

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



PRINTEMPS - ÉTÉ
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 ESTIVALES, DU FAIT MAISON

Pour l'arrivée des beaux jours, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle carte printemps-été élaborée autour de produits frais, de saison et faits maison.

Cette carte met en avant une cuisine raffinée et généreuse, où chaque plat est conçu avec soin pour offrir à vos papilles une expérience gustative inoubliable. Nous avons à cœur de valoriser les richesses du marché, en sélectionnant des produits locaux et de qualité qui respectent le cycle naturel des saisons.

C'est ainsi que les légumes croquants, les fruits juteux, les herbes aromatiques et les poissons frais se retrouvent au cœur de notre nouvelle offre.

Pour répondre à toutes les envies et sensibilités, nous avons également enrichi notre menu d'une large gamme de plats végétariens et vegan, qui ne laissent aucune place à la monotonie.

Vous y trouverez des créations innovantes, pleines de saveurs et de couleurs, qui sauront ravir les végétariens comme les curieux désireux de découvrir des alternatives gourmandes et saines. Laissez-vous séduire par nos entrées légères, nos plats principaux riches en saveurs et nos desserts gourmands.

Découvrez vite notre carte et laissez-vous emporter par le goût du printemps et de l'été dans chaque bouchée !



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

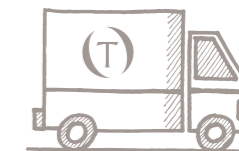
Cocktails, Buffets, Repas

Commandez au plus tard 72 heures* avant la livraison.

* délai compté en jour ouvré

Dernière minute

Commande possible sur tout type de prestation le jour même avec les produits du chef



LIVRAISONS

Quand ?

7 jours sur 7 de 7h30 à 19h00
créneau de 30 minutes minimum.

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Ile-de-France.

À partir de 13.50€ HT | 14.85€ TTC
sur la zone de Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-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



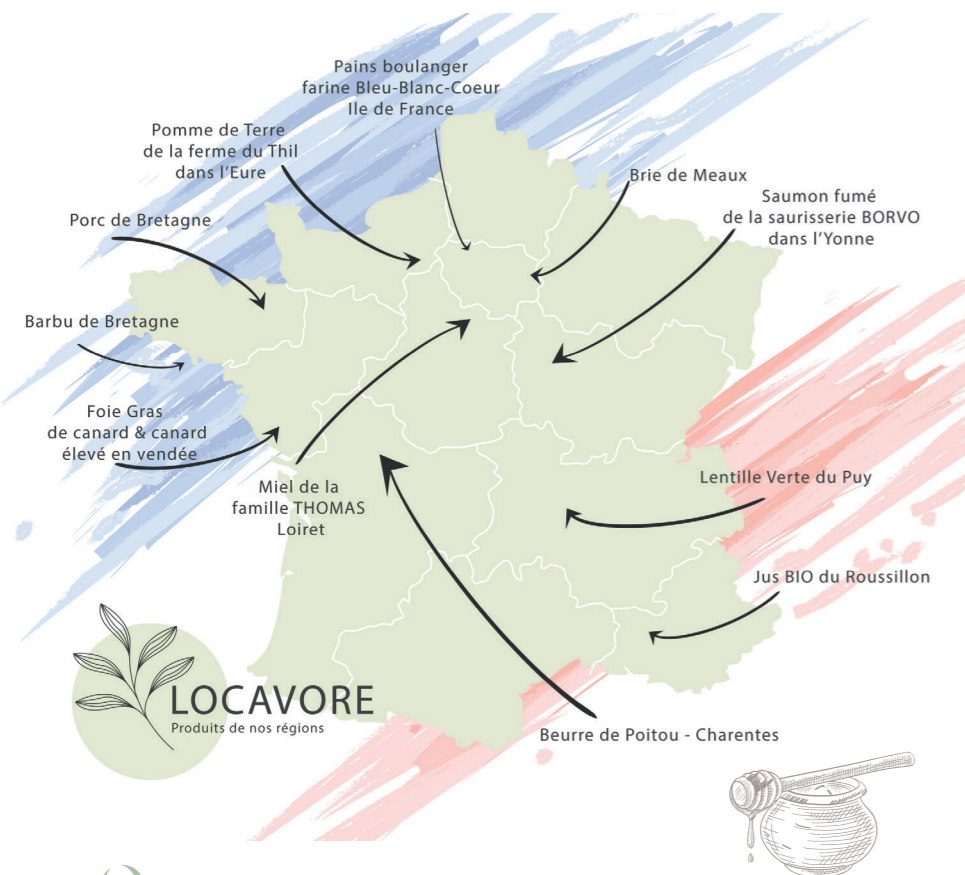
NOS ENGAGEMENTS

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 cœur 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

«Élever la saveur du chocolat au niveau supérieur et en équilibre avec la nature.» Telle est la valeur des chocolats XOCO



