



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*

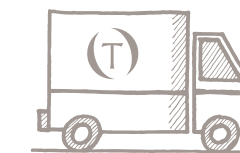
Cocktails, Buffets, Repas

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



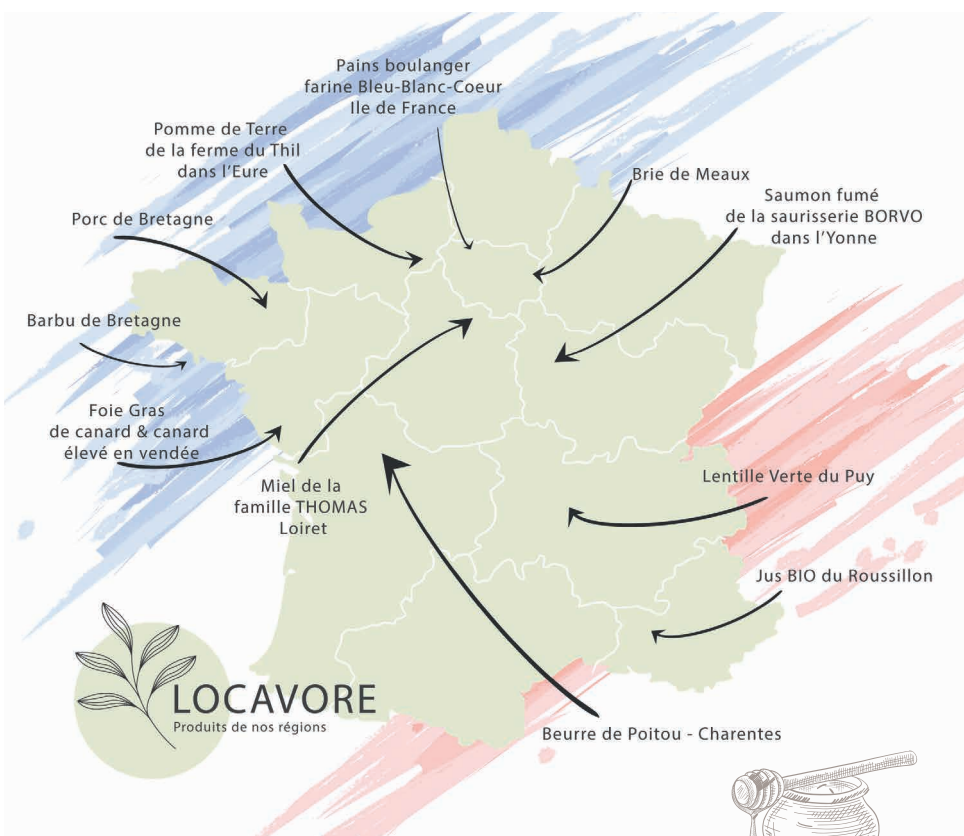
NOS ENGAGEMENTS

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

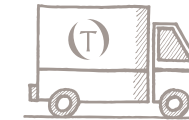
Nos viennoiseries sont pur beurre AOP.

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.



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@thomastraitteur.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€^{HT} | 16.50€^{TTC}

16.00€^{HT} | 17.60€^{TTC}

16.00€^{HT} | 17.60€^{TTC}

2.80€^{HT} | 3.08€^{TTC}

3.40€^{HT} | 3.74€^{TTC}

4.20€^{HT} | 4.62€^{TTC}

18.50€^{HT} | 20.35€^{TTC}

19.00€^{HT} | 20.90€^{TTC}

23.50€^{HT} | 25.85€^{TTC}

35.00€^{HT} | 38.50€^{TTC}



(10) Petits Déjeuners



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

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

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

Thé **KUSMI TEA BIO** 19.50€^{HT} | 21.45€^{TTC}
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€^{HT} | 26.40€^{TTC}
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€^{HT} | 220.00€^{TTC}
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes

Lait froid
- Lait de vache 1L 3.00€^{HT} | 3.30€^{TTC}
- Lait d'amande 1L 6.00€^{HT} | 6.60€^{TTC}

Boissons Fraîches

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

Pur jus de pomme Brut 5.50€^{HT} | 6.05€^{TTC}
Nectar de pêche blanche 5.50€^{HT} | 6.05€^{TTC}
Pur jus d'orange 5.80€^{HT} | 6.38€^{TTC}

