THOMAS

CLIQUER C'EST DÉC ER







AUTOMNE-HIVER

2026-27

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

L'élégance des saisons, la générosité des saveurs !

Quand les journées raccourcissent et que les températures se rafraîchissent, le plaisir de se retrouver autour d'une belle table prend une saveur toute particulière.

L'automne et l'hiver sont des saisons propices aux instants chaleureux, aux repas généreux et aux réceptions empreintes de convivialité. Qu'il s'agisse de réunir vos collaborateurs, de célébrer un événement ou de partager un moment privilégié avec vos proches, chaque occasion devient une invitation au plaisir.

Pour cette nouvelle carte Automne–Hiver 2026-2027, notre maison imagine une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison, sélectionnés avec soin.

Saveurs réconfortantes, recettes gourmandes et associations raffinées viennent exprimer tout notre savoir-faire et notre exigence, avec une attention particulière portée à la qualité, à l'équilibre et au goût.

Chaque création est pensée pour conjuguer authenticité, générosité et élégance, et faire de vos événements des moments uniques.

Parce que la gastronomie est avant tout une histoire de partage et d'émotion, nous accompagnons avec passion [illegible]er



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard
la veille avant 15h00*

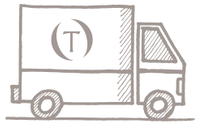
Cocktails, Buffets, Repas

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 ?

Du lundi au samedi de 7h30 à 18h00
Dimanche de 8h30 à 13h00

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

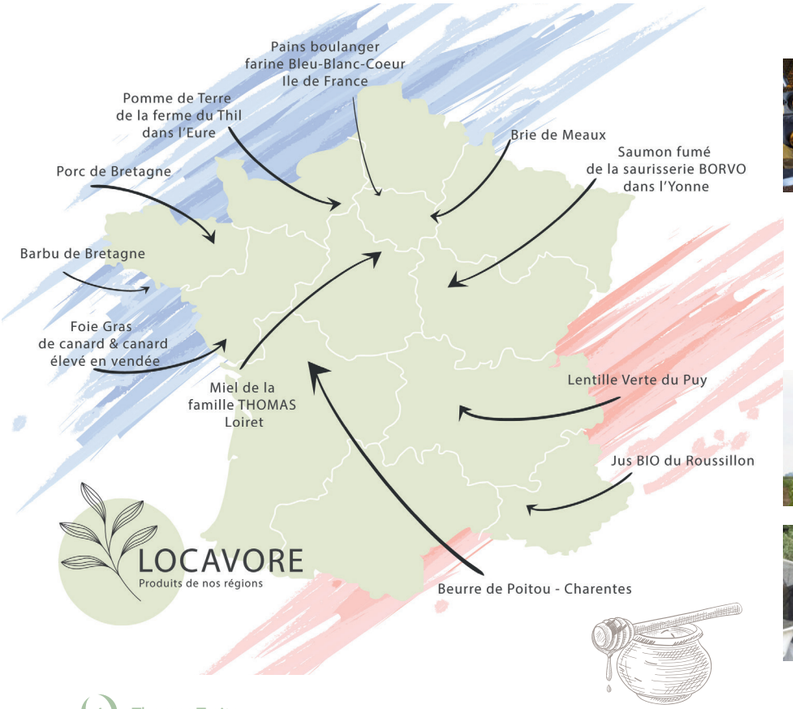
MAISON TRAITEUR

L'ARTISANAT DEPUIS 1973

FAIT MAISON

Choisir Thomas Traiteur, c'est faire le choix d'une maison familiale attachée à proposer des produits élaborés à partir 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 qualité et bien plus. Voici 4 maisons avec lesquelles nous collaborons.





Notre café

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

Notre Chocolat

VALRHONA

Sublimer le cacao pour révéler toute la richesse de ses arômes et offrir un chocolat d'exception, intense et raffiné



Nos pommes de terre et asperges

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



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteurs depuis 3 générations, auxquels la maison Thomas se joint au moment de la récolte.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

Pour vous accompagner vers des événements toujours plus écoresponsables, nous sommes engagés dans une démarche de certification ISO 20121 (audit en cours).

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 2026
Reconnaît la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS

RECYCLABLE

L'ensemble de nos contenants sélectionnés sont issus de matières bio-sourcées, recyclées et/ou recyclables.

PACKAGING

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

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 issu d'une 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 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.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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

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 1L de
chocolat chaud pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING

ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU
RECYCLABLE



6.14€ HT
6.75€ TTC
par personne

Le réveil express

61.40€ HT | 67.54€TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, issu du beurre AOP

Boissons

1 café issu du BIO 1L
2 jus d'orange issu du BIO 0.75L
1 eau minérale d'Evian 1.5L



9.15€ HT
10.07€ TTC
par personne

Le réveil gourmand

183.00€ HT | 201.30€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, issu du beurre AOP
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
24 roulés cannelle

Boissons

2 café issu du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment
2 jus d'orange 0.75L
2 jus de pomme 0.75L
2 eau minérale d'Evian 1.5L

KUSMI TEA PARIS

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.

Nos formules



20.00€ HT
22.00€ TTC
par personne

Healthy breakfast

200.00€ HT | 220.00€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

10 bowls healthy à composer
Fromage blanc, fruits frais, baies de goji, fruits secs assortis, chocolat XOCO et muesli
10 muffins myrtille
1 panière de fruits frais de saison

Boissons

1 café issu du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment
1 jus de pomme yuzu Patrick Font 1L
1 nectar de fraise Patrick Font 1L
1 eau minérale d'Evian 1.5L

KUSMI TEA PARIS

Inclus dans les formules petits déjeuners

- Gobelets en carton recyclable
- Sachets de sucre
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier

Gourmandises à la carte

Viennoiseries

Plateau de 15 mini-roulés à la cannelle	14.40€ HT	15.84€ TTC
Plateau de 15 mini viennoiseries issues du beurre AOP Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	15.00€ HT	16.50€ TTC
Grande brioche aux pralines roses - tranchée	16.00€ HT	17.60€ TTC
Corbeille de 20 chouquettes sucrées	16.00€ HT	17.60€ TTC

Nos incontournables

Muffin - Vanille, pistache ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€ HT	3.63€ TTC
Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit de la passion	3.40€ HT	3.74€ TTC
Cookie Matcha chocolat blanc VEGAN	3.40€ HT	3.75€ TTC
Cookie chocolat, fleur de sel VEGAN	3.40€ HT	3.75€ TTC
Cake citron-pavot- tranché	18.50€ HT	20.35€ TTC
Madeleines tradition au beurre frais - 20 pièces	19.00€ HT	20.90€ TTC
Cake marbré chocolat, glaçage rocher - tranché	23.50€ HT	25.85€ TTC
Panière de fruits frais - pour 8 - 10 personnes	35.00€ HT	38.50€ TTC







Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur issu MOF & BIO Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé Earl Grey Terra Etica issu du BIO & commerce équitable Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé KUSMI TEA issu du BIO 6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	19.50€ HT	21.45€ TTC
Chocolat chaud Maison Valrhona Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	24.00€ HT	26.40€ TTC
Machine professionnelle à café grains - à disposition toute la journée Café Tchanqué Gourmet - torréfacteur issu MOF & BIO - pour 50 personnes	200.00€ HT	220.00€ TTC
Lait froid	3.00€ HT	3.30€ TTC
- Lait de vache 1L	6.00€ HT	6.60€ TTC
- Lait d'amande 1L		

