



La Carte des Fêtes

Collection 2024-2025

THOMAS

BOUTIQUE

«Chères Clientes et Chers Clients

En cette période festive, alors que les lumières de Noël s'installent doucement pour illuminer nos villes, je commence cette carte avec une pensée pour toutes les victimes des intempéries de cette année.

En 2024, des évènements comme les Jeux Olympiques ont une fois de plus montré que le sport peut rassembler le monde entier. Et même si, pour certains d'entre nous, le plus grand exploit sportif reste de courir après un bus ou de résister à l'appel du canapé, l'esprit olympique nous inspire tous.

Si l'année a été ponctuée de grands moments, c'est votre présence, chers clients, qui nous porte au quotidien. À vous, les fidèles qui nous soutenez depuis tant d'années, nous adressons un immense merci. Vous êtes au cœur de notre engagement, et c'est pour vous que nous nous réinventons sans cesse, tout en restant ancrés dans ce savoir-faire qui fait notre fierté.

Pour conclure, permettez-moi de reprendre Victor Hugo :

« Saluons ensemble cette nouvelle année qui vieillit votre fidélité sans vieillir notre cœur. » Que ces fêtes soient un moment de partage et de bonheur pour vous et vos proches !

Dimitri Thomas»

Sommaire

- Les apéritifs p 3 - 4
- Les entrées p 5 - 7
- Les plats p 8 - 10
- Les bûches et desserts p 11
- Les menus p 12 - 13
- La cave p 14
- Pour commander p 15



Les Apéritifs



Les Canapés Assortis

- Fromage frais, magret de canard
- Mousse de foie gras, groseille
- Gambas aux herbes sur lit de tarama
- Dôme de saumon et pomme verte
- Houmous et légumes croquants
- Canapé de petit Billy, tomate cerise confite

24 pièces 29.80€

12 pièces 16.00€

Les Mini-Verrines Salées

- Panna cotta à la stracciatella et coulis frais tomate basilic
- Guacamole et thon condimenté, crackers de concombre
- La forestière : crèmeux de champignons

6 pièces 16.80€



Les Navettes

- Assortiment de petits pains au lait garnis :
- Tarama truffé, pain brioché au charbon végétal
 - Zaalouk (caviar d'aubergines)
 - Tradition (dinde, fromage frais et cornichons)

16 pièces 26.80€

Les Pièces Cocktail Salées

- Bavette marinée teriyaki, sauce patate douce
- Gambas piquée sur mangue
- Wrap au chèvre et pousse d'épinard

12 pièces 21.80€



Photographies non contractuelles



Le Pain Surprise

LE PAIN SURPRISE DE 40 PIÈCES

• 54.00€

Foie gras et chutney, saumon fumé et beurre citronné, légumes grillés à l'oriental, jambon de Parme, petit Billy chèvre miel et tomates confites



Les Pièces Cocktail Salées Chaudes

Les petits fours salés chauds

PIÈCES COCKTAIL PRÉSENTÉES SUR UN PLATEAU EN BOIS, IDÉAL POUR LES RÉCHAUFFER

Croustade au saumon, roulé moutarde violette au moût de raisin, croque dinde truffe, mini quiche aux oignons, financier chèvre, mini pizza oignons tomates

24 pièces 26.00€

15 pièces 16.50€



Les Croq'truffe

Croque dinde truffe

15 pièces 20.00€



Les Traditions

Saucisses cocktail

• 10 pièces 5.00€

Boudins blancs cocktail

• 10 pièces 5.00€

Boudins noirs cocktail

• 10 pièces 5.00€

Pruneaux au lard

• 10 pièces 6.50€



Les Entrées Froides

ARTICHAUT SAINT-FIACRE

• la pièce 10.80€

Fond d'artichaut, duxelles de champignons de Paris, œuf poché en chaud-froid, saumon fumé

PERLE DE MAGRET

• la pièce 11.80€

Magret de canard fumé et segment d'orange, sur douceur fromagère et pain d'épices

GRAVLAX DE SAUMON, BLINIS

• la pièce 11.80€

DISCO'CRABE

• la pièce 12.80€

Crabe, poireaux teriyaki, graines de sésame, coriandre, noix de cajou, mangue

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

• la pièce 13.50€

Sur gelée de passion



Les Verrines

VERRINE DE VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE ET GAMBAS

• la pièce 9.80€

Gambas sur une crème de châtaigne et butternut au piment d'Espelette, éclats de châtaigne, chantilly au curry doux

