

# 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 «Cliquer c'est déguster»



## COMMANDES

### Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard  
la veille avant 15h00\*

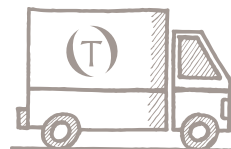
### Cocktails, Buffets, Repas

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'Île-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



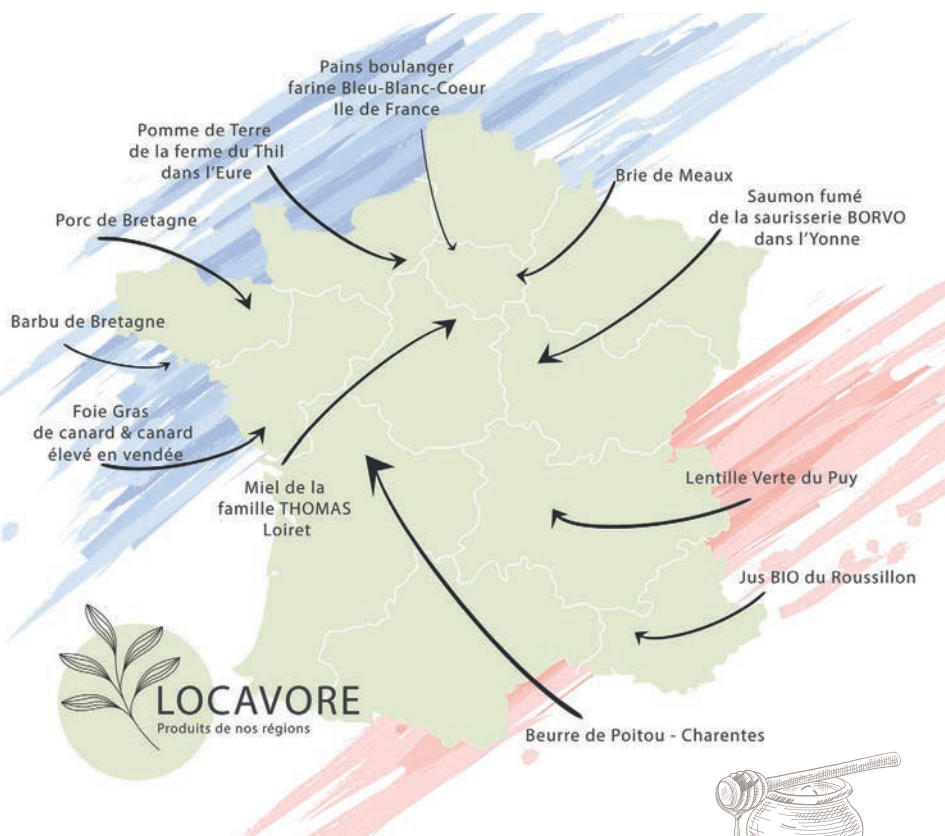
# NOS ENGAGEMENTS

## 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.



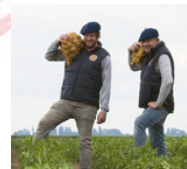
### Notre café

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



### Notre Chocolat

«Élever 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.

# THOMAS



## 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 garantie que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.



## LABEL ET RECONNAISSANCE



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



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



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



## 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**.

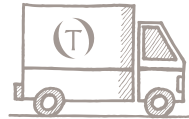
Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez **café Tchanqué**, torréfaction artisanale par la Meilleure Torrèfactrice de France.

