

La Carte des Fêtes

Collection 2025-26

THOMAS
BOUTIQUE

Chères Clientes et Chers Clients



“En cette nouvelle année, toute l'équipe **Thomas Traiteur** et moi-même tenions à vous adresser nos meilleurs vœux de santé, de bonheur et de réussite.

Vous nous avez fait confiance pour vos repas, vos événements, vos moments importants, et c'est grâce à vous que notre passion pour la cuisine et le service continue de grandir chaque jour.

Derrière chaque plat, chaque buffet, chaque sourire au service, il y a une équipe formidable de 40 personnes, motivées, talentueuses et dévouées. Je tiens à les remercier sincèrement pour leur travail, leur engagement et leur bonne humeur, même dans les moments de rush.

Pour cette nouvelle année, nous souhaitons continuer sur cette lancée: vous surprendre, vous régaler, et surtout faire en sorte que chaque présentation soit à la hauteur de vos attentes.

Bonne et heureuse année 2026 à vous toute et vous tous !”

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 truffé
- 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

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

6 pièces 16.80€



Les Navettes

Assortiment de petits pains au lait garnis :

- Houmous paprika
- Baba ganousch crème à l'aubergine, sésame, ail, huile d'olive, citron
- Tarama Blanc à la truffe pain brioché au charbon végétal

15 pièces 28.50€



Les Pièces Cocktail Salées

- Bavette marinée à la figue, abricot sec
- Gambas piquée sur mangue
- Stracciatella aux fruits secs sur pain d'épices

12 pièces 21.80€



Photographies non contractuelles



Le Pain Surprise **dispo du 19/12 au 31/12

LE PAIN SURPRISE – 40 PIÈCES

Foie gras et chutney, saumon fumé et beurre citronné, aubergine au sésame, jambon de Parme, petit Billy chèvre miel et tomates confites

• 54.00€



Les Pièces Cocktail Salées Chaudes

Les petits fours salés chauds

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

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

15 pièces 16.50€

24 pièces 26.00€



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

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

• la pièce 10.80€

EFFILOCHÉ DE CANARD AU FOIE GRAS

Effiloché de canard au foie gras, duxelles de champignons, éclats de noisette et figue fraîche

• la pièce 11.80€



DUO DE SAUMON EN CANNELLONI, PICKLES DE BETTERAVE ET SON COULIS

Cannelloni de saumon fumé garni d'une rillettes de saumon à l'aneth

• la pièce 11.80€

DISCO'CRABE

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

• la pièce 12.80€



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Gelée de passion, perles de yuzu et crème vinaigre balsamique

• la pièce 13.50€

Les Verrines

VERRINE DE VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE & GAMBAS

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



VERRINE DE BŒUF ET POTIMARRON

Velouté onctueux de potimarron à la crème, bavette marinée à la sauce teriyaki (soja), relevée à l'échalote, cébette, miel, ciboulette et graines de sésame

• la pièce 10.00€

CABILLAUD FAÇON GRAVLAX

Écrasé de pomme de terre et d'échalote au vinaigre de Xérès, cabillaud cru mariné à la betterave (mayonnaise, coriandre, jus et zestes de citron vert)

• la pièce 11.80€

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 ÉPICURIEN

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 À LA FORESTIERE

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

• 9.80€

Les Boudins Blancs

La pièce de 120g à 150g

• le boudin 5.20€

BOUDIN BLANC NATURE

• le boudin 8.40€

BOUDIN BLANC AUX MORILLES

• 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 - 97.00€
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 D'OIE 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, de volaille, de champignons et de jambon de Paris. Une tradition des fêtes !

• la pièce 9.40€

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET SA RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS

Velouté doux et crémeux de butternut, accompagné d'une raviole aux champignons et de noisettes torréfiées.

• la pièce 10.00€

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, enroulés dans une pâte feuilletée

JAMBON EN CROÛTE REVISITÉ, SAUCE MADÈRE

COULIBIAC DE BAR

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

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

Les Poissons

MÉDAILLON DE LOTTE FONDANTE, SAUCE ARMORICAINE

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

FILET DE SAINT-PIERRE, SAUCE AU CHAMPAGNE

Échalotes suées puis déglacées au Champagne et fumet de poisson, finition à la crème pour une sauce délicate et parfumée

SAINT-JACQUES SNACKÉES, FLAMBÉES À L'ARMAGNAC

Noix de Saint-Jacques juste snackées, flambées à l'Armagnac, servies avec une crème onctueuse

FILET DE TURBOT, BEURRE BLANC

Réduction de vin blanc et d'échalotes, montée au beurre

PAVÉ DE BAR, SAUCE CITRON-THYM

Fumet de poisson parfumé au thym et citron, relevé de zestes de citron



Les Viandes



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

BLANQUETTE DE DINDE AUX SAVEURS TRUFFÉES

Émincé de dinde mijoté dans une sauce crémeuse et parfumée à la truffe

• la part 16.00€

MOELLEUX DE BŒUF CONFIT, SAUCE BOURGUIGNONNE

Effiloché de bœuf lentement confit, agrémenté d'oignons caramélisés, puis travaillé comme un médaillon

• 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 nappé d'une sauce déglacée au vin de Madère

