

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



PRINTEMPS - ÉTÉ
2025

LES REPAS ASSIS

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*

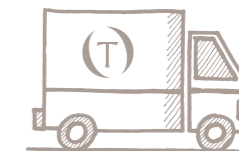
Cocktails, Buffets, Repas

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



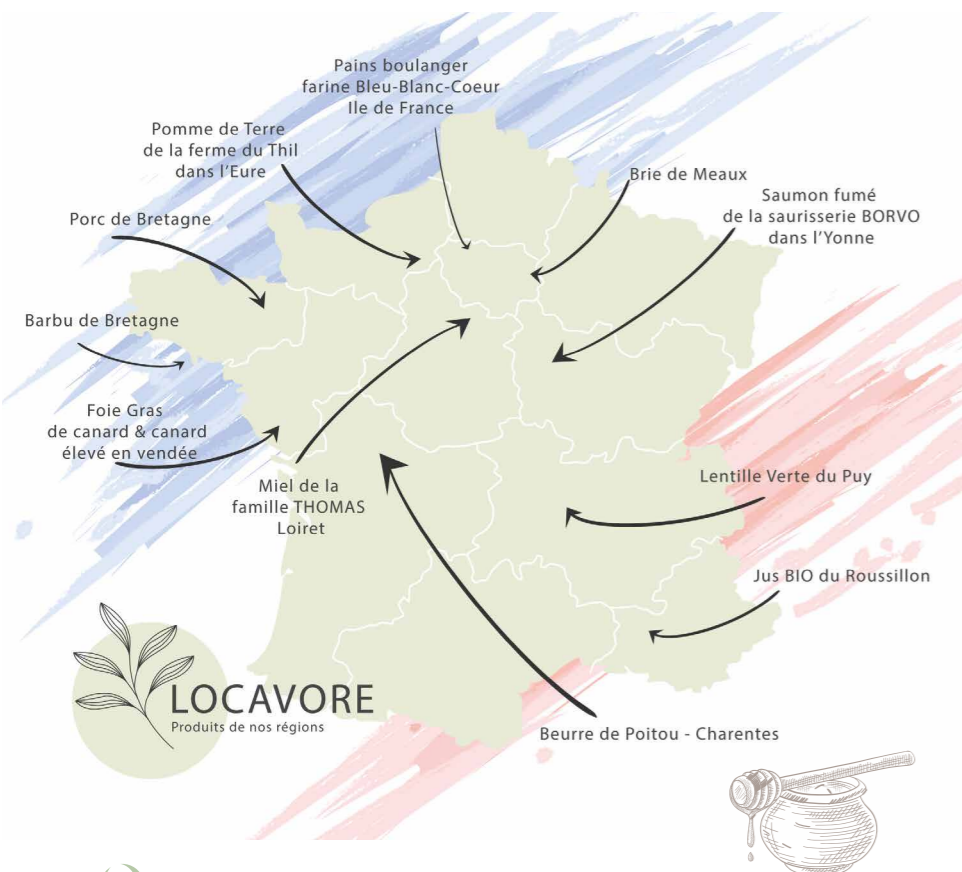
NOS ENGAGEMENTS

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 qualités 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, la maison Thomas se joint à eux au moment de la récolte.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Thomas Traiteur, l'hygiène est notre priorité. Nous respectons des règles strictes et sommes certifiés tous les mois par un laboratoire indépendant. Cet Audit Sanitaire et Sécurité garantit 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.

REPAS



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



Commande à effectuer
au plus tard 5 jours avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr



Variétés
Minimum de commandes : 10 plats uniques.



