sup>HT</sup>		44.00€ <sup>TTC</sup>
Tarte fine feuilletée à la forestière	pour 16 personnes	45.00€ <sup>HT</sup>		49.50€ <sup>TTC</sup>

Le tataki de thon : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		42.00€ <sup>HT</sup>		46.20€ <sup>TTC</sup>
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée, blinis 400g		52.00€ <sup>HT</sup>		57.20€ <sup>TTC</sup>
Saumon fumé dégustation, le plateau de 400g beurre bonbon et citron		55.00€ <sup>HT</sup>		60.50€ <sup>TTC</sup>

## Les poissons froids

Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron 80g		4.30€ <sup>HT</sup>		4.73€ <sup>TTC</sup>
Saumon frais laqué 80g		5.50€ <sup>HT</sup>		6.05€ <sup>TTC</sup>

## Les viandes froides

Minimum de commande 10 pièces identiques

Émincé de volaille cuisson basse température 60g		2.80€ <sup>HT</sup>		3.08€ <sup>TTC</sup>
Chiffonnade de dinde à l'italienne 60g		3.00€ <sup>HT</sup>		3.30€ <sup>TTC</sup>
Bavette extra tendre 60g		3.20€ <sup>HT</sup>		3.52€ <sup>TTC</sup>
Noix de veau 60g		3.20€ <sup>HT</sup>		3.52€ <sup>TTC</sup>
Pilons de poulet caramélisés à picorer au KG		22.00€ <sup>HT</sup>		24.20€ <sup>TTC</sup>
Sauce & condiments pour accompagner		0.50€ <sup>HT</sup>		0.55€ <sup>TTC</sup>

# Buffet froid à la carte

## Les salades

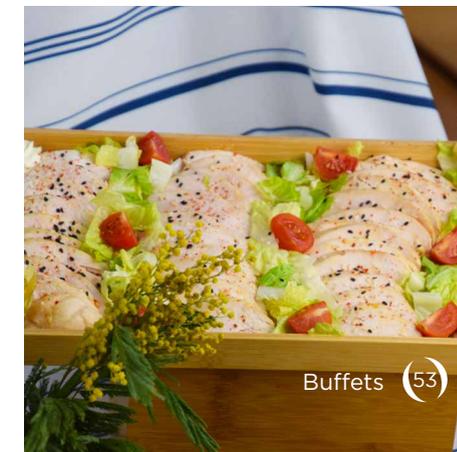
Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

<b>La Génova</b> Conchigliettes rigate, tartare de tomate, brunoise de courgettes, pesto, ciboulette, basilic, huile d'olive et noisette torréfiée		20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
<b>Potimarron rôti en demi-lune</b> 		20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
<b>La rose croquante</b> Salade de betteraves aux noix (yaourt à la grecque, vinaigrette)		20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
<b>La Meldoise</b> 		20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
<b>Les délices méditerranéens</b> 		20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
<b>L'automne</b> 		21.00€ <sup>HT</sup>		23.10€ <sup>TTC</sup>
<b>Brassica</b> 		21.00€ <sup>HT</sup>		23.10€ <sup>TTC</sup>
<b>O'tuna</b> Salade de riz, thon, oeufs durs, maïs, poivrons rouges et jaunes, ciboulette		22.00€ <sup>HT</sup>		24.20€ <sup>TTC</sup>
<b>La Norvégienne</b> Conchigliette, concombre, aneth, fromage blanc, saumon fumé, crème fraîche citronnée		25.00€ <sup>HT</sup>		27.50€ <sup>TTC</sup>
<b>Les Soba gourmandes</b> Nouilles Soba, sauce teriyaki, gambas et légumes wok		25.00€ <sup>HT</sup>		27.50€ <sup>TTC</sup>



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

Emincé de volaille au curry

Chip fried chicken

Sauté de volaille à la forestière aux parfums de truffe

Bavette de boeuf au sautoir, aux échalotes confites

Sauté de veau Marengo

Blanquette de veau

## Les poissons

Crevettes sautées au curry rouge

Dos de colin, bisque de homard crémée

Pavé de saumon, sauce beurre blanc au thym citron

Thon aux fruits secs, oignons, pruneaux et raisin

## Les signatures

Ficelle picarde la pièce  
crêpe roulée garnie d'une duxelle de champignons, jambon et fromage