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole 9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}
Pur jus de pomme Redlove française 9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}
Nectar d'abricot français 9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}
Nectar de fraise française 10.50€^{HT} | 11.55€^{TTC}

Jus de fruits frais pressés

Jus d'orange pressé 1L 9.90€^{HT} | 10.89€^{TTC}
Jus de pamplemousse pressé 1L 10.50€^{HT} | 11.55€^{TTC}

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 M.O.F Guillaume MABILLEAU - 18 pièces Sélection 100% végétale : figue violette, vanille, amandes grillées	30.60€ HT		33.66€ TTC
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€ HT		40.81€ TTC
Canelés bordelais - 48 pièces	40.80€ HT		44.88€ TTC
Les Moelleux - 32 pièces Framboise-pistache, pêche-noisette, moelleux cassis, pomme-amande, coco-chocolat, moelleux abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou	44.80€ HT		49.728€ TTC



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€^{HT} | 33.66€^{TTC}

33.00€^{HT} | 36.30€^{TTC}

34.20€^{HT} | 37.62€^{TTC}

156.00€^{HT} | 171.60€^{TTC}



Boissons à la carte

Boissons chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF & BIO

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

Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable

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

Thé KUSMI TEA BIO

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

Chocolat chaud Maison XOCO

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

Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes

Lait froid

- Lait de vache 1L

- Lait d'amande 1L

17.60€^{HT} | 19.36€^{TTC}

17.60€^{HT} | 19.36€^{TTC}

19.50€^{HT} | 21.45€^{TTC}

24.00€^{HT} | 26.40€^{TTC}

200.00€^{HT} | 220.00€^{TTC}

3.00€^{HT} | 3.30€^{TTC}

6.00€^{HT} | 6.60€^{TTC}

Boissons fraîches

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

Pur jus de pomme brut

Nectar de pêche blanche

Pur jus d'orange

Gamme Patrick Font, jus de dégustation français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole

Pur jus de pomme Redlove française

Nectar d'abricot français

Nectar de fraise française

Jus de fruits frais pressés

Jus d'orange pressé 1L

Jus de pamplemousse pressé 1L

5.50€^{HT} | 6.05€^{TTC}

5.50€^{HT} | 6.05€^{TTC}

5.80€^{HT} | 6.38€^{TTC}

9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}

9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}

9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}

10.50€^{HT} | 11.55€^{TTC}

9.90€^{HT} | 10.89€^{TTC}

10.50€^{HT} | 11.55€^{TTC}



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



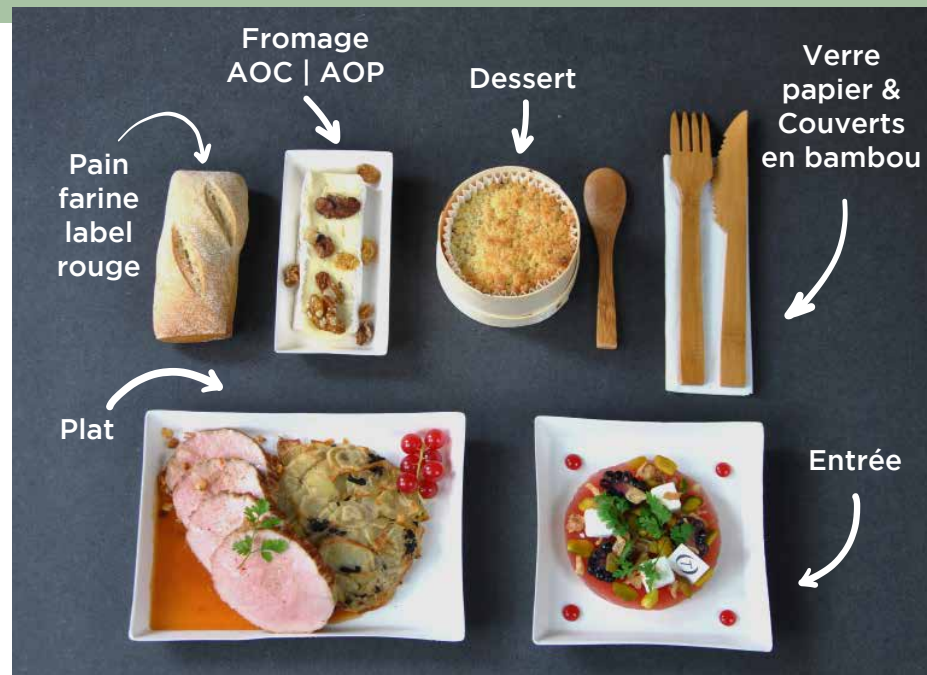
Variétés
Pour toute commande inférieure
à 8 plateaux : maximum de 2 variétés par com-
mande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