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 PARIS BIO 1L  
Jus d'orange pressé 2L  
Jus de pamplemousse pressé 1L  
Eau minérale d'Evian 3L

*Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.*





# Nos formules



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 PARIS BIO 1L

Jus d'orange pressé 1L

Jus pampleousse pressé 1L

Eau minérale d'Evian 1.5L



FAIT MAISON



INCLUS DANS LES FORMULES  
PETITS DÉJEUNERS

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SUCRES
- TOUILLETES 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

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

Grande brioche aux pralines roses tranchée

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

Corbeille de 20 chouquettes sucrées

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

## Nos incontournables

Muffin - Myrtilles ou coeur chocolat noisette

2.40€<sup>HT</sup> | 2.64€<sup>TTC</sup>

Fromage blanc onctueux et son coulis de fruits frais

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

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

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

Cake bananabread noisette tranché

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

Madeleine tradition au **beurre frais** 20 pièces

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

Cake coeur praliné, nappage rocher tranché

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

Panière de fruits frais pour 8 - 10 personnes

35.00€<sup>HT</sup> | 38.50€<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 <b>KUSMI TEA</b> 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	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**.

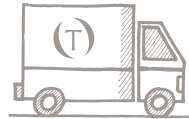
Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez café Tchanqué, torréfaction artisanale par la Meilleure Torrèfactrice de France.

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

CLIQUEZ 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](mailto: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



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

### INCLUS DANS LES FORMULES PAUSES

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



*Tout le matériel  
est recyclable ou réutilisable.*

# Pauses sucrées à la carte

## Gourmandises (T)

Muffin - Myrtilles ou coeur chocolat noisette	2.80€ <sup>HT</sup>		3.08€ <sup>TTC</sup>
Cookie maison - 80g - Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€ <sup>HT</sup>		4.62€ <sup>TTC</sup>
Cake bananabread noisette tranché	18.50€ <sup>HT</sup>		20.35€ <sup>TTC</sup>
Madeleine tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ <sup>HT</sup>		20.90€ <sup>TTC</sup>
Cake coeur praliné, nappage rocher tranché	23.50€ <sup>HT</sup>		25.85€ <sup>TTC</sup>
Macarons assortis réalisés par le <b>M.O.F Guillaume MABILLEAU</b> - 18 pièces Sélection 100% végétale : figue violette, vanille, amandes grillées	30.60€ <sup>HT</sup>		33.66€ <sup>TTC</sup>
Plateau de crêpes sucrées 25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture Extra, 10 cuillères bambou	37.10€ <sup>HT</sup>		40.81€ <sup>TTC</sup>
Canelés bordelais - 48 pièces	40.80€ <sup>HT</sup>		44.88€ <sup>TTC</sup>
Les Moelleux - 32 pièces Framboise-pistache, pêche-noisette, moelleux cassis, pomme-amande, coco-chocolat, moelleux abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou	44.80€ <sup>HT</sup>		49.728€ <sup>TTC</sup>



**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

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

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits

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

Plateau miroir - 24 pièces

34.50€<sup>HT</sup> | 37.95€<sup>TTC</sup>

Brookie, miroir violet, dulcèy poire financier cacao à la poire, tartelette bergamotte

Panière prestige

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

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	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 <b>KUSMI TEA</b> <small>PARIS</small> 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	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

 <b>Jus BIO des producteurs artisans du Roussillon 75cl - circuit court</b>			
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>
<b>Gamme Patrick Font, jus de dégustation français 1L</b>			
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>
<b>Jus de fruits frais pressés</b>			
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 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.

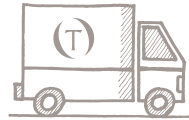
Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas selon votre demande.