VERRINE DE TARTARE DE SAUMON

• la pièce 10.00€

VERRINE DE TOURTEAU ET SON GUACAMOLE AUX ÉCREVISSES

• la pièce 12.00€

Tourteau à la bisque de homard et ciboulette en superposition de guacamole d'avocat et d'écrevisses concassées, crème montée et poivre du moulin



Autour de la Langouste

ASSIETTE DE LANGOUSTE FRAÎCHE

Demi-queue de langouste fraîche rose du Cap, sur fine macédoine

• la pièce 19.80€

DEMI-LANGOUSTE FRAÎCHE ROSE DU CAP

Demi-langouste extra, poids de la langouste entière 500 à 600g crue

• la pièce 42.80€

★ Nous recevons nos langoustes vivantes, elles sont cuites par nos soins ★

Autour du Homard

ASSIETTE DE HOMARD

Demi-homard frais sur lit de macédoine

• la pièce 19.80€

HOMARD BRETON

Homard breton entier cru (500g), coupé en 2 et sa garniture

• la pièce 49.80€

Autour du Saumon

La part de 70g. Présentation en part individuelle ou sur plateau

ASSIETTE DE SAUMON FRAIS SUR LIT DE MACÉDOINE

• la part 9.00€

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS

Saumon fumé écossais découpé en tranche

• la part 11.00€

GRAND BLINIS

• la pièce 1.40€

CRÈME D'ANETH

• les 20cl 2.00€

Charcuterie en Croûte

PÂTÉ EN CROÛTE EPICURIEN

Caille, foie gras de Vendée, poulet fermier, cèpes et cochon de Normandie. Tranche de 150g mise sous vide - DLC longue

• 9.80€

PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIÈRE

Veau, morilles, duxelles de champignons
Tranche de 150g mise sous vide - DLC longue

• 9.80€

OREILLER DE LA BELLE AUBRE DU PORCELET ROSE

Gibiers, volailles, farce de cochon, morilles et truffes, foie gras de canard
Tranche de 450g à 500g mise sous vide - DLC longue - pour 4 à 6 personnes

• 49.50€



Les Boudins Blancs

La pièce de 120g à 150g

BOUDIN BLANC NATURE

• le boudin 5.20€

BOUDIN BLANC AUX MORILLES

• le boudin 8.40€

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

• le boudin 10.00€



Les Caviars

CAVIAR OSCIÈTRE DE POLOGNE

125g - 204€ • 50g - 81.50€

Grains fermes, roulant en bouche de taille homogène

CAVIAR OSCIÈTRE DE FRANCE

100g - 225€ • 50g - 115€

Grains aux reflets dorés de belles tailles, révèlent des notes de noisette

CAVIAR D'AQUITAINE

100g - 194€ • 50g - 97€

Saveur de noix et de beurre frais. Après maturation, son goût devient plus puissant

Le Foie Gras

La part de 60g à 70g

★ Tous nos foies gras sont de qualité extra, le canard est d'origine française. Nous travaillons des lobes de foie gras entier frais ★

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Foie gras de canard mi-cuit maison, français

• la tranche 15.00€

FOIE GRAS D'OIE

Foie gras d'oie mi-cuit maison, français

• la tranche 19.80€

PAIN DE FOIE GRAS D'OIE DE COLMAR

Foie gras d'oie entier et lamelles de truffes, monté en millefeuille, français

• la tranche 29.80€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

Fabrication maison en terrine ou en 1/2 terrine, soit 1,6kg ou 800g, mis sous vide (DLC de 2 semaines à +1°C /+3°C; Origine : France. Sans présentation)

• le kg 140.00€

PAIN D'ÉPICES ARTISANAL

Afin de déguster notre foie gras, pensez au pain d'épices, 300g de douceur, français

• la pièce 7.20€

★ Pour une meilleure dégustation, sortez votre foie du réfrigérateur une demi-heure avant de le consommer. ★

Les Entrées Chaudes

BOUCHÉE À LA REINE NATURE

Cette spécialité maison est garnie d'une sauce crémeuse, volaille, champignon et jambon de Paris.