Boissons Fraîches

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

Pur jus de pomme Brut	6.20€ HT	6.80€ TTC
Nectar de pêche blanche	5.60€ HT	6.16€ TTC
Pur jus d'orange	7.50€ HT	8.25€ TTC
Nectar de poire	6.60€ HT	7.25€ TTC

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Nectar d'abricot français	9.00€ HT	9.90€ TTC
Nectar de fraise française	11.00€ HT	12.10€ TTC
Jus de pomme-yuzu	11.00€ HT	12.10€ 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.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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

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
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules



8.42€ HT
9.72€ TTC
par personne

Le café d'accueil

168.30€ HT | 185.13€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

24 moelleux assortis

36 macarons assortis

Sélection : figue violette, amandes grillées, vanille

Boissons

2 café issu du BIO 1L
3 jus issu du BIO du Roussillon
0.75L
Poire
Pêche blanche
Pomme brut
2 eau minérale d'Evian 1.5L



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 matcha, chocolat blanc
1 panière de fruits frais de saison

Boissons

2 café issu du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment KUSMI TEA PARIS
3 jus de dégustation 1L Patrick Font
Nectar d'abricot français
Nectar de fraise française
Jus de pomme-yuzu
1 eau minérale d'Evian 1.5L
1 eau minérale gazeuse Badoit 1L

Tout le matériel
est recyclable et/ou naturel.

Inclus dans les formules pauses

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

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises

	€	
Roulés à la cannelle	1.20€ HT	1.32€ TTC
Palet breton	2.50€ HT	3.08€ TTC
Muffin - Vanille, pistache ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€ HT	3.63€ TTC
Cake citron-pavot - tranché	18.50€ HT	20.35€ TTC
Madeleine tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ HT	20.90€ TTC
Cake marbré chocolat, glaçage rocher - tranché	23.50€ HT	25.85€ TTC
Cannelés bordelais - 35 pièces	29.75€ HT	32.73€ TTC
Macarons assortis - 18 pièces Sélection : figue violette, amandes grillées, vanille	30.60€ HT	33.66€ TTC
Les moelleux - 24 pièces Framboise-pistache, pêche-noisette, cassis, pomme-amande, coco-chocolat, abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou	36.00€ HT	39.60€ TTC
Plateau de crêpes sucrées 25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture extra	39.60€ HT	43.56€ TTC





Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits	33.00€ HT	36.30€ TTC
Plateau délices sucrés - 24 pièces Brookie cocktail, Financier moelleux figue, Guimauve passion, Tartelette comme une forêt noire	33.00€ HT	36.30€ TTC
Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces dont nos incontournables recettes : mousse au chocolat et cheesecake	37.80€ HT	41.58€ TTC
Panière de fruits frais prestige Panière de 3kg de fruits entiers et coupés, gamme supérieure	156.00€ HT	171.60€ TTC







Boissons à la carte

Boissons chaudes

Café Tchanqué gourmet - torrefacteur issu MOF & BIO Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé Earl Grey Terra Etica issu du BIO & commerce équitable Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé KUSMI TEA issu du BIO 6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	19.50€ HT	21.45€ TTC
Chocolat chaud Maison XOCO Chocolat iisu du commerce artisanal et solidaire Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	24.00€ HT	26.40€ TTC
Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée	200.00€ HT	220.00€ TTC
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes	3.00€ HT	3.30€ TTC
Lait froid - Lait de vache 1L - Lait d'amande 1L	6.00€ HT	6.60€ TTC

Boissons fraîches

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

Pur jus de pomme Brut	6.20€ HT	6.80€ TTC
Nectar de pêche blanche	5.60€ HT	6.16€ TTC
Pur jus d'orange	7.50€ HT	8.25€ TTC
Nectar de poire	6.60€ HT	7.25€ TTC

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Nectar d'abricot français	9.00€ HT	9.90€ TTC
Nectar de fraise française	11.00€ HT	12.10€ TTC
Jus de pomme-yuzu	11.00€ HT	12.10€ TTC

COFFRETS REPAS

Les plateaux repas
Les lunches boxes
Les sandwichs bags
À la carte

LES PRODUITS

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

Notre chocolat est issu du commerce artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons tous nos plateaux-repas dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas à votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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

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 commande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par commande.

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING

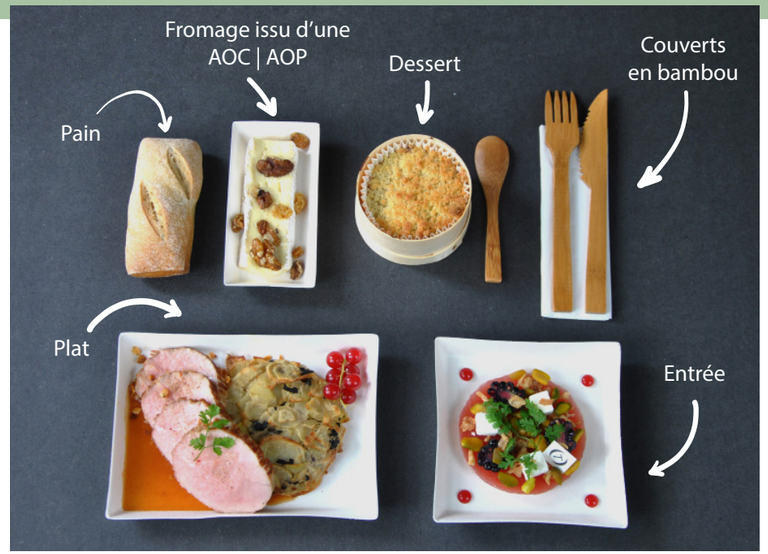
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

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, matière naturelle et recyclable.
- Les couverts en écorce de bambou peuvent également être réutilisés.
- Les assiettes sont en fibre de canne, 100% naturel et compostable.
- Le gobelet est en cellulose, 100% compostable.
- Nos plateaux-repas prestiges sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Nos plateaux prestiges



35.50€ HT
39.05€ TTC

EVEREST

Froid ou chaud

Entrée
Eclair pain d'épices, foie gras, condiment pomme-cannelle

Plat
Filet de bœuf slicé, écrasé de pommes de terre truffé, champignons rôtis

Fromage
Duo de fromages sélectionnés
issus d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Tartelette sur fond cookie, ganache au chocolat au lait et caramel beurre salé



35.50€ HT
39.05€ TTC

MONT BLANC

Froid ou chaud

Entrée
Ceviche de bar aux agrumes, lait de coco

Plat
Saint-Jacques snackées, purée de butternut, chou romanesco

Fromage
Duo de fromages sélectionnés
issus d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Entremet mousse vanille, crémeux citron, biscuit joconde, croustillant chocolat blanc

100% Fait maison
Produits frais
Légumes majoritairement français

Couverts en inox
Verrerie en verre

Tout le matériel est recyclable et /ou naturel.

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

ETNA

Froid ou chaud

Entrée
Salade méditerranéenne
(Fusilli de couleur, tomates confites, brocolis, comté, olives noires)

Plat
Volaille marinée à la sauce teriyaki, nouilles sobas, tombée de chou vert, carottes

Fromage
Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Cheesecake sur biscuit spéculoos, crème coco et coulis d'ananas



24.50€ HT
26.95€ TTC

ATLAS

Froid ou chaud

Entrée
Cylindre de poireaux grillés, crème de ricotta, noisettes torréfiées et condiment aux graines de moutarde

Plat
Daurade coryphène, boulgour gourmand aux carottes et brocolis poêlés, sauce blanche à l'aneth

Fromage
Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Compote de pomme, chantilly vanille

100% Fait maison
Produits frais
Légumes majoritairement 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 et /ou naturel.