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 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



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

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

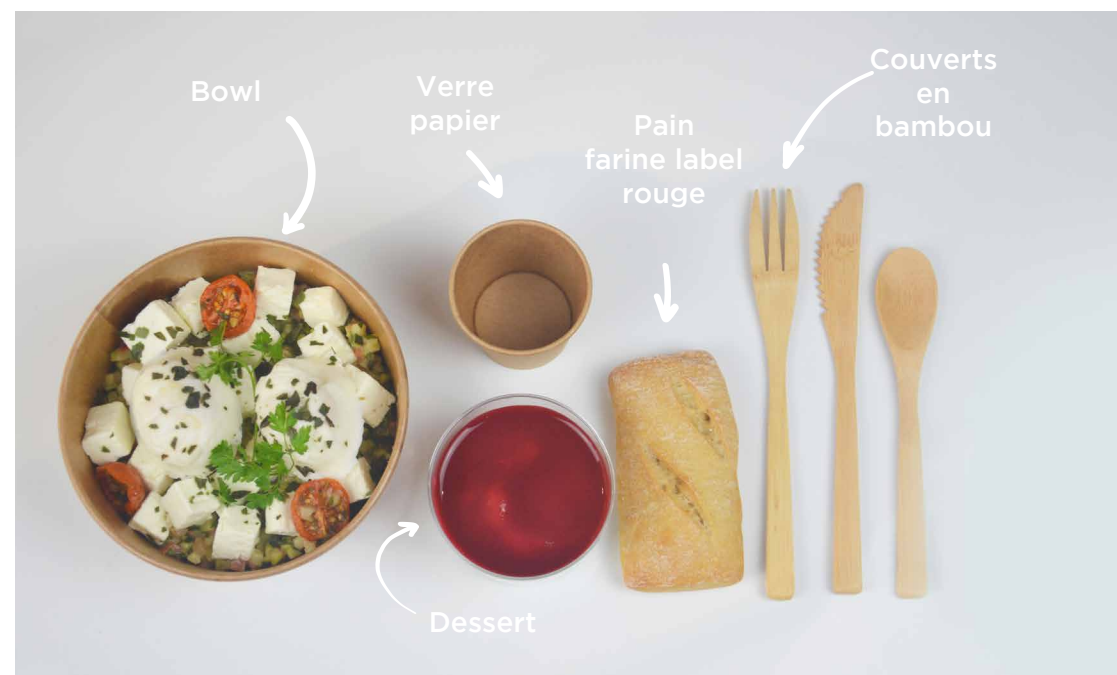
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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 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



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 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

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

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

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



50.00€ HT
55.00€ TTC

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

50 pièces découpées façon cocktail



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



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, bavaoise 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

Nos plateaux cocktail sucrés



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

Maki fraîcheur végétale Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe 

Navette Zâalouk (confit d'aubergine à la tomate)

Navette petit Billy au miel, tomate confite

Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache

Tartelette ricotta et oignons confits

Wrap au chèvre et pousse d'épinard - Par 12 uniquement

Tartelette maraîchère - Choux fleurs, brocolis, fromage frais

Mon petit jardin - En verrine par 18 - Concombre, carotte et graines de courge, houmous betterave 

Panna cotta à la stracciatella et coulis frais tomate basilic - en verrine par 18

Burger au bleu et noix avec de la roquette

Velouté de betterave et coco 

Forestière - en verrine par 18 - Crémeux aux champignons de Paris

Saveurs marines

Thon rouge, crème à la racine du Japon

Tartelette océane - Gambas, oeuf, mayonnaise

Wrap de saumon, concombre, fromage frais - par 12 uniquement

Rouleaux black & white, écrevisse et crabe

Chou gourmand saumon

Gambas au curry rouge piquée sur mangue

Navette au tarama blanc à la truffe pain brioché au charbon végétal

Brochette de St Jacques & potimarron

Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18

Saveurs terrestres

Pic d'automne Potimarron, raisin et viande des Grisons

Bavette marinée teriyaki et sauce patate douce

Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement

Navette tradition effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

Gourmandise de foie gras sur pain d'épices et pointe de figue

Canard à l'orange, coeur aux 4 épices

MINIMUM DE COMMANDE :
20 PIÈCES IDENTIQUES



1.40€ ^{HT}		1.54€ ^{TTC}
1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
1.80€ ^{HT}		1.98€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.60€ ^{HT}		2.86€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
2.00€ ^{HT}		2.20€ ^{TTC}
2.00€ ^{HT}		2.20€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.40€ ^{HT}		2.64€ ^{TTC}
1.30€ ^{HT}		1.43€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}