# 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.

## ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



## PACKAGING

ECO-CONÇU



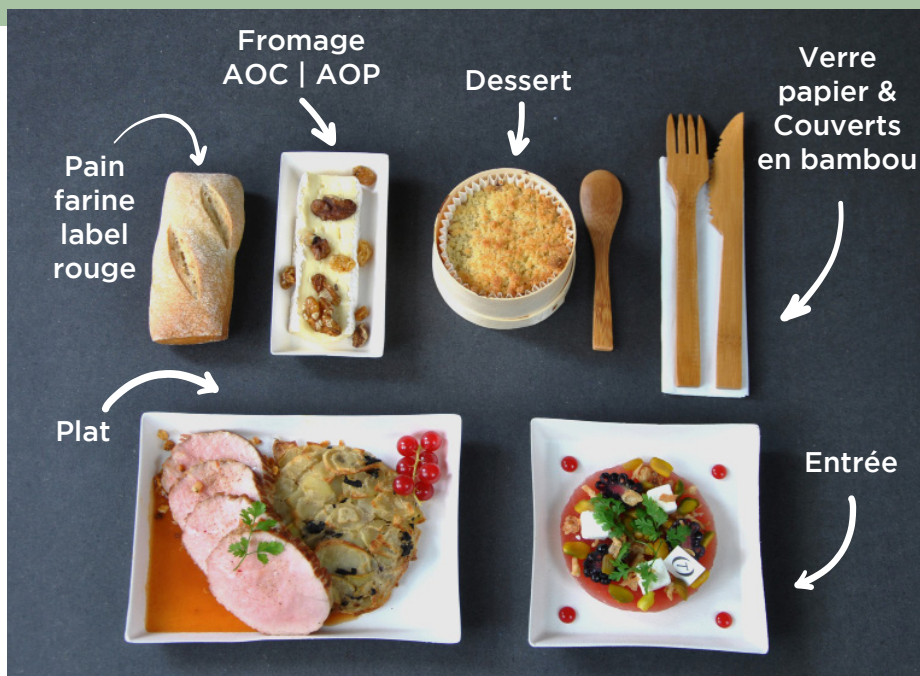
# Nos plateaux repas



## 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 prestiges



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 choux 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



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



100% FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

LÉGUMES FRANÇAIS



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



29.50€ HT  
32.45€ TTC

## Jade

Froid ou chaud

### Entrée

Salade de chou 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



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.*

# 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



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



NOUS RÉPONDONS  
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS  
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



### EN OPTION

PETIT PAIN SANS GLUTEN +3.00€<sup>HT</sup> | 3.30€<sup>TTC</sup>  
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 PARMIS LES PRODUITS DU MARCHÉ.

# Nos lunches boxes



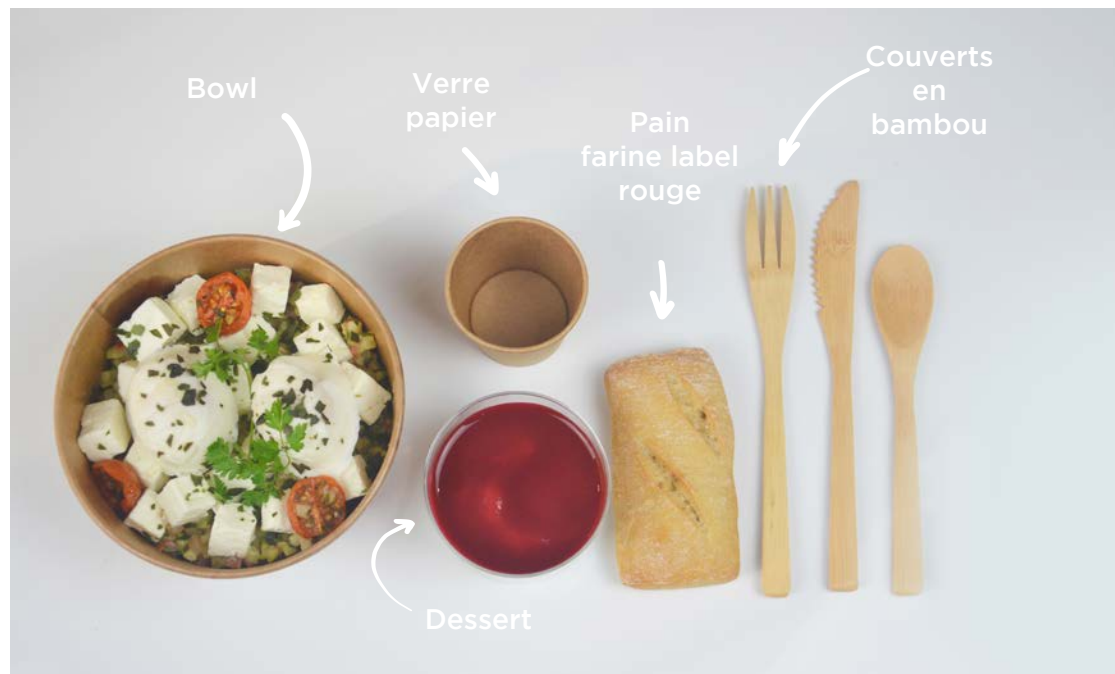
## NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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 lunches boxes