• la pièce 5.80€

BOUCHÉE À LA REINE AU RIS DE VEAU

Cette spécialité maison est garnie d'une sauce crémeuse au ris de veau, volaille, champignon et jambon de Paris. Une tradition des fêtes

• la pièce 9.40€

BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER ET GAMBAS

Moules, pétoncles et crevettes flambées à l'armagnac, crème de crustacé et bisque de homard

• la pièce 11.80€

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, EN PERSILLADE

Plat typique des fêtes de Noël garni d'un beurre persillé

• 13.80€

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE ET SON FLEURON DE NOËL

Moules, champignons, crevettes, quenelle et Saint-Jacques. En entrée ou en plat à votre convenance !

• la pièce 14.00€

Les Plats de Fêtes



La Tradition des plats en croûte

COULIBIAC DE SAUMON, SAUCE CRÈME D'ANETH

Saumon frais mariné, riz, épinards et crêpe, enroulés dans une pâte feuilletée

• la tranche 15.00€

JAMBON EN CROÛTE REVISITÉ - SAUCE MADÈRE

• la tranche 15.00€

COULIBIAC DE BAR

Bar assaisonné, riz, épinards et crêpe, enroulés dans une pâte feuilletée

• la tranche 19.80€

★ Les plats en croûte, poisson et viande, nécessitent un accompagnement ★



Les Poissons

DOS DE CABILLAUD, SAUCE CURRY

• la part 17.00€

MÉDAILLON DE LOTTE FONDANTE, SAUCE ARMORICAINE

Lotte rôtie et sauce aux crustacés réduite, oignons, navets, carottes fanes, relevée au Cognac

• la part 17.00€

SAINT-JACQUES SNACKÉES, FLAMBÉES À L'ARMAGNAC ET SA CRÈME

• la part 21.50€

PAVÉ DE BAR, SAUCE AU CHAMPAGNE

Echalotes relevées au beurre, déglacées au Champagne, réduction de poisson crémée

• la part 23.80€



Les Viandes



★ Nos volailles sont d'origine française, les bovins sont européens ★

DINDE FARCIE AUX MARRONS

Dinde travaillée comme un rôti et farcie aux oignons et marrons

• la part 16.00€

MOELLEUX DE VEAU CONFIT, OIGNONS GRELOTS, SAUCE BOURGUIGNONNE

Effiloché de veau lentement confit, agrémenté d'oignons grelots puis travaillé comme un médaillon, sauce bourguignonne

• la part 17.20€

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER AUX MORILLES

Volaille moelleuse et sauce aux morilles, échalotes, Porto et crème réduite

• la part 19.80€

TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI

Médaillon de filet de bœuf Simmental poêlé, surmonté d'une escalope de foie gras saisie et sauce déglacée au vin de Madère

• la part 20.00€

MAGRET DE CANARD, SAUCE À L'ORANGE

Sauce veloutée, alliant l'acidulé du vinaigre, la douceur du miel et la fraîcheur du jus d'orange pour un équilibre parfait entre notes sucrées et caramélisées

• la part 20.00€

RIS DE VEAU, SAUCE À L'ANCIENNE

Ris de veau poêlés nappés d'une sauce aux oignons déglacée au vin blanc, carottes en paysanne, champignons de Paris, crème

• la part 22.00€



CHOU DE NOËL Farci aux champignons

• la part 15.20€



Les Légumes et Accompagnements



GRATIN DAUPHINOIS

Pomme de terre Pompadour coupées en fines lamelles et cuisinées lentement à l'ail, noix de muscade, oignons et crème

• la part 4.40€

ÉPINARDS À LA CRÈME

• la part 4.40€

MOUSSELINE DE MARRONS ET BRISURES

• la part 4.60€

MIXOLOGIE DE LÉGUMES D'HIVER

Panais, potimarron rôti au four, champignons poêlé, tombée de poireau

• la part 4.70€

POMMES DAUPHINES À LA TRUFFE

• la part 4.90€

POÊLÉE FORESTIÈRE

Mélange de champignons de Paris, champignons rosés, pleurotes, girolles, cèpes et trompettes