Nos pommes de terre et asperges

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



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteur depuis 3 générations, 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 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 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 antipollution 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 1L de
chocolat chaud pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING

ECO-CONÇU



Nos formules



5.90€ HT
6.40€ TTC
par personne

Le réveil express

59.00€ HT | 64.90€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

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

Boissons

1 café **BIO** 1L
2 jus d'orange **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, **au beurre AOP**
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
10 muffins au coeur chocolat noisette

Boissons

2 café **BIO** 1L
1 thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
1 pur jus d'orange blonde espagnole 1L
1 pur jus de pêche 1L
2 eau minérale d'Evian 1.5L



20.35€ HT
22.39€ TTC
par personne

Healthy breakfast

203.50€ HT | 223.85€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

Bowl healthy à composer
Fromage blanc, fruits frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat XOCO et
muesli
Muffin myrtille
Panière de **fruits frais de saison**

Boissons

1 café **BIO** 1L
1 thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
1 pur jus d'orange blonde espagnole 1L
1 pur jus de pêche 1L
1 eau minérale d'Evian 1.5L

Nos formules



FAIT MAISON



INCLUS DANS LES FORMULES
PETITS DÉJEUNERS

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SACHETS DE SUCRE
- TOUILLETES EN BOIS
- SERVIETTES EN PAPIER

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Gourmandises à la carte

Viennoiseries (T)

Plateau de 15 mini viennoiseries au **beurre AOP**

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

Grande brioche aux pralines roses - tranchée

Corbeille de 20 chouquettes sucrées

Nos incontournables (T)

Muffin - Myrtille ou coeur chocolat noisette

Fromage blanc onctueux et son coulis de fruits frais

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

Cake pistache griotte - 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** 

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

17.60€^{HT} | 19.36€^{TTC}

Thé Earl Grey Terra Etica **BIO & commerce équitable**

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

17.60€^{HT} | 19.36€^{TTC}

Thé **KUSMI TEA** **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 humain 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

Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes

200.00€^{HT} | 220.00€^{TTC}

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

5.60€^{HT} | 6.16€^{TTC}

Nectar de pêche blanche

5.60€^{HT} | 6.16€^{TTC}

Pur jus d'orange

6.30€^{HT} | 6.93€^{TTC}

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole

9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}

Pur jus de pêche blanche

9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC}

Nectar de fraise française

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 antipollution 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

24 moelleux assortis
36 macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU**
Sélection 100% végétale : Fraise des bois-coquelicot, pêche des vignes-rose, mirabelle-citronnelle

Boissons

2 café **BIO** 1L
3 jus **BIO** du Roussillon 0.75L
Orange
Pêche blanche
Pomme brut
2 Eau minérale d'Évian 1.5L

INCLUS DANS LES FORMULES PAUSES

- Gobelets en carton recyclable
- Sucre
- Touillettes 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 panier de **fruits frais de saison**

Boissons

2 café **BIO** 1L
1 thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
3 jus de **dégustation** 1L
Nectar de fraise
Pêche blanche française
Jus d'orange blonde espagnole
1 eau minérale d'Évian 1.5L
1 eau minérale gazeuse Badoit 1L

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

Muffin - Myrtille 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 pistache griotte - 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	30.60€ HT	33.66€ TTC
Sélection 100% végétale : Fraise des bois-coquelicot, pêche des vignes-rose, mirabelle-citronnelle		
Plateau de crêpes sucrées	37.10€ HT	40.81€ TTC
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture extra, 10 cuillères bambou		
Canelés bordelais - 48 pièces	40.80€ HT	44.88€ TTC
Les Moelleux - 24 pièces	33.60€ HT	36.96€ TTC
Framboise-pistache, pêche-noisette, cassis, pomme-amande, coco-chocolat, abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou		



FAIT MAISON

Pauses sucrées à la carte




Nos pauses de saison (T)

Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces dont nos incontournables recettes : mousse au chocolat et cheesecake	32.40€ ^{HT} 35.64€ ^{TTC}
Assiette de 30 brochettes de 2 fruits	33.00€ ^{HT} 36.30€ ^{TTC}
Plateau délices sucrés - 24 pièces Brookie, tiramisu framboise en mignardise, moelleux à l'abricot du Roussillon, guimauve fruits rouges	33.60€ ^{HT} 36.96€ ^{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 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 BIO & commerce équitable  Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ ^{HT} 19.36€ ^{TTC}
Thé KUSMI TEA  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 humain 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 Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes	200.00€ ^{HT} 220.00€ ^{TTC}
Lait froid - Lait de vache 1L - Lait d'amande 1L	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	5.60€ ^{HT} 6.16€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche	5.60€ ^{HT} 6.16€ ^{TTC}
Pur jus d'orange	6.30€ ^{HT} 6.93€ ^{TTC}
Gamme Patrick Font, jus de dégustation français 1L	
Pur jus d'orange blonde espagnole	9.00€ ^{HT} 9.90€ ^{TTC}
Pur jus de pêche blanche	9.00€ ^{HT} 9.90€ ^{TTC}
Nectar de fraise française	10.50€ ^{HT} 11.55€ ^{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 volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur 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.
Véhicules antipollution et électriques