17.00€ HT  
18.70€ TTC

**Topaze**



Froid

## Plat

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

## Dessert

Moelleux banane rhubarbe



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



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.*

# Nos lunches 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)



## Laissez-vous surprendre !

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

# 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.

# LES COCKTAILS & LUNCHS

## LES PRODUITS

Nos pièces cocktails sont faites maison.

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

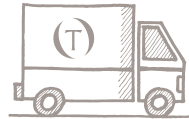
Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.





# THOMAS

CLIQUEZ 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@thomastraitteur.fr](mailto:commercial@thomastraitteur.fr)**

## 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»

Mini hot dog

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

Mini hot dog

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



LE MATÉRIEL EST RECYCLABLE ET  
RÉUTILISABLE

# Nos formules cocktail



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 pièce lunch par convive = 2/3 pièces

Bodéga froide de salade composée

### 5 pièces cocktails sucrées par convive

Palet breton, bavaoise 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 pièces 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

# 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  
El piquante : poivron et chèvre

# 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

Assorties au chocolat et aux fruits



33.00€ HT  
36.30€ TTC

## Le plateau de fruits



30 brochettes de fruits



33.60€ HT  
36.96€ TTC

## Le plateau miroir

24 mignardises assorties

Brookie, miroir violet, dulcay poire financier cacao à la poire, tartelette bergamotte



*Tout le matériel  
est recyclable ou réutilisable.*

# Nos plateaux cocktail sucrés



40.80€ HT  
44.88€ TTC

## Le plateau canelés

48 canelés bordelais



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



30.60€ HT  
33.66€ TTC

## Le plateau macarons



18 macarons réalisés par le M.O.F

**Guillaume MABILLEAU**

Figue violette, amandes grillées, vanille



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

# Pièces cocktail à la carte




MINIMUM DE COMMANDE :

20 PIÈCES IDENTIQUES



## Pièces salées froides

### Saveurs végétales

Betterave stracciatella		1.40€ <sup>HT</sup>		1.54€ <sup>TTC</sup>
Maki fraîcheur végétale	Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe 	1.50€ <sup>HT</sup>		1.65€ <sup>TTC</sup>
Navette 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 bourache		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'épinards	- 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>
El Piquante	- en verrine par 18 - Eau de poivron piquante, crème de chèvre	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	pain brioché au charbon végétal - par 15 ou 30	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	Potimarron, raisin et viande des Grisons	1.30€ <sup>HT</sup>		1.43€ <sup>TTC</sup>
Mini hot-dog		1.60€ <sup>HT</sup>		1.76€ <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	effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon	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>



# 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>
-----------------------------------	--



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

à découper en 32 parts lunchs

# 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>
Houmous de pois chiche et crème aux herbes 300g	16.00€ <sup>HT</sup>		16.50€ <sup>TTC</sup>
Houmous de betterave 300g 	16.00€ <sup>HT</sup>		17.60€ <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 canelés 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, Financiers chèvre, Canelés 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, bavaoise 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\***

# Option boissons



2.90€ HT  
3.19€ TTC  
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€ HT  
8.59€ TTC  
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

7.20€ HT  
8.64€ TTC  
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

*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.