• la part 7.80€

PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE 1%

• la part 9.00€

RISOTTO FREGOLA SARDA À LA TRUFFE

Petites pâtes de Sardaigne cuisinées aux échalotes, à la crème et à la truffe tuber melanosporum

• la part 9.00€



Les Fromages



COFFRET DE FROMAGES 4 À 6 PERSONNES

• le plateau 22.80€

Assortiment de fromages au lait cru A.O.C / A.O.P
Tomme de Savoie, ½ Camembert de Normandie,
crottin de Chavignol, Comté, beurre cru

Les Bûches et Desserts



Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



Mousse noix de coco, insert mangue - passion, biscuit joconde coco



Mousse noisette - amande, insert pistaché voluptueux sur biscuit croquant à la pistache



Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée

*Photographies non contractuelles

NOS BÛCHES OU ENTREMETS

LE DESSERT DE 4 PERSONNES	• 21.00€	LE DESSERT DE 10 PERSONNES	• 52.80€
LE DESSERT DE 6 PERSONNES	• 31.50€	LA PART INDIVIDUELLE (ENTREMETS)	• 4.90€
LE DESSERT DE 8 PERSONNES	• 42.00€	LA PART INDIVIDUELLE (BÛCHE)	• 5.50€

Bûches glacées - Terre Adélice

Fabrication artisanale au cœur de l'Ardèche avec des fruits frais et du lait entier régional



FRAMBOISE-NOUGAT BIO
CHÂTAIGNE-VANILLE BIO

La bûche de 8-10 pers. 39.80€



LE PLATEAU SUCRÉ DES FÊTES

Dulcey poire
Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey
Brookie
L'alliance du cookie et du brownie
Rose des sables
Cannelé Bordelais
12 pièces 16.80€



Les Menus



Menu Tradition

35.50€
Par personne

ARTICHAUT SAINT-FIACRE
Fond d'artichaut, duxelle de champignons de Paris, œuf poché en chaud-froid, saumon fumé

MOELLEUX DE VEAU CONFIT AUX OIGNONS GRELOTS, SAUCE BOURGUIGNONNE

Effiloché de veau lentement confit, agrémenté d'oignons grelots puis travaillé comme un médaillon, sauce bourguignonne

ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DAUPHINOIS

Pomme de terre Pompadour coupées en fines lamelles et cuisinées lentement à l'ail, noix de muscade, oignons et crème

LA CRAQUANTE

Mousse noisette - amande, insert pistaché voluptueux sur biscuit croquant à la pistache



Les Menus



Menu Révélation

46.30€
Par personne

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL
Foie gras de canard mi-cuit maison, coupé en tranche

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER AUX MORILLES

Volaille moelleuse et sauce aux morilles, échalotes, Porto et crème réduite

ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE 10%

LA TATIN

Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée



38.00€
Par personne

Menu Enchanté

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
sur gelée de passion

MÉDAILLON DE LOTTE FONDANTE, SAUCE ARMORICAINE

Lotte rôtie et sauce aux crustacés réduite, oignons, navets, carottes fanes, relevée au Cognac

ACCOMPAGNÉ DE SA MIXOLOGIE DE LÉGUMES D'HIVER

LA ROYALE

Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



54.70€
Par personne

Menu Scintillant

ASSIETTE DE HOMARD

Demi-homard frais sur lit de macédoine

PAVÉ DE BAR, SAUCE CHAMPAGNE

ACCOMPAGNÉ DE SON RISOTTO FREGOLA SARDA À LA TRUFFE

L'EXOTIQUE

Mousse noix de coco, insert mangue - passion, biscuit joconde coco



La Cave

Les Vins Blancs

- «PETIT BOURGEOIS» - SAUVIGNON • 13.00€
Henri Bourgeois, IGP Vin de pays du Val de Loire - 75cl
- «SAINT VERAN» - DOMAINE DE SAVY • 15.80€
AOC Saint Veran - 75cl
- «QUINCY» - HAUTE VICTOIRE • 17.40€
Sauvignon - 75cl
- «MENETOU SALON» - LE PRIEURÉ DES AUBLATS • 18.20€
AOC Menetou-Salon - Sauvignon - 75cl
- «CHABLIS» - DOMAINE DES MARRONNIERS • 28.70€
Chablis - 75cl