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



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

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU

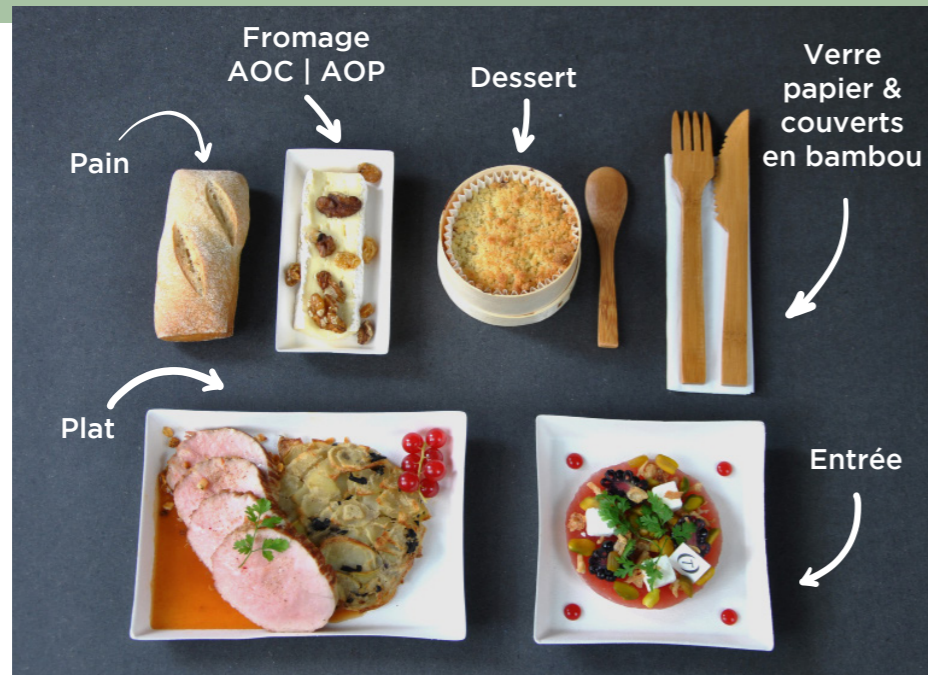


Nos plateaux repas

NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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

- Le plateau-repas est en carton, matière naturelle et recyclable.
- Les couverts sont en écorce de bambou, peuvent également être réutilisés car lavables.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matière 100% naturelle et compostable.
- Le verre 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

ROSE

Froid ou chaud

Entrée

Blinis à la tapenade, asperges vertes, magret de canard et légumes croquants

Plat

Suprême de volaille, purée de pomme de terre truffée, carottes rôties et sauce tartare maison

Fromage

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

Dessert

Cookie dream
Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



35.50€ HT
39.05€ TTC

VIOLETTE

Froid ou chaud

Entrée

Tartelette ricotta aux petits légumes

Plat

Finguer de tataki de thon, nouilles sautées au soja et légumes croquants

Fromage

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

Dessert

Tartelette pistache framboise



COUVERTS EN INOX
VERRERIE EN VERRE

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

MARGUERITE

Froid ou chaud

Entrée

Salade Grecque
tomates, concombres, oignons, féta, olives noires

Plat

Émincé de volaille française, riz parfumé,
macédoine de légumes croquants et sauce
tartare maison

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Clafoutis aux abricots



24.50€ HT
26.95€ TTC

JASMIN

Froid ou chaud

Entrée

Le traditionnel oeuf mimosa et cornichon

Plat

Brochette de gambas sautées à la sauce
aigre douce, légumes antipasti et riz parfumé
sur son lit de sauce Thai

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tiramisu aux fruits rouges



29.50€ HT
32.45€ TTC

HORTENSIA

Froid ou chaud

Entrée

Accras de morue et sauce Thai

Plat

Filet de saumon cuit sur peau, nouilles de blé
sautées et légumes croquants sur son lit de
crème wasabi

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette crémeux praliné, chantilly vanille



29.50€ HT
32.45€ TTC

TULIPE

Froid ou chaud

Entrée

Salade Dolce vita
Fusilli de couleurs, tomates confites, concombre,
feta, et olives noires

Plat

Bavette, pommes de terre charlotte rôties,
duo de haricots, sauce tartare

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Brownie chocolat blanc,
framboise, pistache



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



CHANGEMENT DU MATÉRIEL «ÉPHÉMÈRE» PAR DES
COUVERTS INOX ET VERRERIE EN VERRE, SUPPLÉMENT DE
4.00€HT | 4.40€TTC

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



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

IRIS



Entrée

Carpaccio de betteraves croquantes

Plat

Falafels de pois chiches, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, antipasti confits, sauce crémeuse à la menthe