Lunch salés à la carte



Les bun's

Minimum de commande :
6 pièces identiques

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



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 100g	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
--------------------------------	---------------------	--	----------------------

Les bretzel

Minimum de commande :
20 bretzel identiques

Hot dog	2.60€ ^{HT}		2.86€ ^{TTC}
---------	---------------------	--	----------------------



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€ ^{HT} 2.09€ ^{TTC}
Mini burger gourmet au boeuf et cheddar	3.00€ ^{HT} 3.30€ ^{TTC}
Croq'finguer comté, dinde et truffe	3.50€ ^{HT} 3.85€ ^{TTC}



Les lunch wraps

À commander par multiple de 4 clubs

Wrap chèvre et pousses d'épinards	2.40€ ^{HT} 2.64€ ^{TTC}
Wrap dinde, fromage frais et pesto	2.40€ ^{HT} 2.64€ ^{TTC}
Wrap saumon fumé fromage frais et concombre	3.20€ ^{HT} 3.52€ ^{TTC}



Les cakes

Coupés en 10 tranches

Jambon de dinde, emmental et olives	18.50€ ^{HT} 20.35€ ^{TTC}
Saumon, maïs et épinards	18.50€ ^{HT} 20.35€ ^{TTC}
Poireaux, chèvre et miel	18.50€ ^{HT} 20.35€ ^{TTC}



Tarte feuilletée

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

45.00€^{HT} | 49.50€^{TTC}

Lunchs salés à la carte



Le terroir

La charcuterie

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

Crudités et fromage

Plateau de fromages à partager la part	3.25€ ^{HT} 3.25€ ^{TTC}
Panière de crudités et sauces 2kg	30.00€ ^{HT} 33.00€ ^{TTC}
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ ^{HT} 55.00€ ^{TTC}




Les grignotis et tartinables

Les biscuits épicerie fine

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

A dipper

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



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€ ^{HT}		0.99€ ^{TTC}
Gougère au comté	1.00€ ^{HT}		1.10€ ^{TTC}
Acras de morue et sauce pimentée	1.00€ ^{HT}		1.10€ ^{TTC}
Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Cromesquis d'aligot à la truffe	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Croque dinde-comté à la truffe	1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
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€ ^{HT}		25.03€ ^{TTC}
Les 12 minis tatin assorties Champignons, duo de poivrons, curry, légumes du soleil	21.60€ ^{HT}		23.76€ ^{TTC}

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€ ^{HT}		6.05€ ^{TTC}
Mixologie de légumes d'hiver 	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre au sel Viking	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Emincés de volaille fermière, mousseline de butternut, brunoise de potimarron oignons et éclats de noix	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}





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

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€ ^{HT}		1.32€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.42€ ^{TTC}
2.80€ ^{HT}		3.08€ ^{TTC}
3.10€ ^{HT}		3.41€ ^{TTC}



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

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

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

BUFFETS

LES PRODUITS

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

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING

ECO-CONÇU



THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER



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



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

Nos Formules buffet



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€ ^{HT}		7.92€ ^{TTC}
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis 80g		10.00€ ^{HT}		11.00€ ^{TTC}
Tartare de saumon frais et saumon fumé, pickles croquants et oeufs de saumon		10.00€ ^{HT}		11.00€ ^{TTC}
Mixologie gambas, tarama sur son blini		10.00€ ^{HT}		11.00€ ^{TTC}
Thon snacké façon tataki, sauce soja, pointe de wasabi		10.80€ ^{HT}		11.88€ ^{TTC}
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney		13.00€ ^{HT}		14.30€ ^{TTC}

À partager

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

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

Les poissons froids

Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron 80g		4.30€ ^{HT}		4.73€ ^{TTC}
Saumon frais laqué 80g		5.50€ ^{HT}		6.05€ ^{TTC}