Les Vins Rouges

- «BROUILLY» - DOMAINE DE TRICHARD • 13.00€
AOC Brouilly - Beaujolais - 75cl
- «DAMOISELLE» BIO - DOMAINE CABERNELLE • 14.70€
Saint Nicolas de Bourgueil - 75cl
- «OR DE L'ARGENS» - DOMAINE DE LA TOURNAVELLE • 13.90€
Or de l'Argens - Côte de Provence - 75cl
- «MOULIN À VENT» - FÛT DE CHÊNE • 14.30€
AOC Moulin à Vent - 75cl
- «SAINT AMOUR» - DOMAINE DE DESCOMBES • 14.80€
AOP Saint Amour - Beaujolais - 75cl
- «SAINT EMILION» - VIEUX CANTENAC • 19.80€
Saint Emilion - 75cl
- «HAUT-BRION» - LES DEMOISELLES DE LARRIVET • 30.00€
Haut-Brion - 75cl
- «MERCUREY» - LOUIS CHAVY • 37.80€
Mercurey - 75cl

Les Champagnes et Crémant

- CRÉMANT DE BOURGOGNE - 75 cl • 15.60€
- CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS • 32.60€
«Cuvée Spéciale Thomas Traiteur» - 75cl
- CHAMPAGNE «RICHARD CHEURLIN» - BIO - 75 cl • 36.00€



Pour Commander

Les commandes peuvent être enregistrées en boutique, par téléphone, par mail ou sur notre site internet (**astuce : utilisez le bon de commande**). Tout enregistrement, annulation et modification doit être fait au maximum 72 heures avant la remise des plats (hors commande du 25/12 soit 96h).

Un acompte de 100% sera demandé afin de valider une commande.
En cas d'annulation dans le délai des 72H, nous vous rembourserons l'intégralité de votre acompte.

Païement en espèces, carte bleue, ticket restaurant, télépaiement ou virement.

Présentation

Nos mets cuisinés sont présentés sur des plats jetables. Pour les plats chauds, le conditionnement se fait dans des barquettes en aluminium ou en bois prêtes à aller au four.

Livraison

À partir du 23 décembre :

La semaine du lundi au vendredi : 20.00€ TTC

Les samedis de 9h00 à 18h00, dimanches et jours fériés de 9h00 à 12h00 : 30.00€ TTC

Exceptions : le mardi 24 & 31 décembre de 9h00 à 17h00 : 30.00€ TTC

Créneau de livraison sur un délai de 3h pour le mardi 24 décembre

Pas de livraison le 1^{er} janvier

Tarifs pour la Zone 1 : Asnières, Courbevoie, Bois-Colombes, La Garenne-Colombes, Colombes, Levallois, Neuilly-sur-Seine, Puteaux.
Pour les autres destinations, demandez nos tarifs.



Notre boutique

9, AVENUE DE LA LIBERTÉ
92400 COURBEVOIE
GARE DE BÉCON-LES-BRUYÈRES

01 43 33 13 05
BECON@THOMASTRAITEUR.FR

Ouverture

A PARTIR DU 19 DÉCEMBRE

Lundi : 8h45 - 19h45
Mardi : 8h45 - 19h00
Mercredi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45
Jeudi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45
Vendredi : 8h45 - 19h45
Samedi : 8h45 - 19h45
Dimanche : 9h00 - 13h00

Fermetures exceptionnelles :

⚠ le 25 DÉCEMBRE* et le 1^{er} JANVIER ⚠

*Récupération des commandes du 25 décembre de 10h00 à 12h00 devant le magasin



Pour toutes vos autres prestations



Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie • 01 43 33 86 00
commercial@thomastraiteur.fr

*Toute l'équipe Thomas Traiteur
vous souhaite de très bonnes fêtes*

THOMAS

BOUTIQUE

50
ANS



THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie
SIRET 383 017 043 00019 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043

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.

Photographies non contractuelles. Suggestion de présentation.

Les prix sont valables jusqu'au 13/01/2025 et sont indiqués T.T.C sur une base de TVA 5,5 % et 20% sur l'alcool.
Ces prix sont valables en boutique seulement.

Nous remercions notre partenaire matériel : Options matériel - www.options.fr