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Moelleux pistache, fruits rouges



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 lunches boxes

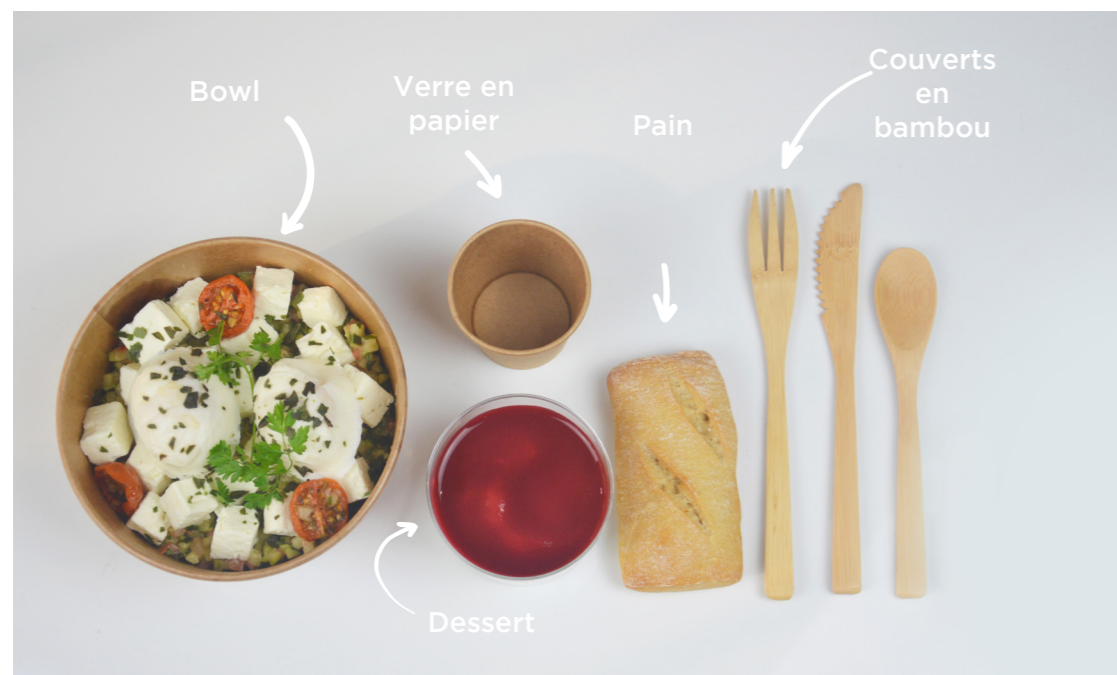
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

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

INCLUS DANS LES LUNCHES BOXES :

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

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



Nos lunches boxes



15.00€ HT
16.50€ TTC

JONQUILLE

Froid ou chaud

Plat

Emincé de volaille française, légumes confits antipasti à l'huile d'olive

Dessert

Muffin myrtille



NOUS RÉPONDONS
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



17.00€ HT
18.70€ TTC

JACINTHE

Froid ou chaud

Plat

Crevettes sautées et nouilles de blé sautées à la sauce thaï accompagnées de légumes croquants

Dessert

Mousse au chocolat



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

MUGUET



Froid ou chaud

Plat

Falafels de pois chiches, nouilles de blé sautées accompagnées de légumes croquants

Dessert

Salade de fruits de saison



100% FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

LÉGUMES FRANÇAIS



17.00€ HT
18.70€ TTC

BEGONIA

Froid

Plat

Burrata crémeuse, salade de tomates cerises tricolores au pesto, focaccia moelleuse à l'huile d'olive

Dessert

Panna cotta au lait d'amande, compotée d'abricots



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

PIVOINE

Froid

Plat

La fameuse salade César

Poulet, salade romaine, parmesan, oeuf dur, tomates confites, sauce César

Dessert

La bombe Atomik : crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly



17.00€ HT
18.70€ TTC

LILAS

Froid ou chaud

Plat

Filet de saumon associé à son riz gourmand et légumes nouveaux

Dessert

Praliné du Pecq, 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



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 sandwiches bags



9.80€ HT
10.78€ TTC

Le Parisien

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

ou

Bun's ricotta à l'ail, poivrons confits au
pesto, tomate confite

ou

Bun's au sésame, éfiloché de thon,
mayonnaise à la ciboulette et concombre

ou

Tourbillon feuilleté, éfiloché de dinde à
l'italienne, straciatella, tomate confite

Dessert

Muffin myrtille ou chocolat-noisette



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

Bun's ricotta à l'ail, poivrons confits au
pesto, tomate confite

ou

Bun's au sésame, éfiloché de thon,
mayonnaise à la ciboulette et concombre

ou

Tourbillon feuilleté, éfiloché de dinde à
l'italienne, straciatella, tomate confite

Dessert

Muffin myrtille ou chocolat-noisette



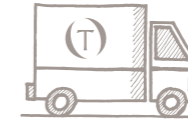
MINIMUM DE COMMANDE :
6 SANDWICHES BAGS IDENTIQUES.