Nos plateaux de saison



29.50€ HT
32.45€ TTC

FUJI

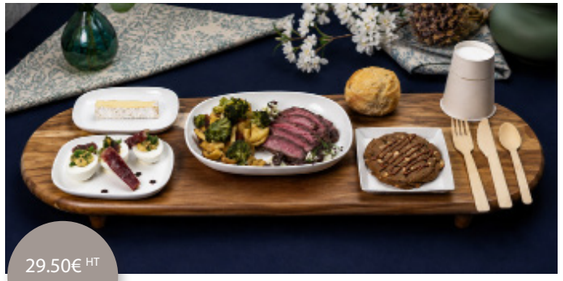
Froid ou chaud

Entrée
Grand blinis de haddock, pickles d'oignons rouges

Plat
Saumon rôti, nouilles udon, edamame, chou vert croquant, carottes en julienne et éclats de cajou, sauce teriyaki

Fromage
Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Brownie fondant, ganache au chocolat au lait et caramel



29.50€ HT
32.45€ TTC

OLYMPE

Froid ou chaud

Entrée
Œuf mimosa revisité au champignons, cecina de bœuf

Plat
Bavette de bœuf marinée, brocolis fondants et panais rôtis, jus réduit

Fromage
Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert
Cookie au matcha et chocolat blanc

Nous répondons à d'autres spécificités alimentaires sur demande

EN OPTION

Petit pain sans gluten +3.00€HT | 3.30€TTC
Boisson fraîche
Boisson chaude

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

SINAI

Vegan

Entrée

Salade Lemon (Choux blanc, choux rouge et carotte - coupé finement, menthe poivrée, coriandre, cébettes, sauce soja & citron vert)

Plat

Pak choï, bouton d'artichaut, palet de butternut, crème d'artichaut

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Muffin fondant au thé Earl Grey, fleurs de bleuets



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

issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Le surprise poisson

Entrée

Plat à base de poisson
et son accompagnement

Fromage sélectionné

issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Le surprise végétarien

Entrée

Plat
et son accompagnement

Fromage sélectionné

issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Laissez-vous surprendre !

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

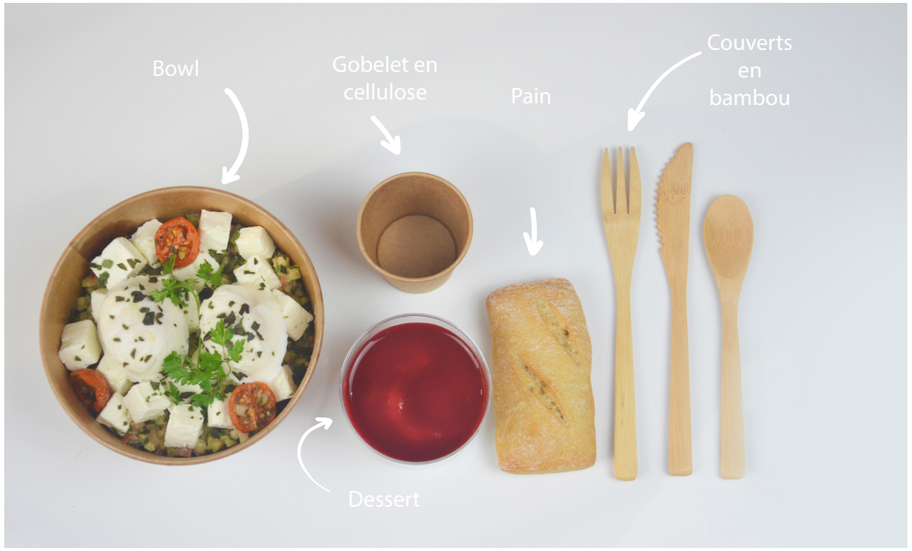
Nos packagings

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

Inclus dans les lunches boxes :

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

Tout le matériel est recyclable ou/et naturel.





15.00€ HT
16.50€ TTC

TEIDE

Froid ou chaud

Plat
Volaille marinée basse température, riz, chou vert, sauce moutarde

Dessert
Muffin au chocolat extrême des JO de Paris 2024



17.00€ HT
18.70€ TTC

PICO

Froid ou chaud

Plat
Filet de merlu, boulgour, butternut, brocolis, graines de courge, crème de raifort

Dessert
Café liégeois

Nous répondons à d'autres spécificités alimentaires sur demande

Pour toute commande inférieure à 8 lunches boxes : maximum de 2 variétés par commande.

Pour toute commande supérieure : 3 variétés par commande.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

VÉSUVE

Vegan

Froid

Plat

Nouilles udon, edamame, chou vert croquant, carottes en julienne et éclats de cajou, sauce teriyaki

Dessert

Cookie végan au chocolat, fleur de sel



17.00€ HT
18.70€ TTC

MONT KENYA

Froid ou chaud

Plat

Bavette, pommes de terre rôties, poireaux, crème Savora

Dessert

Fromage blanc, coulis de fruits exotique

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 et /ou naturel.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

DOLOMITES

Froid

Plat

La fameuse salade César
Poulet, salade romaine, parmesan, oeuf dur, tomates confites, sauce césar

Dessert

Mousse au chocolat



17.00€ HT
18.70€ TTC

MONT ROSE

Froid ou chaud

Plat

Filet de saumon, penne, caponata de légumes anciens (panais, potiron, châtaigne oignons), crème à l'aneth

Dessert

Marron liégeois

EN OPTION

Petit pain sans gluten 3.00€HT | 3.30€TTC

Boisson fraîche

Boisson chaude

Nos Lunches 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

Laissez-vous surprendre !

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



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 !

Réalisés 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



9.80€ HT
10.78€ TTC

Le Parisien

Sandwich baguette (hors samedi & dimanche) :
Thon, crudités / Volaille française, crudités / Brie, crudités

ou

Tourbillon champignons, ricotta, noix

ou

Bun's au sésame, poulet, compotée d'oignons, sauce tartare

ou

Tourbillon feuilleté rillettes de merlu, citron, coriandre, concombre

Dessert
Muffin vanille, pistache ou au chocolat noir, coeur coulant et pépites de chocolat

À déguster froid

Présentation en sac kraft, serviette en papier et couverts en bambou.



13.70€ HT
15.07€ TTC

Le Montagu

Salade composée de saison
Salade du chef

Sandwich baguette (hors samedi & dimanche) :
Thon, crudités / Volaille française, crudités / Brie, crudités

ou

Tourbillon champignon, ricotta, noix

ou

Bun's au sésame, poulet compotée d'oignons, sauce tartare

ou

Tourbillon feuilleté rillettes de merlu, citron, coriandre, concombre

Dessert
Muffin vanille, pistache ou au chocolat noir, coeur coulant et pépites de chocolat

Minimum de commande :
6 sandwichs bags identiques.

LES COCKTAILS & LUNCHES

LES PRODUITS

Nos pièces cocktail sont majoritairement faites maison.