Les viandes froides

Minimum de commande 10 pièces identiques

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

Buffet froid à la carte

Les salades

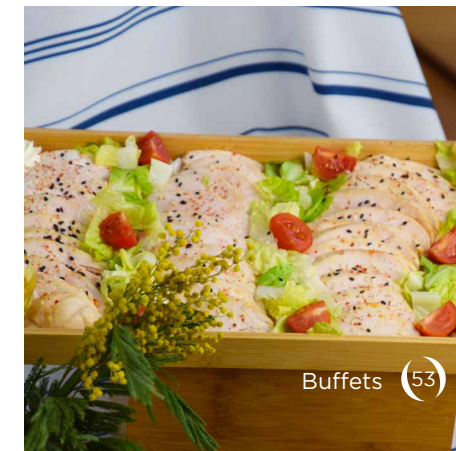
Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

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€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
Potimarron rôti en demi-lune 		20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
La rose croquante Salade de betteraves aux noix (yaourt à la grecque, vinaigrette)		20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
La Meldoise 		20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
Les délices méditerranéens 		20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
L'automne 		21.00€ ^{HT}		23.10€ ^{TTC}
Brassica 		21.00€ ^{HT}		23.10€ ^{TTC}
O'tuna		22.00€ ^{HT}		24.20€ ^{TTC}
La Norvégienne		25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
Les Soba gourmandes		25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}



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€^{HT} | 33.00€^{TTC}

35.00€^{HT} | 33.00€^{TTC}

35.00€^{HT} | 33.00€^{TTC}

42.00€^{HT} | 46.20€^{TTC}

45.00€^{HT} | 49.50€^{TTC}

48.00€^{HT} | 52.80€^{TTC}

48.00€^{HT} | 52.80€^{TTC}

45.00€^{HT} | 49.50€^{TTC}

46.00€^{HT} | 50.60€^{TTC}

57.00€^{HT} | 62.70€^{TTC}

57.00€^{HT} | 62.70€^{TTC}

6.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

21.00€^{HT} | 23.10€^{TTC}

25.00€^{HT} | 27.50€^{TTC}

30.00€^{HT} | 33.00€^{TTC}

38.00€^{HT} | 39.60€^{TTC}

prix indiqués au kg

20.00€^{HT} | 22.00€^{TTC}

22.00€^{HT} | 24.20€^{TTC}

20.00€^{HT} | 22.00€^{TTC}

20.00€^{HT} | 22.00€^{TTC}

20.00€^{HT} | 22.00€^{TTC}

22.00€^{HT} | 24.20€^{TTC}

22.00€^{HT} | 24.20€^{TTC}

25.00€^{HT} | 27.50€^{TTC}

25.00€^{HT} | 27.50€^{TTC}

28.00€^{HT} | 30.80€^{TTC}

28.00€^{HT} | 30.80€^{TTC}

45.00€^{HT} | 49.50€^{TTC}

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€^{HT} | 3.58€^{TTC}

Plateau de fromage tête de moine le plateau de 150g

12.50€^{HT} | 13.75€^{TTC}

Les pains

Pain de campagne nature tranché

3.80€^{HT} | 4.18€^{TTC}

Pain aux céréales tranché

4.50€^{HT} | 4.95€^{TTC}

Pain de seigle tranché

pour déguster les huîtres et le saumon fumé

4.50€^{HT} | 4.95€^{TTC}

Pain aux noix tranché

Idéal avec le fromage et la charcuterie

4.50€^{HT} | 4.95€^{TTC}

Pain aux figues tranché

Idéal avec le foie gras

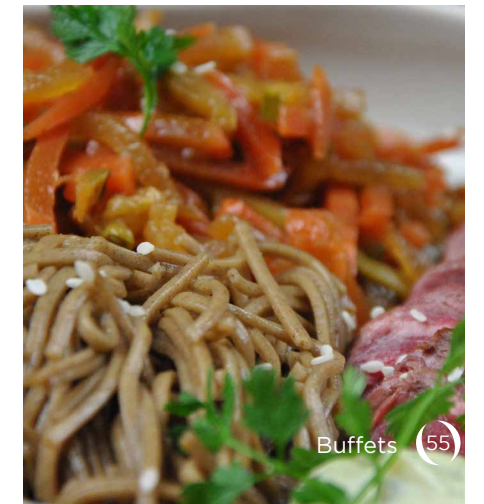
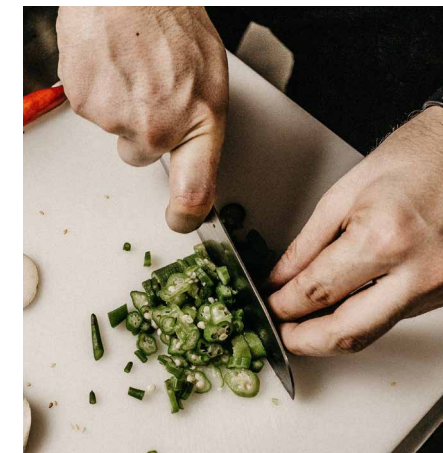
6.30€^{HT} | 6.93€^{TTC}