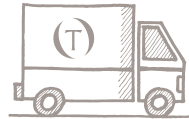
Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.





# 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)**

## ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



## PACKAGING

ECO-CONÇU



# 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



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



## EN OPTION

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

# Nos formules buffet



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 au 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



**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

### La Génova

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>

### Potimarron rôti en demi-lune

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

### La rose croquante

Salade de betteraves aux noix (yaourt à la grecque, vinaigrette)

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

### La Meldoise

Pommes de terre normande à la vapeur, radis, cebette, vinaigrette à la moutarde

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

### Les délices méditerranéens

Fusilli de couleur, tomates confites, brocolis, comté, olives noires

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

### L'automne

Boullgour, cubes de potimarron, brocolis, choux vert et graines de courges

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

### Brassica

Salade de chou rouge, celeri boule emincé, pomme verte, raisin sec et balsamique blanc

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

### O'tuna

Salade de riz, thon, oeufs durs, maïs, poivrons rouges et jaunes, ciboulette

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

### La Norvégienne

Conchigliette, concombre, aneth, fromage blanc, saumon fumé, crème fraîche citronnée

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

### Les Soba gourmandes

Nouilles Soba, sauce teriaky, 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	30.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Emincé de volaille au curry	35.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Chip fried chicken	35.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Sauté de volaille à la forestière aux parfums de truffe	42.00€ <sup>HT</sup>		46.20€ <sup>TTC</sup>
Bavette de boeuf au sautoir, aux échalotes confites	45.00€ <sup>HT</sup>		49.50€ <sup>TTC</sup>
Sauté de veau Marengo	48.00€ <sup>HT</sup>		52.80€ <sup>TTC</sup>
Blanquette de veau	48.00€ <sup>HT</sup>		52.80€ <sup>TTC</sup>





## Les poissons

Crevettes sautées au curry rouge	45.00€ <sup>HT</sup>		49.50€ <sup>TTC</sup>
Dos de colin, bisque de homard crémée	46.00€ <sup>HT</sup>		50.60€ <sup>TTC</sup>
Pavé de saumon, sauce beurre blanc au thym citron	57.00€ <sup>HT</sup>		62.70€ <sup>TTC</sup>
Thon aux fruits secs, oignons, pruneaux et raisin	57.00€ <sup>HT</sup>		62.70€ <sup>TTC</sup>

## Les signatures

Ficelle picarde la pièce crêpe roulée garnie d'une duxelle de champignons, jambon et fromage	6.50€ <sup>HT</sup>		7.15€ <sup>TTC</sup>
Paëlla traditionnelle	21.00€ <sup>HT</sup>		23.10€ <sup>TTC</sup>
Tartiflette	25.00€ <sup>HT</sup>		27.50€ <sup>TTC</sup>
Hachis parmentier de volaille et butternut	30.00€ <sup>HT</sup>		33.00€ <sup>TTC</sup>
Parmentier de saumon et merlu tombée de cébettes et oignons	38.00€ <sup>HT</sup>		39.60€ <sup>TTC</sup>

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

Soupe d'hiver à la courge - au litre	20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
Riz sauté aux oignons condimenté	22.00€ <sup>HT</sup>		24.20€ <sup>TTC</sup>
Gratin Dauphinois au parfum de muscade	20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes 	20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
Epinards à la crème	20.00€ <sup>HT</sup>		22.00€ <sup>TTC</sup>
Pommes de terre charlotte sautées 	22.00€ <sup>HT</sup>		24.20€ <sup>TTC</sup>
Crumble de graines de courges et châtaignes	22.00€ <sup>HT</sup>		24.20€ <sup>TTC</sup>
Nouilles Soba et tagliatelles de légumes sauce soja	25.00€ <sup>HT</sup>		27.50€ <sup>TTC</sup>
Mac and cheese gratiné	25.00€ <sup>HT</sup>		27.50€ <sup>TTC</sup>
Mixologie de légumes d'hiver 	28.00€ <sup>HT</sup>		30.80€ <sup>TTC</sup>
Tomates cerise rôties à l'huile d'olive, ail et thym 	28.00€ <sup>HT</sup>		30.80€ <sup>TTC</sup>
Risotto à la crème de truffe	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

Plateau de fromage tête de moine le plateau de 150g

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

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

## 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

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

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

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

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

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, crémeux 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.