Laissez-vous surprendre !

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

LES COCKTAILS & LUNCHES



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

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



Nos formules cocktail



8.35€ HT
9.18€ TTC
par personne

Le cocktail apéritif

167.00€ HT | 183.70€ TTC
pour 20 personnes

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «printemps-été 2025»
Brochette d'été pastèque féta
Gambas marinée sauce aigre douce
Navette tradition
Effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

2 pièces cocktails sucrées par convive

Brookie
Brochette de 2 fruits frais



LE MATÉRIEL EST RECYCLABLE ET RÉUTILISABLE



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 «printemps-été 2025»
Bavette marinée teriyaki, sauce bearnaise
Tartelette cocktail de Lombardie
Maki fraîcheur végétale
Wrap dinde fromage frais, pesto
Gambas marinée sauce aigre douce
Financier citronné, saumon fumé, note d'aneth
Navette Zâalouk confit d'aubergines

4 pièces cocktails sucrées par convive

Tiramisu framboise façon entremets en mignardise
Brookie
Macarons assortis réalisés par le MOF Guillaume MABILLEAU (Fraise des bois-coquelicot, pêche des vignes-rose, mirabelle-citronnelle)
Tartelette cocktail crémeux praliné, chantilly vanille

Nos formules cocktail



31.15€ HT
34.27€ TTC
par personne

Le cocktail déjeunatoire

623.00€ HT | 685.30€ TTC
pour 20 personnes

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «printemps-été 2025»
Wrap cocktail dinde, pesto et fromage frais
Panna cotta à la stracciatella, coulis frais tomate-basilic
Wrap cocktail pousse d'épinard et fromage de chèvre
Brochette tomate cerise, mozzarella, magret de canard à l'origan
Tartelette océane Gambas, oeuf, mayonnaise
Thon rouge, crème à la racine du Japon
Navette tradition
Brochette d'été Pastèque féta
Navette crème de parmesan, basilic frais

1 bouchée lunch par convive = 4 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Guimauve aux fruits rouges
Brochette de 2 fruits frais
Cookie dream en mignardise
Tartelette cocktail crémeux pistache framboise
Moelleux du Roussillon



38.05€ HT
41.86€ TTC
par personne

Le cocktail dînatoire festif

761.00€ HT | 837.10€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis sélection «printemps-été 2025»
Gourmandise de foie gras sur pain d'épice
Thon rouge, crème à la racine du Japon
Fleurs du sud assorties
Gravlax de saumon laqué, sauce teriyaki
Tartelette cocktail petit pois, haloumi, menthe
Cromesquis de chèvre, tomate confite
Sablé crémeux de betterave
4 bouchées chaudes = 8 pièces par convive
Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce
Acras de morue
Croque dinde-comté 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
Tartelette cocktail crémeux praliné, chantilly vanille
Cupcake pistache framboise
Chou craquelin à la vanille
Tiramisu framboise façon entremets en mignardise
Brochette de 2 fruits frais

Nos plateaux cocktail salés



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de 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
Crème de parmesan
Zaalouk : confit d'aubergine à la tomate



41.40€ HT
45.54€ TTC

Le plateau évasions salées

24 pièces cocktail salées

Bavette marinée teriyaki, sauce béarnaise
Gambas marinée sauce aigre douce
Tartelette cocktail de Lombardie (ricotta,
tomate, basilic)
Maki fraîcheur végétale



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
Latté betterave au lait d'amande

Nos plateaux cocktail salés



46.00€ HT
50.60€ TTC

Plateau de charcuteries et fromages

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 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
Tiramisu framboise en mignardise
Moelleux à l'abricot du Roussillon
Guimauve fruits rouges

Nos plateaux cocktail sucrés



40.80€ HT
44.88€ TTC

Le plateau de canelés

48 canelés bordelais



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau de macarons

18 macarons réalisés par le M.O.F

Guillaume MABILLEAU
Fraise des bois-coquelicot,
pêche des vignes-rose,
mirabelle-citronnelle



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de moelleux

24 moelleux assortis

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



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

Brochette d'été - pastèque et fêta

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

Navette Zâalouk (confit d'aubergine à la tomate)