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€ ^{HT}		30.80€ ^{TTC}
Tarte bergamote meringuée	35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
Tarte chocolat praliné	35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}

En grand plat

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

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier

Entremets carrousel Mousse dulcèe, biscuit craquant à la cacahuète et feuillantine croustillante	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
Entremets mocaccino Mousse chocolat xoxo, crémeux café MOF, biscuit noisette	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}

* 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

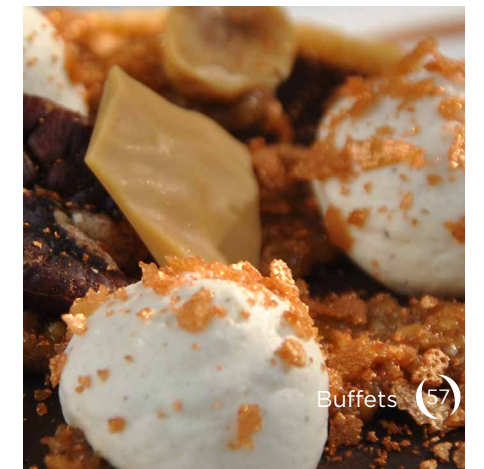
Fromage blanc onctueux et coulis de fruits de saison	3.40€ ^{HT}		3.74€ ^{TTC}
L'ultra moelleux rhubarbe et banane 	3.50€ ^{HT}		3.85€ ^{TTC}
Perles de tapioca au lait de coco et coulis de poire 	3.80€ ^{HT}		4.18€ ^{TTC}
Mousse au chocolat noir Xoco	4.00€ ^{HT}		4.40€ ^{TTC}
Café liégeois	4.00€ ^{HT}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

Tartelette

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



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 maderé)	

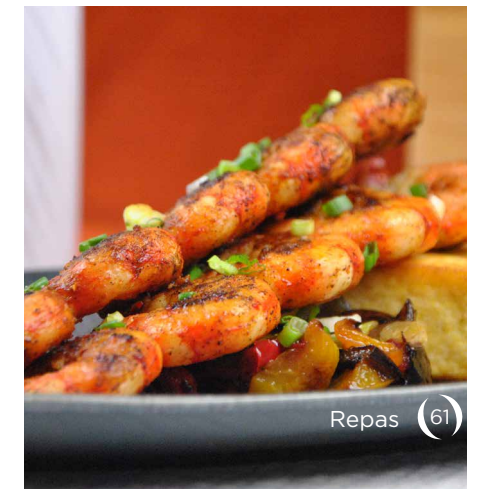
Les poissons

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€ ^{HT} 13.75€ ^{TTC}
Crumble de graines de courges et châtaignes	12.50€ ^{HT} 13.75€ ^{TTC}



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€^{HT} | 3.58€^{TTC}

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

4.45€^{HT} | 4.90€^{TTC}

Le pain

Petit pain individuel
Petite flûte individuelle aux céréales

0.90€^{HT} | 0.99€^{TTC}
1.20€^{HT} | 1.32€^{TTC}

Les desserts individuels

Minimum de commande 10 plats identiques

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

5.00€^{HT} | 5.50€^{TTC}

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

5.00€^{HT} | 5.50€^{TTC}

Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

5.00€^{HT} | 5.50€^{TTC}

Profiterole

5.00€^{HT} | 5.50€^{TTC}

Baba au rhum, mousse légère vanille, fruits exotiques

5.80€^{HT} | 6.38€^{TTC}

Chou craquelin au praliné pistache ou noisette

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

Avec service uniquement

Compotée de pommes caramélisées sur palet breton

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}

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

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}

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

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}



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

Commandez 7j/7 et 24h/24 sur

www.thomastraiteur.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Visitez notre boutique

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

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

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

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

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

Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivage et la disponibilité des produits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. www.mangerbouger.fr - Ne pas jeter sur la voie publique