Paëlla traditionnelle

Tartiflette

Hachis parmentier de volaille et butternut

Parmentier de saumon et merlu  
tombée de cébettes et oignons

**Les garnitures** Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

Soupe d'hiver à la courge - au litre

Riz sauté aux oignons condimenté

Gratin Dauphinois au parfum de muscade

Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes 

Epinards à la crème

Pommes de terre charlotte sautées 

Crumble de graines de courges et châtaignes

Nouilles Soba et tagliatelles de légumes sauce soja

Mac and cheese gratiné

Mixologie de légumes d'hiver 

Tomates cerise rôties à l'huile d'olive, ail et thym 

Risotto à la crème de truffe

prix indiqués au kg

30.00€<sup>HT</sup> | 33.00€<sup>TTC</sup>

35.00€<sup>HT</sup> | 33.00€<sup>TTC</sup>

35.00€<sup>HT</sup> | 33.00€<sup>TTC</sup>

42.00€<sup>HT</sup> | 46.20€<sup>TTC</sup>

45.00€<sup>HT</sup> | 49.50€<sup>TTC</sup>

48.00€<sup>HT</sup> | 52.80€<sup>TTC</sup>

48.00€<sup>HT</sup> | 52.80€<sup>TTC</sup>

45.00€<sup>HT</sup> | 49.50€<sup>TTC</sup>

46.00€<sup>HT</sup> | 50.60€<sup>TTC</sup>

57.00€<sup>HT</sup> | 62.70€<sup>TTC</sup>

57.00€<sup>HT</sup> | 62.70€<sup>TTC</sup>

6.50€<sup>HT</sup> | 7.15€<sup>TTC</sup>

21.00€<sup>HT</sup> | 23.10€<sup>TTC</sup>

25.00€<sup>HT</sup> | 27.50€<sup>TTC</sup>

30.00€<sup>HT</sup> | 33.00€<sup>TTC</sup>

38.00€<sup>HT</sup> | 39.60€<sup>TTC</sup>

prix indiqués au kg

20.00€<sup>HT</sup> | 22.00€<sup>TTC</sup>

22.00€<sup>HT</sup> | 24.20€<sup>TTC</sup>

20.00€<sup>HT</sup> | 22.00€<sup>TTC</sup>

20.00€<sup>HT</sup> | 22.00€<sup>TTC</sup>

20.00€<sup>HT</sup> | 22.00€<sup>TTC</sup>

22.00€<sup>HT</sup> | 24.20€<sup>TTC</sup>

22.00€<sup>HT</sup> | 24.20€<sup>TTC</sup>

25.00€<sup>HT</sup> | 27.50€<sup>TTC</sup>

25.00€<sup>HT</sup> | 27.50€<sup>TTC</sup>

28.00€<sup>HT</sup> | 30.80€<sup>TTC</sup>

28.00€<sup>HT</sup> | 30.80€<sup>TTC</sup>

45.00€<sup>HT</sup> | 49.50€<sup>TTC</sup>

# Buffet chaud à la carte

## Les fromages

Part de fromage A.O.C et A.O.P

Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois

3.25€<sup>HT</sup> | 3.58€<sup>TTC</sup>

Plateau de fromage tête de moine le plateau de 150g

12.50€<sup>HT</sup> | 13.75€<sup>TTC</sup>

## Les pains

Pain de campagne nature tranché

3.80€<sup>HT</sup> | 4.18€<sup>TTC</sup>

Pain aux céréales tranché

4.50€<sup>HT</sup> | 4.95€<sup>TTC</sup>

Pain de seigle tranché

pour déguster les huîtres et le saumon fumé

4.50€<sup>HT</sup> | 4.95€<sup>TTC</sup>

Pain aux noix tranché

Idéal avec le fromage et la charcuterie

4.50€<sup>HT</sup> | 4.95€<sup>TTC</sup>

Pain aux figues tranché

Idéal avec le foie gras

6.30€<sup>HT</sup> | 6.93€<sup>TTC</sup>



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	28.00€ <sup>HT</sup>		30.80€ <sup>TTC</sup>
Tarte bergamote meringuée	35.00€ <sup>HT</sup>		38.50€ <sup>TTC</sup>
Tarte chocolat praliné	35.00€ <sup>HT</sup>		38.50€ <sup>TTC</sup>

### En grand plat

Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg	18.00€ <sup>HT</sup>		19.80€ <sup>TTC</sup>
Crumble muscovado aux pommes - le kg (à commander par 3.5kg) *	20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
Mousse au chocolat - le kg	30.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Tiramisu tradition - le kg (à commander par 3.5kg) *	30.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Salade de fruits frais de saison - le kg 	34.00€ <sup>HT</sup>		37.40€ <sup>TTC</sup>