Nous fabriquons les produits dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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

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

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING

ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU
RECYCLABLE

Nos formules cocktail



9.00€ HT
9.90€ TTC
par personne

Le cocktail apéritif

180.00¤ HT | 198.00¤ TTC
pour 20 personnes

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne-hiver 2025-2026»

Poireau rôti au miel, soupcon de moutarde crémée, éclats de noisette

Cône Chioggia, crème raifort-aneth, saumon fumé, œufs de truite

Mini sablé moutarde, duxelles de champignons, cecina de boeuf

2 pièces cocktails sucrées par convive

Mini muffin vanille, coeur pistache

Brochette de 2 fruits frais



20.00€ HT
22.00€ TTC
par personne

Le cocktail semi-apéritif

416.00€ HT | 457.60€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025-2026»

Bavette à l'échalote, julienne de carottes en pickles

Tartelette cocktail ricotta et oignons confits

Ruban végétal

Wrap dinde fromage frais, pesto

Gambas au curry rouge piquée sur mangue

Cône Chioggia, crème raifort-aneth, saumon fumé, œufs de truite

Navette au houmous, huile de paprika

4 pièces cocktails sucrées par convive

Tiramisu exotique en mignardise biscuit moelleux, crémeux exotique mascarpone

Brookie en pièce cocktail

Tartelette cocktail chocolat-caramel-cacahuète, inspiration Snickers

Financier moelleux figue

PACKAGING

ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules cocktail



31.00€ HT
34.10€ TTC
par personne

Le cocktail déjeunatoire

619.00¤ HT | 680.90¤ TTC
pour 20 personnes

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025 - 2026»

Magret de canard rôti, slicé, brunoise poire-raisin blond

Brochette de volaille teriyaki, crème wasabi et sésames

Wrap cocktail veggie falafel, tomate confite, houmous menthe et graines de tournesol

Navette au charbon végétal, haddock, raifort et oignons pickles

Dôme butternut truffé, sablé au trio de quinoa

Mini oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache

Thon snacké mi-cuit, gelée de citron, crème zeste citron vert

1 bouchée lunch par convive = 4 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Guimauve passion

Brochette de 2 fruits frais

Rose des sables

Brownie cocktail noisette, ganache lait, caramel

Tiramisu exotique en mignardise - biscuit moelleux, crémeux exotique mascarpone



38.90€ HT
42.79€ TTC
par personne

Le cocktail dinatoire festif

778.00€ HT | 855.80€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «automne - hiver 2025 - 2026»

Gourmandise de foie gras, pain d'épices, pomme cannelle

Mini sablé moutarde, duxelles de champignons, cecina de boeuf

Thon snacké mi-cuit, gelée de citron, crème zeste citron

Wrap rose de saumon fumé, cream cheese

Mini tartelette crémeuse à l'artichaut, truffe et déclinaison de choux

Chou Petit Bleu - Crémeux gourmand au filet de maquereau et herbe

4 bouchées chaudes = 8 pièces par convive

Gougère au comté

Acras de morue

Croque dinde-comté à la truffe

Mini plat chaud Recette au choix

Fromages et pain - sélection Eric Lefebvre MOF

50 pièces de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P

Baguettes tradition tranchées

6 pièces cocktails sucrées par convive

Façon tatin, sur sablé trio de quinoa

Tartelette cocktail chocolat-caramel-cacahuète

Macarons assortis : figue-violette, amande grillée, vanille

Chou au praliné pistache

Citron-vanille en mignardise

Brochette de 2 fruits frais

Nos plateaux cocktail salés



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de canapés

24 canapés salés

Blinis crevette à l'aneth
Blinis tarama à la truffe et œuf de truite
Canapé houmous menthe-persil et légumes
Canapé bresaola-noix
Canapé foie-gras mangue
Canapé œuf de caille sur crème betterave



28.50€ HT
31.35€ TTC

Le plateau de navettes

15 navettes salées

Houmous paprika
Baba ganousch
Navette au charbon végétal, haddock, raifort, oignons pickles



41.40€ HT
45.54€ TTC

Le plateau évasions salées

24 pièces cocktail salées

Brochette de volaille teriyaki, crème et sésame wasabi
Mini œuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Thon snacké mi-cuit, gelée de citron, crème zeste citron
Mini tartelette shitaké façon cappuccino



46.80€ HT
51.48€ TTC

Les verrines salées

18 verrines salées

Verrine de panna cotta au potimarron
Guacamole et thon condimenté, crackers de concombre
Tartare de saumon, houmous menthe et tomate

Nos plateaux cocktail salés



46.00€ HT
50.60€ TTC

Plateau de charcuteries

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



26.00€ HT
28.60€ TTC

Le plateau de quichettes

20 petites quichettes salées chaudes

Quiche saumon aneth, quiche lorraine de veau, quiche forestière, quiche aux oignons, quiche à la tomate



50.00€ HT
55.00€ TTC

Plateau de fromages

Fromages issus d'une A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail

Nos plateaux cocktail sucrés



37.80€ HT
41.58€ TTC

Le plateau de verrines

18 verrines sucrées

dont nos recettes incontournables telle la mousse au chocolat, et le cheesecake



33.00€ HT
36.30€ TTC

Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



32.40€ HT
35.64€ TTC

Le plateau délices sucrés

24 mignardises assorties

Brookie cocktail
Financier moelleux figue
Guimauve passion
Tartelette comme une forêt noire

Tout le matériel
est recyclable et /ou naturel.

Nos plateaux cocktail sucrés



12.75€HT
14.03€ TTC

Les plateaux de cannelés

15 canelés bordelais

29.75€HT
32.73€ TTC

35 canelés bordelais



36.00€ HT
39.60€ TTC

Le plateau de moelleux

24 moelleux assortis

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



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau de macarons

18 macarons assorties

Sélection : 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

Poireau rôti au miel, soupçon de moutarde crémée, éclats de noisettes	1.40€HT	1.54€TTC
Ruban végétal - menthe , radis jaune et carotte	1.50€HT	1.65€TTC
Navette Baba ganousch	1.60€HT	1.76€TTC
Navette houmous paprika	1.60€HT	1.76€TTC
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache	1.70€HT	1.87€TTC
Dôme butternut truffé, sablé trio de quinoa	1.70€HT	1.87€TTC
Wrap cocktail veggie falafel, tomate confite, houmous menthe et graines de tournesol- par 12 unités	1.90€HT	2.09€TTC
Tartelette ricotta et oignons confits	2.10€HT	2.31€TTC
Tartelette crémeuse à l'artichaud et truffe, chou romanesco et violet	2.10€HT	2.31€TTC
Burger au houmous truffé et comté	2.30€HT	2.53€TTC
Jus detox de saison	2.50€HT	2.75€TTC
Verrine de panna cotta au potimarron- en verrine par 18	2.70€HT	2.97€TTC

Saveurs marines

Thon snacké mi-cuit, gelée de citron, crème zeste citron vert	1.60€HT	1.76€TTC
Navette au charbon végétal, haddock, raifort et oignons pickles	1.70€HT	1.87€TTC
Cône Chioggia, crème raifort-aneth, saumon fumé, œufs de truite	1.80€HT	1.98€TTC
Chou Petit Bleu crémeux gourmand au filet de maquereau et herbe fraîche	2.00€HT	2.20€TTC
Tartelette Gambas et crème de sésame noir	2.10€HT	2.31€TTC
Gambas au curry rouge piquée sur mangue	2.10€HT	2.31€TTC
Wrap rose de saumon fumé, cream cheese - par 12 uniquement	2.20€HT	2.42€TTC
Ceviche de bar aux agrumes et au lait de coco	2.30€HT	2.53€TTC
Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18	2.60€HT	2.86€TTC
Tartare de saumon, houmous, menthe et tomates - en verrine par 18	2.60€HT	2.86€TTC