Navette crème de parmesan

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

Tartelette Lombardie - Crème et tomate

Gaspacho de légumes d'été

Sablé crémeux de betterave

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

Burger au bleu et noix avec de la roquette

Latté betterave au lait d'amande - en verrine par 18

Tartelette petits pois, halloumi et menthe

Saveurs marines

Gambas marinée, sauce aigre douce

Thon rouge, crème à la racine du Japon

Financier citronné au saumon fumé et aneth

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

Tartelette océane - Gambas, oeuf, mayonnaise

Wrap de saumon, concombre, crème d'aneth- par 12 uniquement

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

Saumon gravlax laqué, sauce teriyaki, sésame blanc

Saveurs terrestres

Bavette marinée teriyaki et sauce bearnaise

Fleurs du sud assorties - Mozzarella et chorizo / Jambon sec et melon

Brochette de tomate cerise, mozzarella et magret de canard mariné à l'origan

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

Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement

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

MINIMUM DE COMMANDE :
20 PIÈCES IDENTIQUES



1.40€ ^{HT}		1.54€ ^{TTC}
1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.65€ ^{HT}		1.82€ ^{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}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.30€ ^{HT}		2.53€ ^{TTC}
2.40€ ^{HT}		2.64€ ^{TTC}

1.80€ ^{HT}		1.98€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.42€ ^{TTC}
2.20€ ^{HT}		2.42€ ^{TTC}
2.40€ ^{HT}		2.64€ ^{TTC}
2.50€ ^{HT}		2.75€ ^{TTC}

1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
1.65€ ^{HT}		1.82€ ^{TTC}
1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}

Lunches salés à la carte



Les bun's

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Ricotta à l'ail, poivrons confits au pesto, tomate confite 6.50€^{HT} | 7.15€^{TTC}

Boeuf rosbif et crème moutarde à l'ancienne, 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 fromage frais et tomate confite 6.50€^{HT} | 7.15€^{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 bretzels

Minimum de commande :
20 bretzels identiques

Hot dog 2.60€^{HT} | 2.86€^{TTC}



À DÉGUSTER FROID

PRÉSENTATION SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLÉ

Lunches salés à la carte



Les pièces lunch chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

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}

Plateau de 16 fingers focaccias ricotta à l'ail, légumes antipasti au pesto 52.50€^{HT} | 57.75€^{TTC}



Les cakes

Coupés en 10 tranches

Jambon de dinde, emmental et olives 18.50€^{HT} | 20.35€^{TTC}

Saumon, petits pois et maïs 18.50€^{HT} | 20.35€^{TTC}

Courgette, chèvre, amande et confit d'oignons 18.50€^{HT} | 20.35€^{TTC}



Les lunches wraps

À commander par multiple de 4 wraps

Wrap chèvre et pousses d'épinards 3.40€^{HT} | 3.74€^{TTC}

Wrap dinde, fromage frais et pesto 3.40€^{HT} | 3.74€^{TTC}

Wrap saumon fumé concombre et crème d'aneth 4.10€^{HT} | 4.51€^{TTC}



Tarte feuilletée

Tarte fine feuilletée légumes nouveaux (carottes, pois gourmands, tomates, aubergines et poivrons confits) à découper en 32 parts lunches 45.00€^{HT} | 49.50€^{TTC}



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}



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Lunches salés à la carte



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 pois chiches et crème aux herbes 300g 16.00€^{HT} | 17.60€^{TTC}

Tartare de tomate à la noisette et olives 200g 16.00€^{HT} | 17.60€^{TTC}

Tapenade maison 200g 16.00€^{HT} | 17.60€^{TTC}

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Assortiment de mini canelés 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}
Accras de morue et sauce pimentée	1.00€ ^{HT}		1.10€ ^{TTC}
Cromesquis de chèvre, tomate confite	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{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 12 minis tatin assorties champignons, duo de poivrons, curry, légumes du soleil	21.60€ ^{HT}		23.76€ ^{TTC}
Les 24 petits fours salés chauds, pizzas, quiches aux oignons, coulibiac saumon, financiers chèvre,, roulés moutarde violette, croques dinde et truffe	22.75€ ^{HT}		25.03€ ^{TTC}

Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 20 mini plats identiques

Pennes, petits pois, stracciatella, échalottes	5.50€ ^{HT}		6.05€ ^{TTC}
Parmigiana de légumes	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Volaille marinée au citron, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Médaillon de saumon frais, parmigiana	6.50€ ^{HT}		7.15€ ^{TTC}
Gambas snackées, nouilles de blé, légumes croquants	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}
Entremets tiramisu framboises	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Guimauve fruits rouges	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Chou praliné noisette à l'ancienne	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Chou vanille	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Moelleux du Roussillon à l'abricot	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Cookie dream Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie	1.50€ ^{HT}		1.65€ ^{TTC}
Dôme citron basilic, biscuit croquant	1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
Macarons assortis, réalisés M.O.F - Fraise des bois-coquelicot, pêche des vignes-rose, mirabelle-citronnelle	1.70€ ^{HT}		1.87€ ^{TTC}
Crêpe roulée noisette	1.80€ ^{HT}		1.98€ ^{TTC}
Tartelette pistache et framboise	1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
Tartelette crémeux praliné, chantilly vanille	1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
Cookie noisette chocolat, mousse vanille pécan	1.90€ ^{HT}		2.09€ ^{TTC}
Cupcake pistache framboise	2.10€ ^{HT}		2.31€ ^{TTC}

Pièces sucrées à la carte

Pièces lanches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

- Mini beignet choco-noisette ou pomme
- Financier
- Tropézienne
- Brookie L'alliance du cookie et du brownie
- Muffin myrtille ou chocolat-noisette



1.20€ HT		1.32€ TTC
2.10€ HT		2.31€ TTC
2.10€ HT		2.31€ TTC
2.20€ HT		2.42€ TTC
2.80€ HT		3.08€ TTC



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



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 / Coca-cola zéro
- 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 / Coca-cola zéro
- Eaux (Evian-Badoit)



INCLUS

- VERRES ÉPHÉMÈRES
- FLÛTES À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRES

*Tout le matériel est
recyclable ou réutilisable.*

Option boissons

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 / 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.