\* plat porcelaine consigné

### Dessert pâtissier

Entremets carrousel Mousse dulcey, biscuit craquant à la cacahuète et feuillantine croustillante	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>
Entremets mocaccino Mousse chocolat xoxo, crèmeux café MOF, biscuit noisette	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>

\* Disponible à partager ou à la part

❄ Sur la période des fêtes de fin d'année, vous pourrez déguster nos bûches



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 et coulis de fruits de saison	3.40€ <sup>HT</sup>		3.74€ <sup>TTC</sup>
L'ultra moelleux rhubarbe et banane 	3.50€ <sup>HT</sup>		3.85€ <sup>TTC</sup>
Perles de tapioca au lait de coco et coulis de poire 	3.80€ <sup>HT</sup>		4.18€ <sup>TTC</sup>
Mousse au chocolat noir Xoco	4.00€ <sup>HT</sup>		4.40€ <sup>TTC</sup>
Café liégeois	4.00€ <sup>HT</sup>		4.40€ <sup>TTC</sup>
Marron liégeois	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
Mousse chocolat blanc, compotée de myrtilles	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
Cheesecake vanille, Spéculoos et caramel	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
Fôret noire sur macaron mousse gianduja, compotée de griotte, chantilly mascarpone	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
Liégeois coco, compotée pommes exotiques	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
La bombe ATOMIK crèmeux vanille, éclats de cookies et chantilly	4.50€ <sup>HT</sup>		4.95€ <sup>TTC</sup>
Profiteroles chou craquelin, crème vanille, sauce chocolat et amandes	4.80€ <sup>HT</sup>		5.28€ <sup>TTC</sup>
Salade de fruits frais 	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>
Baba au rhum, moussé légère vanille et fruits exotiques	5.80€ <sup>HT</sup>		6.38€ <sup>TTC</sup>

### Tartelette

Tarte fine aux pommes	3.20€ <sup>HT</sup>		3.52€ <sup>TTC</sup>
Tartelette chocolat praliné	4.50€ <sup>HT</sup>		4.95€ <sup>TTC</sup>
Tartelette citron meringuée	4.50€ <sup>HT</sup>		4.95€ <sup>TTC</sup>
Tartelette façon tatin compotée de pomme caramélisée sur palet breton	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>
Vent d'automne mousse marron, insert poire	5.00€ <sup>HT</sup>		5.50€ <sup>TTC</sup>



100% FAIT MAISON  
FRUIT FRAIS  
PERSONNALISATION



# REPAS

## LES PRODUITS

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

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

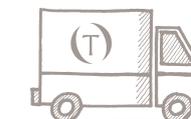
Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.



# 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 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.



## ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



## PACKAGING

ECO-CONÇU

# Repas à la carte



## Entrées chaudes

Minimum de commande 10 entrées froides uniques

Bouchée aux fruits de Mer et gambas	9.50€ HT   10.45€ TTC
Moules, pétoncles et crevettes flambées à l'armagnac, crème de crustacé et bisque de homard	
Saint Jacques snackées, velouté de courge à la noisette	11.50€ HT   12.65€ TTC

## Entrées froides

Minimum de commande 10 entrées froides uniques

Verrine de gambas au curry rouge, douceur de patate douce	8.00€ HT   8.80€ TTC
Tartare de saumon en verrine	8.80€ HT   9.68€ TTC
Pâté en croûte de saison et salade d'herbes folles	9.60€ HT   10.56€ TTC
Mixologie gambas, tarama sur son blini	10.20€ HT   11.22€ TTC
Verrine de tourteau et son guacamole aux écrevisses	10.90€ HT   11.99€ TTC
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney	13.00€ HT   14.30€ TTC



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS  
LÉGUMES FRANÇAIS

# Repas à la carte

## Les viandes

Minimum de commande 10 plats uniques

Suprême de volaille, linguines à la crème aux saveurs truffées	13.80€ HT   15.18€ TTC
Eclats de marron et butternut	
Médailillon de veau, carotte fane rôtie au thym citron	16.50€ HT   18.15€ TTC
Brunoise de légumes d'hiver (panet, carotte, échalote), sauce au banyuls	
Roulade de boeuf, jambon serrano et comté	18.50€ HT   20.35€ TTC
Rösti de pomme de terre persillé	
Dinde farcie aux marrons et oignons confits	18.50€ HT   20.35€ TTC
Millefeuille de pommes de terre à landaise (oignons rouges, cébettes, champignons, jus de volail au madere)	