Saveurs terrestres

Brochette de volaille teriyaki, crème wasabi et sésames	1.60€HT	1.76€TTC
Magret de canard rôti, slicé, brunoise poire-raisin blond	1.60€HT	1.76€TTC
Bavette à l'échalote, julienne de carottes en pickles	1.60€HT	1.76€TTC
Mini sablé moutarde, duxelles de champignons, cecina de bœuf	1.60€HT	1.76€TTC
Gourmandise de foie gras, pain d'épices, pomme cannelle	1.60€HT	1.76€TTC
Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement	1.90€HT	2.09€TTC
Opéra cocktail de foie gras, gelée passion café - par 50 uniquement	1.90€HT	2.09€TTC
Mini-pita au tartare de bavette de bœuf cornichon, échalotte et sauce cocktail	2.10€HT	2.31€TTC

Lunches salés à la carte



Les bun's

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Tourbillon au champignon, ricotta et noix	6.00€HT	6.60€TTC
Bun aux sésames poulet compotée d'oignons sauce tartare	7.00€HT	7.70€TTC
Tourbillon rillette de merlu, citron, coriandre, concombre	7.50€HT	8.25€TTC
Bagel saumon fumé, avocat, roquette, raifort	9.00€HT	9.90€TTC

Les baos

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Bao veggie salade de chou rouge	4.20€HT	4.62€TTC
Bao crevette croustillante, concombre, sauce thaï	4.90€HT	5.39€TTC
Bao effiloché de canard	4.90€HT	5.39€TTC



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 100g	5.00€HT	5.50€TTC

Les pièces lunches salées froides

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Hot dog	2.60€HT	2.86€TTC
Club chèvre, compotée de figue, pousses d'épinards	2.80€HT	2.86€TTC
Club bresaola, comté, noisette	2.80€HT	2.86€TTC
Focaccia tapenade artichaut, cœur d'artichaut - plateaux de 16	40.00€HT	44.00€TTC
Club sandwichs - plateaux de 24	67.20€HT	73.92€TTC

À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLÉ

Lunches salés à la carte



Les pièces lunches chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Mini burger gourmet au boeuf et cheddar	3.00€HT	3.30€TTC
Pizzette ketchup maison, tomates cerises rôties, mozza	3.00€HT	3.30€TTC
Croq'finguer comté, dinde et truffe	3.50€HT	3.85€TTC
Mini croissant jambon de dinde emmental	4.00€HT	4.40€TTC



Les cakes

Coupés en 10 tranches

Magret de canard, patate douce, cumin	18.50€HT	20.35€TTC
Saumon, poireau, aneth	18.50€HT	20.35€TTC
Chou-fleur, curry, noisette	18.50€HT	20.35€TTC



Les lunches wraps

À commander par multiple de 4 wraps

Wrap falafel, tomate confite, houmous menthe et graines de tournesol	3.60€HT	3.96€TTC
Wrap dinde, fromage frais et pesto	3.60€HT	3.96€TTC
Wrap rose de saumon fumé, cream cheese	4.10€HT	4.51€TTC



Tarte feuilletée

Tarte fine feuilletée, duo de patate douce orange et violette, chèvre frais, roquette à découper en 32 parts lunchs	40.00€HT	44.00€TTC

Lunches salés à la carte



Le terroir

La charcuterie

Petite terrine de campagne maison à partager 500g	22.00€HT	24.20€TTC
Le plateau de charcuteries, cornichons, olives, beurre 400g	46.00€HT	50.60€TTC
Paté en 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

Tout le matériel
est recyclable et/ou naturel.



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 à la truffe 200g	16.00€HT	17.60€TTC
Babaganoush 200g	16.00€HT	17.60€TTC

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

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
Croque dinde-comté à la truffe	1.60€ HT	1.76€ TTC
Les 20 petites quichettes salées chaudes, Pizzas, Quiches aux oignons, Coulibiac de saumon, Financiers chèvre, salés assortis, Roulés moutarde violette, Croques dinde et truffe	26.00€ HT	28.60€ TTC

Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 20 mini plats identiques

Aligot, champignons, persil	5.50€ HT	6.05€ TTC
Fondue de poireau ricotta, condiment moutarde et noisette concassée	5.50€ HT	6.05€ TTC
Emincé de volaille fermière, mousseline de butternut, brunoise de potimarron	7.50€ HT	8.25€ TTC
Aligot, saucisse	7.50€ HT	8.25€ TTC
Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes	7.50€ HT	8.25€ TTC
Poitrine de veau confite, mousseline de pomme de terre au sel Viking	7.50€ HT	8.25€ 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
Financier moelleux figue	1.20€ HT	1.32€ TTC
Guimauve passion	1.30€ HT	1.43€ TTC
Rose des sables	1.40€ HT	1.54€ TTC
Mini muffin vanille, cœur pistache	1.50€ HT	1.65€ TTC
Tiramisu exotique façon entremets en mignardise	1.50€ HT	1.76€ TTC
Citron-vanille Biscuit moelleux, crémeux citron, mousse chocolat blanc vanille	1.50€ HT	1.65€ TTC
Façon tatin, sur sablé trio de quinoa	1.50€ HT	1.65€ TTC
Chou praliné pistache	1.60€ HT	1.76€ TTC
Perle de Neige coco-passion	1.60€ HT	1.76€ TTC
Macarons assortis, réalisés M.O.F - Figue violette, amandes grillées, vanille	1.70€ HT	1.87€ TTC
Mendiant façon truffe chocolat noisette	1.80€ HT	1.98€ TTC
Crêpe roulée à la crème de marron, cassis	1.80€ HT	1.98€ TTC
Tartelette cocktail chocolat noir, chantilly gianduja	1.90€ HT	2.09€ TTC
Brownie noisette, ganache lait, caramel	1.90€ HT	2.09€ TTC
Tartelette comme une forêt noire	1.90€ HT	2.09€ TTC
Tartelette cocktail chocolat-caramel-cacahuète, inspiration Snickers	2.00€ HT	2.20€ TTC
Mini Paris-Brest cocktail	2.20€ HT	2.45€ TTC

Pièces sucrées à la carte

Pièces lunches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Mini beignet choco-noisette ou pomme	1.20€ HT	1.32€ TTC
Financier	2.10€ HT	2.31€ TTC
Brookie L'alliance du cookie et du brownie	2.10€ HT	2.31€ TTC
Palet breton, chantilly pistache, cœur coulant praliné pistache	2.50€ HT	2.75€ TTC
Palet breton, chantilly noisette, cœur coulant praliné noisette	2.50€ HT	2.75€ TTC
Muffin - Vanille, pistache ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€ HT	3.63€ TTC





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 issus du BIO du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

8.14€ 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 issus du BIO du Rousillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

INCLUS
- VERRES ÉPHÉMÈRES
- FLÛTES À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRES

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.