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans nos 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 antipollution 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 saumon, petit-pois, maïs
Cake courgette, chèvre, amande, confit
d'oignons au piment d'Espelette

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

1 Dessert par convive

Flan feuilleté à la vanille 10 personnes
Tarte crémeux pistache-framboise 10 personnes



EN OPTION

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



27.80€ HT
30.58€ TTC
par personne

Le buffet mange-debout

556.00€ HT | 611.60€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake courgette, chèvre, amande, confit d'oignons
au piment d'Espelette
Cake jambon de dinde, emmental, olives
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

Gambas snackées, nouilles de blé, légumes croquants

Fromage et pain

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

1 Dessert par convive

La bombe ATOMIK
Brownie chocolat blanc, framboise et pistache



35.80€ HT
39.38€ TTC
par personne

Le buffet gastronome

716.00€ HT | 787.60€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake jambon de dinde, emmental, olives
Quiche au thon et à la tomate
Quiche aubergine et mozzarella

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 en accompagnement

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

Praliné du Pecq, liégeois
Clafoutis aux abricots



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 et cornichon		5.60€ ^{HT}		6.16€ ^{TTC}
Trio de gyoza légumes, pois gourmands et poivrons confits		9.00€ ^{HT}		9.90€ ^{TTC}
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis		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}
Blinis tapenade, asperges vertes, magret de canard et légumes croquants		10.50€ ^{HT}		11.55€ ^{TTC}
Tartelette ricotta, petits légumes		10.50€ ^{HT}		11.55€ ^{TTC}
Thon snacké façon tataki, sauce soja, pointe de wasabi		10.80€ ^{HT}		11.88€ ^{TTC}

À partager

Quiche Lorraine	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
Quiche thon et tomate	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
Quiche aubergine et mozzarella	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
Tarte fine feuilletée aux légumes nouveaux	pour 16 personnes	45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
Trio de tomates anciennes, stracciatella et vinaigrette	pour 10-15 personnes	40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
Le tataki de thon : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		52.00€ ^{HT}		57.20€ ^{TTC}
Jambon de Parme et melon, pêches rôties au miel	pour 8-10 personnes	52.00€ ^{HT}		57.20€ ^{TTC}
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée, blinis 400g		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

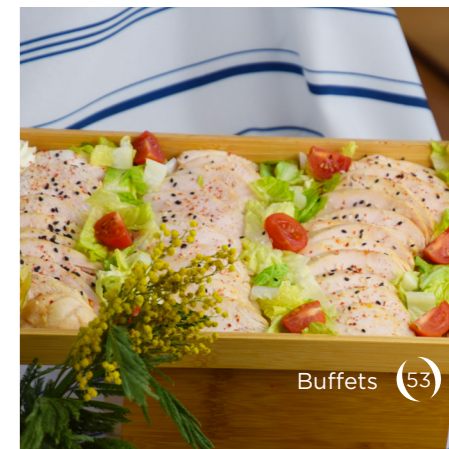
Émincé de volaille cuisson basse température 60g		2.80€ ^{HT}		3.08€ ^{TTC}
Chiffonnade de dinde à l'italienne 60g		3.00€ ^{HT}		3.30€ ^{TTC}
Bavette extra tendre 60g		3.20€ ^{HT}		3.52€ ^{TTC}
Noix de veau 60g		3.20€ ^{HT}		3.52€ ^{TTC}
Pilons de poulet caramélisés à picorer au KG		22.00€ ^{HT}		24.20€ ^{TTC}
Sauce & condiments 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	
	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
La patatissime Pomme de terre charlotte, haricots verts, échalote, œuf dur	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
La venezio au pesto Minis penne, pesto, tomate confite et mozzarella	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
La printanière Salade de riz gourmande aux légumes nouveaux (carottes, petits pois, haricots) 	21.00€ ^{HT}	23.10€ ^{TTC}
La grecque Tomate, concombre, fêta, olives noires, oignons et vinaigrette (sauce et fêta à part)	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
La pekinoise Salade de nouilles de blé, pois gourmands, petits pois et poivrons confits 	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
La dolce vita Fusilli de couleurs, tomate confite, concombre, fêta, et olives noires	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
La romaine - prix indiqué au saladier Poulet, salade romaine, parmesan, oeuf dur, tomate confite et sauce César	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
L'italienne Trio de tomates cerises, pesto et billes de mozzarella	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
La valdôtaine Melon, billes de mozzarella, tomate confite et jambon sec	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Antipasti Poivrons, courgettes, aubergines confits à l'huile d'olive et pesto 	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Aubergines rôties garnies coupées en 2, farcies à la ricotta, échalote cru, petit pois, piment d'Espelette, noisette concassées, persil, menthe, coriandre - huile au miel et piment d'Espelette et échalote frit	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}