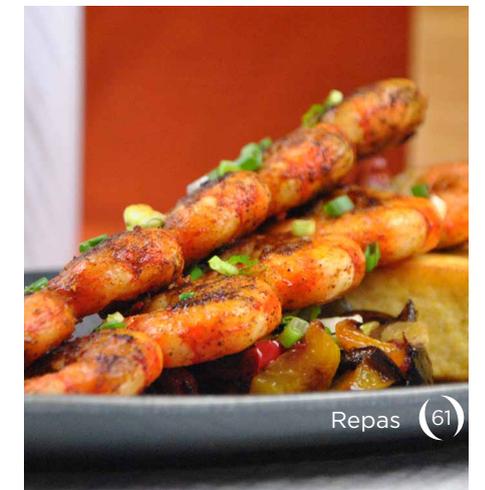
## Les poissons

Minimum de commande 10 plats uniques

Parmentier de saumon et merlu, tombée de cébettes et oignons, salade verte	12.90€ HT   14.19€ TTC
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre au sel Viking	14.50€ HT   15.95€ TTC
Butternut et champignons poêlés	
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, tombée de légumes d'hiver	14.50€ HT   15.95€ TTC
Fondue de poireaux et fenouil, crème onctueuse aux herbes	
Steak de thon aux deux sésames, tombée de choux chinois	14.50€ HT   15.95€ TTC
Sauce teriyaki parfumé au gingembre et la citronnelle	

## Plats végans

Chou farci aux mendiants	12.50€ <sup>HT</sup>   13.75€ <sup>TTC</sup>
Crumble de graines de courges et châtaignes	12.50€ <sup>HT</sup>   13.75€ <sup>TTC</sup>



# 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

3.25€<sup>HT</sup> | 3.58€<sup>TTC</sup>

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

4.45€<sup>HT</sup> | 4.90€<sup>TTC</sup>

## Le pain

Petit pain individuel  
Petite flûte individuelle aux céréales

0.90€<sup>HT</sup> | 0.99€<sup>TTC</sup>  
1.20€<sup>HT</sup> | 1.32€<sup>TTC</sup>

## Les desserts individuels

Minimum de commande 10 plats identiques

Entremets carrousel Mousse dulcèe, biscuit craquant à la cacahuète et feuillantine croustillante

5.00€<sup>HT</sup> | 5.50€<sup>TTC</sup>

Entremets mocaccino Mousse chocolat xoco, crèmeux café MOF, biscuit noisette

5.00€<sup>HT</sup> | 5.50€<sup>TTC</sup>

Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

5.00€<sup>HT</sup> | 5.50€<sup>TTC</sup>

Profiterole

5.00€<sup>HT</sup> | 5.50€<sup>TTC</sup>

Baba au rhum, mousse légère vanille, fruits exotiques

5.80€<sup>HT</sup> | 6.38€<sup>TTC</sup>

Chou craquelin au praliné pistache ou noisette

7.00€<sup>HT</sup> | 7.70€<sup>TTC</sup>

## Avec service uniquement

Compotée de pommes caramélisées sur palet breton

4.85€<sup>HT</sup> | 5.23€<sup>TTC</sup>

Vent d'automne **A coder** crème chantilly, marron confit sur palet breton

4.85€<sup>HT</sup> | 5.23€<sup>TTC</sup>

Fôret noire sur **A coder** tarte au chocolat, compotée griotte chantilly coque amarena

4.85€<sup>HT</sup> | 5.23€<sup>TTC</sup>



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS



# Options hivernales



22.00€<sup>HT</sup>  
24.20€<sup>TTC</sup>  
par personne

## Raclette party 50 pers min

1100.00€<sup>HT</sup> | 1210.00€<sup>TTC</sup>  
pour 50 personnes

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



5.00€<sup>HT</sup>  
5.50€<sup>TTC</sup>  
par personne

## Matériel à raclette

250.00€<sup>HT</sup> | 275.00€<sup>TTC</sup>  
pour 50 personnes

3 appareils à raclette pour 50 personnes



50.00€<sup>HT</sup>  
50.00€<sup>TTC</sup>

## 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 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](http://www.mangerbouger.fr) - Ne pas jeter sur la voie publique