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 issu du BIO du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

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

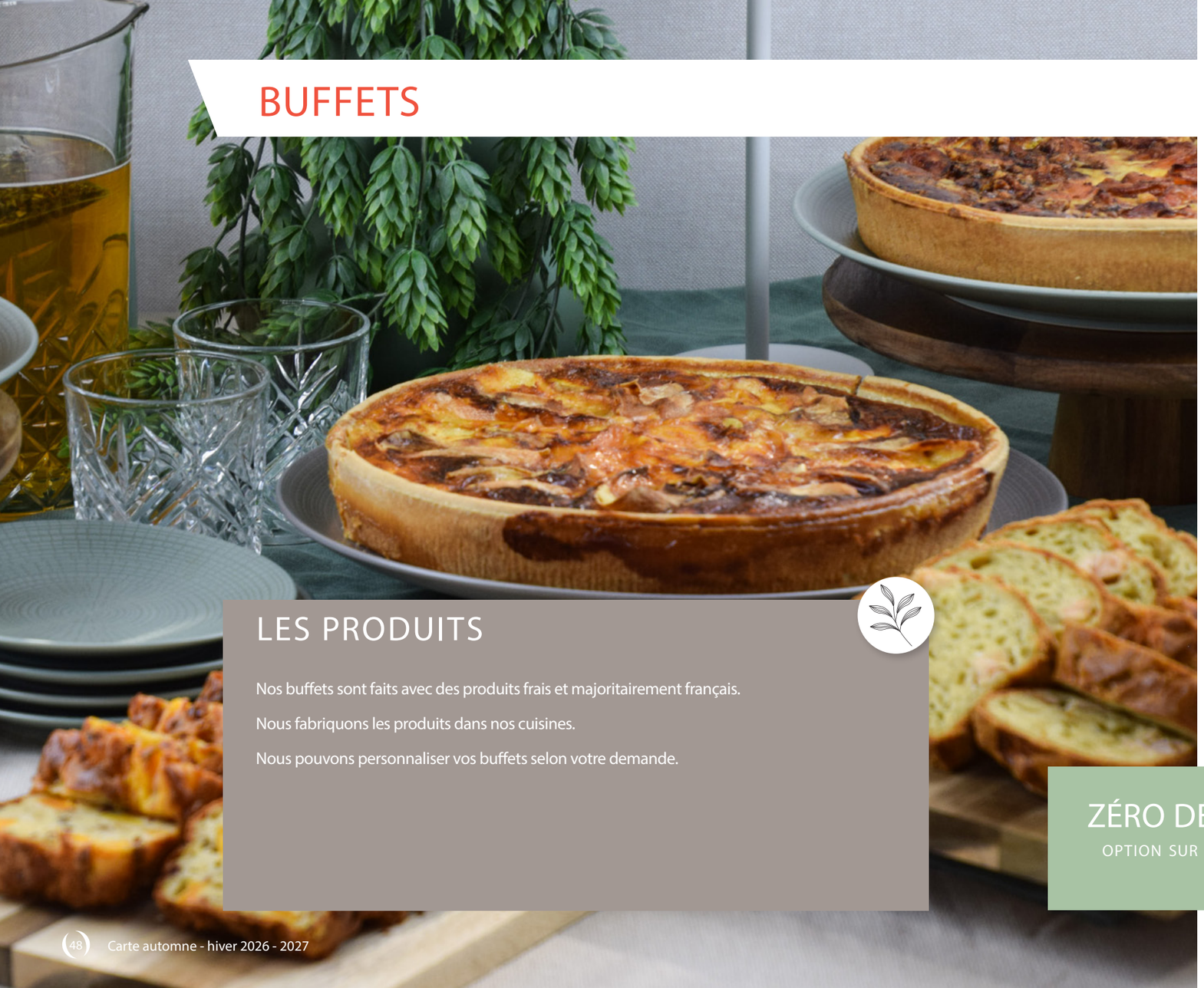
Nos signatures

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.

Nous fabriquons les produits dans nos 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.

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

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING

ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU
RECYCLABLE

Nos formules buffet



26.90€ HT
29.59€ TTC
par personne

Le buffet convivial

538.00€ HT | 591.80€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter
Cake chou-fleur, curry, noisette
Cake magret de canard, patate douce,

1,5 part de viande par convive
Bavette extra tendre
Emincé de volaille, cuisson basse température
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive
Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromage et pain
Plateau de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive
Flan feuilleté à la vanille - 10-12 personnes
Tarte cookie, ganache lait, praliné pecan - 6 personnes

EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts, verrerie, tables, chaises, nappages ...



28.25€ HT
31.08€ TTC
par personne

Le buffet mange-debout

565.00€ HT | 621.50€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter
Cake saumon, poireau, aneth
Cake chou-fleur, curry, noisette
Burger au houmous truffé et comté
Mini verrine panna cotta au potimarron

1 pièce lunch par convive
Bodéga froide de 2 salades composées

Mini plat chaud recette au choix (1 variété)
Fondue de poireau ricotta, condiment moutarde et noisette concassée
Sauté de volaille chasseur, riz basmati, jus de crème
Aligot, champignons

Fromage et pain
50 pièces de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Baguette tradition tranchée

1 Dessert par convive
Mousse au chocolat
Cheesecake vanille ananas coco, speculoos

Nos formules buffet



37.85€ HT
41.64€ TTC
par personne

Le buffet gastronome

757.00€ HT | 832.70€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter
Cake magret de canard, patate douce, cumin10 parts
Quiche champignons & céleri rave au parfum de truffe
10 personnes

2 parts de viande par convive
Bavette extra tendre
Brochette de volaille teriyaki

1 part de poisson par convive
Saumon frais laqué au soja, sésame blanc
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive
Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains
Plateau de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché
Pain au noix tranché boulanger

1 Dessert par convive
Brownie individuel noisette, ganache lait, caramel
Citron-vanille en entremets biscuit moelleux, crémeux citron, mousse chocolat blanc vanille

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

Trio d'œufs mimosa revisités aux champignons, cecina de bœuf	7.50€ HT	8.25€ TTC
Grand blini au haddock fumé, pickles d'oignons rouges	9.50€ HT	10.45€ TTC
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis	10.00€ HT	11.00€ TTC
Thon snacké façon tataki, sauce soja, pointe de wasabi	10.80€ HT	11.88€ TTC
Eclair pain d'épices, foie gras, condiment pomme-cannelle	11.00€ HT	12.10€ TTC
Ceviche de bar aux agrumes, lait de coco	11.00€ HT	12.10€ TTC
Foie gras français, présentation au plateau & chutney	13.00€ HT	14.30€ TTC

À partager

Quiche crevette, épinards, féta,olives noires	pour 10 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Quiche champignon, céleri rave, truffe noisette	pour 10 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Tarte fine feuilletée, duo de patate douce orange et violette, chèvre frais, roquette	pour 16 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Le tataki de thon : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		52.00€ HT	57.20€ TTC
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée 400g		55.00€ HT	60.50€ TTC
Saumon fumé dégustation, le plateau de 400g beurre bonbon, blinis, citron et crème à l'aneth		55.00€ HT	60.50€ TTC

Les poissons froids Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron, condiment orange, échalotte, coriandre,amande 80g	4.30€ HT	4.73€ TTC
Saumon frais laqué au soja, sésame blanc 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
Brochette de volaille teriyaki 60g	3.20€ HT	3.52€ TTC
Sauce & condiments en accompagnement	0.50€ HT	0.55€ TTC