Buffet chaud à la carte

Les plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les viandes

Sauté de dinde parfumé au cumin, carotte et pistache	30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Emincé de volaille au citron et citron confit, parfumé au thym	35.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Chip fried chicken	35.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Bavette de boeuf au sautoir et aux échalotes confites	45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{TTC}
Wok de veau aux légumes d'été carotte, courgette et noix de cajou	48.00€ ^{HT}	52.80€ ^{TTC}

Les poissons





Crevettes sautées à l'ail et aux fines herbes	45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{TTC}
Dos de colin mariné à la sauce teriyaki et gingembre - oignons et cibette	46.00€ ^{HT}	50.60€ ^{TTC}
Pavé de saumon laqué au miel et curry rouge	57.00€ ^{HT}	62.70€ ^{TTC}
Thon confit du sud - oignons moutarde, soja, épices méditerranéennes	57.00€ ^{HT}	62.70€ ^{TTC}

Les signatures

Paëlla traditionnelle	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
-----------------------	----------------------	-----------------------

Les garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

	prix indiqués au kg	
Gratin Dauphinois au parfum de muscade	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Carottes fanes rôties au miel et cumin coriandre, citron	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Mac and cheese gratiné	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
 Pomme de terre charlotte sautées	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Riz sauté aux oignons condimentés	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
 Nouilles Soba et tagliatelles de légumes, sauce soja	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Risotto vert aux petits pois	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Tagliatelles aux courgettes grillées, pois chiches et feta menthe - persil ail et parmesan à part	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Aubergines rôties garnies grillées - coupées en 2, farcies à la ricotta, échalote cru, petit pois, piment d'Espelette, noisette concassées, persil, menthe, coriandre - huile au miel et piment d'Espelette et échalote frit	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
 Caponata de légumes méditerranéens - aubergine, tomate, capre, olive et amande, légèrement déglacé	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
 Tomates cerises rôties à l'huile d'olive, ail et thym	28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}

prix indiqués au kg

30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
35.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
35.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{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}

25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
----------------------	-----------------------

prix indiqués au kg

20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{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}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{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	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Pain aux noix - tranché	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Pain aux figues - tranché	6.30€ ^{HT}	6.93€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS




Buffet dessert à la carte

Les desserts à partager

Tarte 8 - 10 personnes

Flan feuilleté à la vanille	28.00€ ^{HT}		30.80€ ^{TTC}
Tarte citron meringuée	35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
Tarte crémeux praliné, chantilly vanille	35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
Tarte crémeux pistache, framboise	35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
Tarte fruits rouges - (hors lundi, mardi - à partir de mai)	40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}

En plat

Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg	18.00€ ^{HT}		19.80€ ^{TTC}
Crumble muscovado aux fruits rouges - 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




Cookie dream Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
Façon tiramisu framboise en entremets	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ ^{HT}		5.50€ ^{TTC}
Fraisier - (hors lundi, mardi - à partir de mai)	5.50€ ^{HT}		6.05€ ^{TTC}
Framboisier - (hors lundi, mardi - à partir de mai)	5.50€ ^{HT}		6.05€ ^{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 de fruits de saison	3.40€ ^{HT}		3.74€ ^{TTC}
L'ultra moelleux pistache et fruits rouges 	3.50€ ^{HT}		3.85€ ^{TTC}
Clafoutis aux abricots	3.60€ ^{HT}		3.96€ ^{TTC}
Mousse au chocolat noir Xoco	4.00€ ^{HT}		4.40€ ^{TTC}
Café liégeois	4.00€ ^{HT}		4.40€ ^{TTC}
Praliné du Pecq, liégeois	4.20€ ^{HT}		4.62€ ^{TTC}
Brownie au chocolat blanc, framboise, pistache	4.20€ ^{HT}		4.62€ ^{TTC}
Tiramisu aux fruits rouges (en bodega)	4.20€ ^{HT}		4.62€ ^{TTC}
Panna cotta au lait d'amande et compotée d'abricots 	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}

Tartelette

Tarte fine aux pommes	3.20€ ^{HT}		3.52€ ^{TTC}
Tartelette crémeux praliné, chantilly vanille	4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}
Tartelette citron meringuée	4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}
Tartelette crémeux pistache-framboise	4.50€ ^{HT}		4.95€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON

FRUIT FRAIS

PERSONNALISATION



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