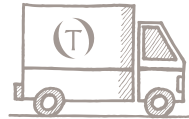
Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

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@thomastraitteur.fr](mailto:commercial@thomastraitteur.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 Eclats de marron et butternut	13.80€ HT   15.18€ TTC
Médailillon de veau, carotte fane rôtie au thym citron Brunoise de légumes d'hiver (panet, carotte, échalote), sauce au banyuls	16.50€ HT   18.15€ TTC
Roulade de boeuf, jambon serrano et comté Rösti de pomme de terre persillé	18.50€ HT   20.35€ TTC
<b>Dinde farcie aux marrons et oignons confits</b> Millefeuille de pommes de terre à landaise (oignons rouges, cébettes, champignons, jus de volail au maderé)	18.50€ HT   20.35€ TTC

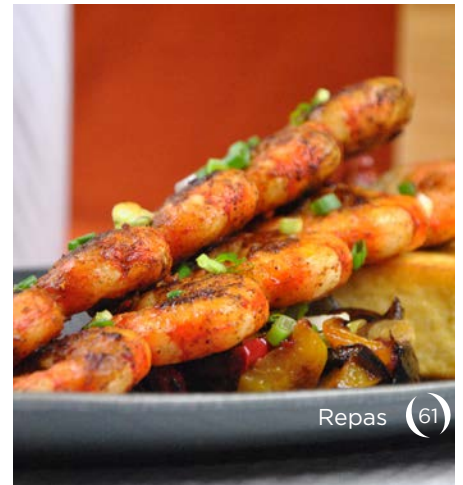
## Les poissons

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 Butternut et champignons poêlés	14.50€ HT   15.95€ TTC
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, tombée de légumes d'hiver Fondue de poireaux et fenouil, crème onctueuse aux herbes	14.50€ HT   15.95€ TTC
<b>Steak de thon aux deux sésames, tombée de choux chinois</b> Sauce teriyaki parfumé au gingembre et la citronnelle	14.50€ HT   15.95€ TTC

## Plats végans

Chou farci aux mendiants	12.50€ <sup>HT</sup>   13.75€ <sup>TTC</sup>
<b>Crumble de graines de courges et châtaignes</b>	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	0.90€ <sup>HT</sup>		0.99€ <sup>TTC</sup>
Petite flûte individuelle aux céréales	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>
<b>Profiterole</b>	<b>5.00€<sup>HT</sup></b>		<b>5.50€<sup>TTC</sup></b>
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

Comptée de pommes caramélisées sur palet breton	4.85€ <sup>HT</sup>		5.23€ <sup>TTC</sup>
Vent d'automne <b>A coder</b> crème chantilly, marron confit sur palet breton	4.85€ <sup>HT</sup>		5.23€ <sup>TTC</sup>
Fôret noire sur <b>A coder</b> tarte tatin, compotée griotte chantilly coque amarena	4.85€ <sup>HT</sup>		5.23€ <sup>TTC</sup>



100% FAIT MAISON  
PRODUITS FRAIS



# Options hivernales



22.00€ HT  
24.20€ TTC  
par personne

## Raclette party 50 pers min

1100.00€ HT | 1210.00€ TTC  
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€ HT  
5.50€ TTC  
par personne

## Matériel à raclette

250.00€ HT | 275.00€ TTC  
pour 50 personnes

3 appareils à raclette pour 50 personnes



50.00€ HT  
50.00€ TTC

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

Commandez 7j/7 et 24h/24 sur

[www.thomastraiteur.fr](http://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