Buffet froid à la carte

Les salades Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

Coleslaw Salade de choux blanc, carottes râpées, mayonnaise	19.00€ HT	20.90€ TTC
Les délices méditerranéens Fusilli de couleur, tomates confites, brocolis, comté, olives noires	20.00€ HT	22.00€ TTC
L'automnale Boulgour, cubes de potimarron, brocolis, choux vert et graines de courges	22.00€ HT	22.00€ TTC
Vitaminée Quinoa, patate douce, avocat, grenade, coriandre, pamplemousse	24.00€ HT	26.40€ TTC
Nomade Nouilles soba, légumes en julienne & teriyaki	24.00€ HT	26.40€ TTC
Frenchy Poireaux croquants, ricotta crémeuse & noisettes, moutarde en grains	24.00€ HT	26.40€ TTC
Scandinave Saumon fumé, pomme de terre, oignon rouge, persil, vinaigrette cidre, olive, moutarde	25.00€ HT	27.50€ TTC
Lemon Choux blanc, choux rouge et carotte - coupé finement, menthe poivrée, coriandre, cébettes, sauce soja & citron vert	25.00€ HT	27.50€ TTC
Dolce Udon, shitaké, edamame, carotte, cajou, cébette	26.00€ HT	28.60€ TTC

100% Fait maison

Produits frais

Légumes majoritairement français







Buffet chaud à la carte

Les plats Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les viandes

	prix indiqués au kg	
Blanquette de volaille	35.00€ HT	38.50€ TTC
Chip fried chicken	35.00€ HT	38.50€ TTC
Émincé de volaille, sauce miel-moutarde	40.00€ HT	44.00€ TTC
Volaille marinée à la sauce teriyaki	40.00€ HT	44.00€ TTC
Bavette de bœuf au sautoir, échalotes confites	45.00€ HT	49.50€ TTC
Émincé de poitrine de veau confite et caramélisée, jus de veau	56.00€ HT	61.60€ TTC

Les poissons

Crevettes sautées au curry, coco	45.00€ HT	49.50€ TTC
Merly, sauce à l'aneth et au citron	46.00€ HT	50.60€ TTC
Dos de cabillaud, dauce beurre blanc à la clémentine	57.00€ HT	62.70€ TTC

Les signatures

Chili con carne	28.00€ HT	30.80€ TTC
Tartiflette	25.00€ HT	27.50€ TTC
Hachis parmentier de confit de bœuf aux parfums d'agrumes	28.00€ HT	30.80€ TTC
Brandade de morue	30.00€ HT	33.00€ TTC
Bœuf bourguignon	35.00€ HT	38.50€ TTC

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

	prix indiqués au kg	
Tagliatelles au beurre	16.00€ HT	17.60€ TTC
Écrasé de pommes de terre	18.00€ HT	19.80€ TTC
Gratin dauphinois au parfum de muscade	20.00€ HT	22.00€ TTC
Purée de butternut	20.00€ HT	22.00€ TTC
Potimarron rôti en demi-lunes, gourmand et végan	20.00€ HT	22.00€ TTC
Soupe d'hiver à la courge – au litre	20.00€ HT	22.00€ TTC
Soupe d'hiver aux champignons – au litre	20.00€ HT	22.00€ TTC
Poêlée de chou-fleur et de brocoli aux éclats de noisettes	22.00€ HT	24.20€ TTC
Riz condimenté façon Cap-Vert	22.00€ HT	24.20€ TTC
Nouilles udon, edamame, chou vert croquant, carottes en julienne et éclats de noix de cajou, sauce teriyaki	22.00€ HT	24.20€ TTC
Caponata de légumes anciens	25.00€ HT	27.50€ TTC
Fondue de poireaux à la ricotta	25.00€ HT	27.50€ TTC
Risotto	25.00€ HT	27.50€ TTC
Écrasé de pommes de terre à la truffe	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 400g tranché boulanger		6.80€ HT	7.48€ TTC
1/2Tourte de seigle entière 400g	Idéal pour votre repas	6.80€ HT	7.48€ TTC
Pain sarrasin 400g tranché	Idéal pour votre repas	8.00€ HT	8.80€ TTC
Pain aux noix 400g tranché	Idéal avec le fromage et la charcuterie	9.00€ HT	9.90€ TTC
Pain aux figues 400g tranché	Idéal avec le foie gras	9.00€ HT	9.90€ TTC
Tourte de seigle entière 800g	pour déguster les huîtres et le saumon fumé	13.00€ HT	14.30€ TTC
Pain aux fruits secs 400g tranché	pour déguster le foie gras et le fromage	14.40€ HT	15.84€ TTC

100% Fait maison

Produits frais

Légumes majoritairement français







Buffet dessert à la carte

Les desserts à partager

Tarte à partager 8 - 10 personnes

Tarte citron meringuée pour 6 personnes	28.00€ HT	30.80€ TTC
Tarte cookie, ganache lait, caramel beurre salé pour 6 personnes	28.00€ HT	30.80€ TTC
Flan feuilleté à la vanille pour 10 -12 personnes	28.00€ HT	30.80€ TTC

En 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
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
Mousse au chocolat - le kg	35.00€ HT	38.50€ TTC

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier - disponible à partager ou à la part

Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ HT	5.50€ TTC
Entremets Citron-vanille Biscuit moelleux, crémeux citron, mousse chocolat blanc vanille	5.00€ HT	5.50€ TTC
Entremets Tiramisu exotique Biscuit croustillant, mousse exotique	5.00€ HT	5.50€ TTC

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	3.40€ HT	3.74€ TTC
Cookie VEGAN, chocolat, fleur de sel	3.40€ HT	3.74€ TTC
Cookie matcha, chocolat blanc	4.20€ HT	4.62€ TTC
Mousse au chocolat	4.20€ HT	4.62€ TTC
Café liégeois	4.20€ HT	4.62€ TTC
Marron liégeois	4.20€ HT	4.62€ TTC
Cheesecake vanille ananas coco, spéculoos	4.50€ HT	4.95€ TTC
Muffin au thé Earl Grey, VEGAN, fleurs de bleuets	4.50€ HT	4.62€ TTC
Brownie individuel noisette, ganache lait, caramel	4.50€ HT	4.95€ TTC
Salade de fruits frais	5.00€ HT	5.50€ TTC

Tartelette

Tarte fine aux pommes	3.20€ HT	3.52€ TTC
Tartelette citron meringuée	4.90€ HT	5.39€ TTC
Tartelette au chocolat noir, chantilly gianduja	4.80€ HT	5.28€ TTC
Tartelette cookie, ganache lait, praliné pecan	4.80€ HT	5.28€ TTC