LES PRODUITS

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

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING

ECO-CONÇU



Repas à la carte



Entrées avec service uniquement

Minimum de commande 20 entrées

Autour de l'artichaut - Artichaut poivrade, tomate cerise, olive et citron confit sur un lit crémeux d'artichaut - Option vegan possible sur mesure	8.00€ HT 8.80€ TTC
Emincé de cabillaud sur son lit de pomme de terre acidulée pickles de carotte des champs et gelée de citron	9.50€ HT 10.45€ TTC
Tatakï de thon au sésame, salade japonisante - Salade de fenouil, courgette, shitaké, chou blanc, coriandre croquante aux notes acidulées, gelée de citron au gingembre	9.50€ HT 10.45€ TTC
Sublime asperge - Velouté d'asperge, raviole de pomme de terre et asperge au sel viking, émulsion fumée, lardon croustillant, pickles d'oignons rouge, croutons de pain	9.50€ HT 10.45€ TTC
Tartare de daurade en bouillon Thaï infusé à la citronnelle - Brunoise de légumes, tuile de pain	10.50€ HT 11.55€ TTC
Duo de saumon en cannelloni - pickles de betterave et son coulis, craquant sarrasin	10.50€ HT 11.55€ TTC
Sublime foie gras de canard, chutney d'été et tuile de campagne	13.60€ HT 14.96€ TTC

Entrées froides

Minimum de commande 10 entrées froides

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, asperge verte, 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 tatakï, sauce soja, pointe de wasabi	10.80€ HT 11.88€ TTC
Foie gras maison français, présentation au plateau et chutney	13.00€ HT 14.30€ TTC



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS

Repas à la carte

Les viandes

Minimum de commande 10 plats

Filet de volaille fermière française, crémeux d'aubergines Brunoise de légumes provençaux, jus de volaille tomaté, condiment olives capres	13.80€ HT 15.18€ TTC
Suprême de volaille fermière, risotto aux olives taggiasche Tomates confites, crème de parmesan	16.50€ HT 18.15€ TTC
Médaillon de veau confit, croustillant d'écrasé de pommes de terre Mousseline de petits pois, jus de veau à l'échalote	18.50€ HT 20.35€ TTC
Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre vitelotte Asperges vertes et petits pois, sauce au banyuls	18.50€ HT 20.35€ TTC

Les poissons

Minimum de commande 10 plats

Pavé de saumon aux deux sésames, Wok de légumes croquants, bouillon thaï	14.50€ HT 15.95€ TTC
Dos de cabillaud poêle, carotte fane rôtie Mousseline de carotte, crumble et jus de carotte acidulé	14.50€ HT 15.95€ TTC
Filet de dorade royale cuit sur peau, artichaud poivrade, Tomate verte zébrée rôtie, condiment méditerranéen	16.50€ HT 18.15€ TTC
Crevettes black tiger flambées Polenta piquillos et jus de crustacés épicé, légumes rôties	16.50€ HT 18.15€ TTC

Plats végétariens

Minimum de commande 10 plats

Carotte fane rôtie, brunoise de carotte au basilic et crumble	12.50€ ^{HT} 13.75€ ^{TTC}
Compression de légumes du soleil, rôtis et confits	14.50€ ^{HT} 15.95€ ^{TTC}



Repas à la carte

Les fromages

Part de fromages A.O.C et A.O.P
Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois

3.25€^{HT} | 3.58€^{TTC}

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

4.45€^{HT} | 4.90€^{TTC}

Le pain

Petit pain individuel

0.90€^{HT} | 0.99€^{TTC}

Petite flûte individuelle aux céréales

1.20€^{HT} | 1.32 €^{TTC}

Les desserts individuels

Minimum de commande 10 desserts

Profiteroles chou craquelin, crème vanille, sauce chocolat et amandes

4.80€^{HT} | 5.28€^{TTC}

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}

Les desserts avec service uniquement

Minimum de commande 20 desserts

La profiterole d'été crémeux vanille, coulis de fruits rouges et framboises fraîches

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

Cookie Martini - crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

Millefeuille pistache crème diplomate pistache, feuilleté au beurre AOP

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

Finger tiramisu framboise

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS

(10) Repas



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