• la part 20.00€

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX FIGUES

Sauce à l'échalote, au porto rouge et aux figues

• la part 20.00€

RIS DE VEAU, SAUCE AUX CÈPES

Ris de veau poêlés, nappés d'une sauce aux champignons

• la part 22.00€



CHOU DE NOËL • la part 15.20€
Farci aux champignons



Les Légumes et Accompagnements

GRATIN DAUPHINOIS

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

MOUSSELINE DE MARRONS ET BRISURES

MIXOLOGIE DE LÉGUMES D'HIVER

Panaïs, potimarron rôti au four, champignons poêlés, tombée de poireaux

POMMES DAUPHINES À LA TRUFFE

POÊLÉE FORESTIÈRE

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 1 %

RISOTTO DE FREGOLA SARDÀ À LA TRUFFE

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

• la part 4.40€

• la part 4.60€

• la part 4.70€

• la part 4.90€

• la part 7.80€

• la part 9.00€

• la part 9.00€



Les Fromages



COFFRET DE FROMAGES 4-6 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



LA ROYALE*
Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



LA COOKIE DREAM*
Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie



LA TENDRE PASSION*
Mousse au chocolat blanc, insert à la passion



LA TATIN*
Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée

*Photographies non contractuelles

NOS BÛCHES OU ENTREMETS

LE DESSERT DE 4-6 PERSONNES

• 25.00€

LE DESSERT DE 10-12 PERSONNES

• 62.80€

LE DESSERT DE 6-8 PERSONNES

• 37.50€

LA PART INDIVIDUELLE DE FÊTES

• 5.20€

LE DESSERT DE 8-10 PERSONNES

• 50.00€

Bûches glacées - Terre Adelice

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



CHÂTAIGNE BIO

MANGUE/ PASSION BIO

FRAMBOISE / PISTACHE

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

BLANQUETTE DE DINDE AUX SAVEURS TRUFFÉES

Morceaux de dinde fondants, nappés d'une sauce onctueuse aux saveurs de truffe

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 ROYALE

Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



38.00€
Par personne

Menu Enchanté

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Gelée de passion, perle yuzu et crème vinaigre balsamique

FILET DE SAINT-PIERRE, SAUCE AU CHAMPAGNE

ACCOMPAGNÉ DE SA MIXOLOGIE DE LÉGUMES D'HIVER

LA TATIN

Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée



Les Menus

Menu Révélation

46.30€

Par personne

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Foie gras de canard mi-cuit maison, coupé en tranche

MOELLEUX DE BŒUF CONFIT

Effiloché de bœuf lentement confit, agrémenté d'oignons caramélisés, puis travaillé comme un médaillon

POÊLÉE FORESTIÈRE

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

LA TENDRE PASSION

Mousse au chocolat blanc, insert passion, biscuit joconde



54.70€
Par personne

Menu Scintillant

Par personne

ASSIETTE D'AUTOUR DE LA LANGOUSTE

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

FILET DE TURBOT, BEURRE BLANC



RISOTTO DE FREGOLA Sarda à la TRUFFE

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

LA COOKIE DREAM

Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie

La Cave



Les Vins Blancs

- «PETIT BOURGEOIS» - SAUVIGNON
Henri Bourgeois, IGP Vin de pays du Val de Loire - 75cl
- «SAINT VERAN» - DOMAINE DE SAVY
AOC Saint Veran - 75cl
- «QUINCY» - HAUTE VICTOIRE
Sauvignon - 75cl
- «POUILLY-FUMÉ» – MADEMOISELLE T
AOC Pouilly-Fumé - Château de Tracy - 75 cl
- «POUILLY-FUSSIÉ» – FÛT DE CHÈNE
AOC Pouilly-Fuissé - Domaine du Château de Tracy - 75 cl
- «CHABLIS» - DOMAINE DES MARRONNIERS
Chablis - 75cl

Les Vins Rouges

- «BROUILLY» - DOMAINE DE TRICHARD
AOC Brouilly - Beaujolais - 75cl
- «DAMOISELLE» BIO - DOMAINE CABERNELLE
Saint Nicolas de Bourgueil - 75cl
- «MOULIN À VENT» - FÛT DE CHÈNE
AOC Moulin à Vent - 75cl
- «SAINT AMOUR» - DOMAINE DE DESCOMBES
AOP Saint Amour - Beaujolais - 75cl
- «SAINT EMILION» - VIEUX CANTENAC
Saint Emilion - 75cl
- «HAUT-BRION» - LES DEMOISELLES DE LARRIVET
Haut-Brion - 75cl
- «MERCUREY» - LOUIS CHAVY
Mercurey - 75cl
- «CHÂTEAUNEUF DE PAPE » – CAMILLE CAYRAN
Châteauneuf de Pape - 75cl

Les Champagnes et Crémant

- CRÉMANT DE BOURGOGNE - 75 cl
- CHAMPAGNE «RICHARD CHEURLIN» - BIO - 75 cl

- 13.00€
- 15.80€
- 17.40€
- 20.60€
- 23.60€
- 28.70€

- 13.00€
- 14.70€
- 14.70€
- 14.80€
- 19.80€
- 31.20€
- 37.80€
- 40.20€

- 15.60€
- 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.
Paiement 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 mercredi 24 & 31 décembre de 9h00 à 17h00 : 30.00€ TTC
Créneau de livraison sur un délai de 3h pour le mercredi 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

À PARTIR DU 19 DÉCEMBRE

Lundi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45
Mardi : 8h45 - 19h45
Mercredi : 8h45 - 19h00
Jeudi : 8h45 - 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@thomastaiteur.fr

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



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'arrivée 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 13/01/2026 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.