100% Fait maison

Produits frais

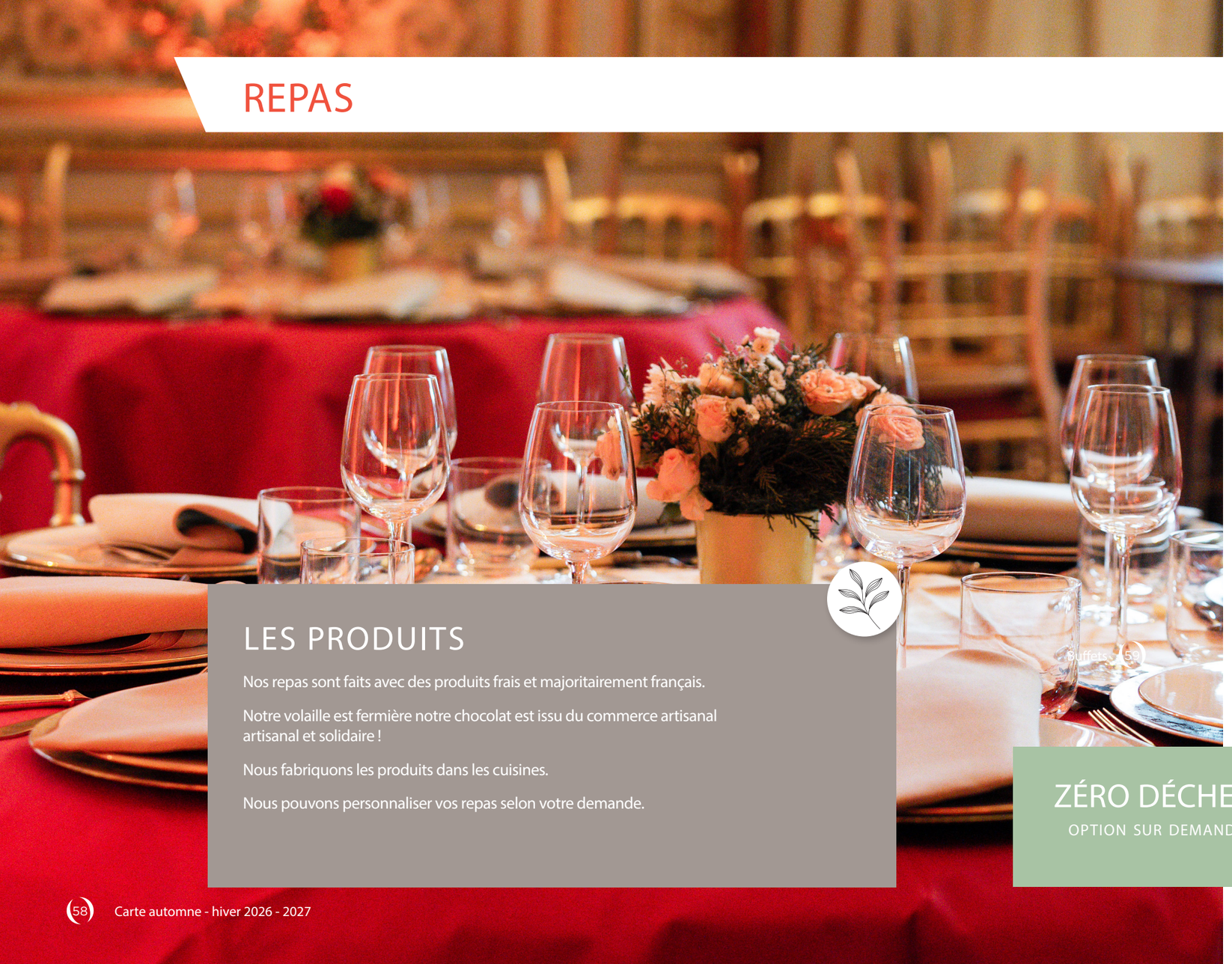
Légumes majoritairement français







REPAS



LES PRODUITS

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

Notre volaille est fermière notre chocolat est issu du commerce artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons les produits 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.

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

ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Repas à la carte



Entrées chaudes Minimum de commande : 10 entrées chaudes identiques

Velouté de butternut, raviole aux champignons butternut confit noisettes torréfiées, huile de noisette et croutons	7.70€ HT	8.47€ TTC
Croque-monsieur aux champignons, salade frisée, vinaigrette balsamique	9.20€ HT	10.12€ TTC
Raviole de bœuf confit à l'orange tombée de jeunes pousses d'épinards et beurre blanc aux agrumes, zestes d'orange et citron	10.50€ HT	11.55€ TTC
St Jacques flambées, crémeux patate douce, beurre blanc aux agrumes émulsionné	13.00€ HT	14.30€ TTC

Entrées froides Minimum de commande : 10 entrées froides identiques

Rosace de betterave, crémeux betterave acidulé, vinaigrette aux agrumes, chou-fleur râpé, radis	7.70€ HT	8.47€ TTC
Poireaux grilles, crème de ricotta, noisette torréfiées, condiment graines moutarde, pickles	8.80€ HT	9.68€ TTC
Saumon fumé, déclinaison de textures autour du chou-fleur, chips de sarrasin	11.50€ HT	12.65€ TTC
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney	13.60€ HT	14.96€ TTC

Fait Maison

Produits Frais

Légumes majoritairement français

Les viandes Minimum de commande 10 plats identiques

Suprême de volaille fermière, champignon, butternut, marron	16.50€ HT	18.15€ TTC
Médaillon 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
Haut de cuisse farci aux champignons, pommes de terre landaises, poêlée forestière tombée de champignons de paris, pleurotes, échalotes, oignons rouges - mesclun	18.50€ HT	20.35€ TTC
Moelleux de bœuf confit, mousseline de pomme de terre à l'ail - carotte fane rôtie, jus de bœuf au beurre, salade d'herbes et frisée, ail en chemise	18.50€ HT	20.35€ TTC

Les poissons Minimum de commande 10 plats identiques

Dos de cabillaud, mousseline de potimarron, carottes au cumin, poêlée de légumes d'hiver	17.50€ HT	19.25€ TTC
Pavé de saumon, déclinaison de chou-fleur en textures mousseline de chou-fleur, sommités de choux-fleurs colorés, huile verte, tranche de choux-fleur rôtie au beurre	20.00€ HT	22.00€ TTC

Plats végans & végé

Chou farci aux mendiants		
Poireaux grilles, crème de ricotta, noisette torréfiées, condiment graines moutarde, pickles	12.50€ HT	13.75€ TTC
	12.50€ HT	13.75€ TTC







Repas à la carte

Les fromages

Part de fromages issus d'une 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 issus d'une A.O.C et A.O.P Mesclun et noix	4.45€ HT	4.90€ TTC

Le pain

Petit pain individuel	0.90€ HT	0.99€ TTC
Petite flûte individuelle aux céréales	1.20€ HT	1.32€ TTC
Pain de campagne 400g tranché boulanger	6.80€ HT	7.48€ TTC
1/2Tourte de seigle entière non tranché 400g boulanger	6.80€ HT	7.48€ TTC
Pain aux noix 400g tranché boulanger	9.00€ HT	9.90€ TTC
Pain aux fruits secs 400g tranché boulanger	14.40€ HT	15.84€ TTC

Les desserts individuels Minimum de commande 10 plats identiques

Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ HT	5.50€ TTC
Entremets Citron-vanille Biscuit moelleux, crémeux citron, mousse chocolat blanc vanille	5.00€ HT	5.50€ TTC
Entremets Tiramisu exotique Biscuit croustillant, mousse exotique	5.00€ HT	5.50€ TTC

Avec service uniquement

Carpaccio d'ananas et chantilly de vanille	5.00€ HT	5.50€ TTC
Millefeuille revisité, crème vanille, ananas rôti, caramel	5.80€ HT	6.38€ TTC
Cookie Martini	7.00€ HT	7.70€ TTC

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'Epiphanie...



Boissons chaudes d'hiver

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

THOMAS

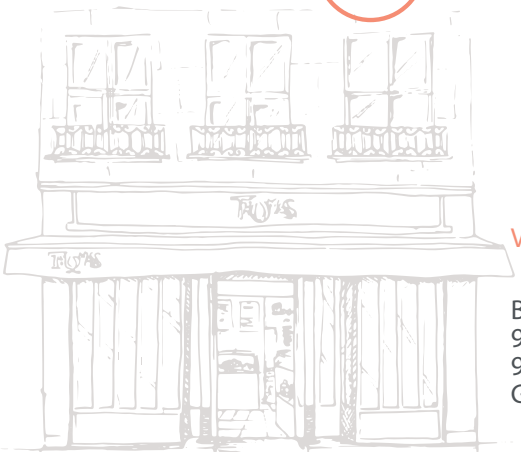
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

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

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 19 octobre 2026 au 29 mars 2027. 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