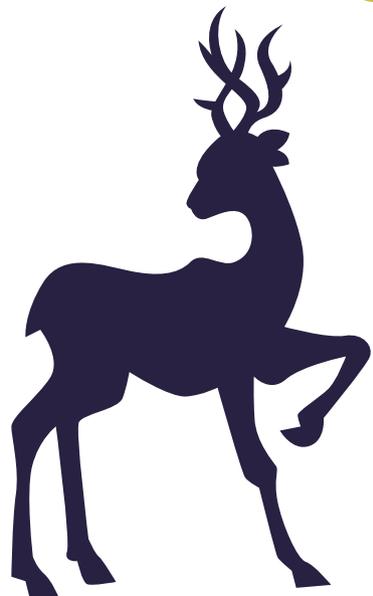




Les éditions limitées des fêtes
Collection 2024 - 2025



THOMAS
EVENT



Thomas Traiteur vous accompagne dans l'organisation
de vos réceptions festives.

Découvrez sans plus attendre notre carte des fêtes
pour organiser vos réceptions sur mesure !

Arbre de Noël, Christmas party, petit-déjeuner, buffet ou
encore cocktail de fêtes vont faire scintiller vos papilles...
En famille ou entre collègues chaque occasion est à saisir !



Sommaire

La formule petit déjeuner des fêtes	P.4
La formule cocktail des fêtes	P.6
La formule buffet des fêtes	P.8
Les bûches	P. 10
Les plateaux repas prestige des fêtes	P.11
Les gourmandises salées et sucrées	P.12
Les options boissons	P.13
Les boissons des fêtes	P.14
La décoration et le matériel	P.15
Les paniers garnis	P.16
Pour commander	P.18

Contact

Thomas Traiteur Événementiel

10 rue latérale

92400 Courbevoie

Tél : 01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

Formule petit déjeuner des Fêtes

15.96€^{HT} - 17.55€^{TTC} par personne

pour 20 personnes

Les viennoiseries

Mini croissant pur beurre d'Isigny AOP

Mini pain au chocolat pur beurre d'Isigny AOP

Grande brioche aux pralines roses tranchée

Panière de clémentines Extra



Les gourmandises de Noël

Sablés décorés de Noël (étoiles, bonhomme, sapin)

Brownie en forme de sapin de Noël

Madeleine perlée

Papillotes de fêtes au chocolat

Canne à sucre



Les boissons chaudes livrées en thermos

Café **BIO** Café Tchanqué Gourmet, Arabica rond et boisé

Thé assortis **KUSMI TEA** PARIS **BIO**

Chocolat chaud maison aux épices de Noël 

Les boissons froides

Jus d'oranges Bio du Roussillon

Jus de pommes Bio du Roussillon

Nectar de pêche blanche Bio du Roussillon



Option matériel jetable et déco du petit déjeuner

Rouleau de nappe rouge non tissé 1,20 x 25 m - 28€ HT soit 30.80€ TTC

Lot de 50 gobelets de fête en carton (25cl) - 20€ HT soit 22€ TTC

Kit décoration de buffet thème Noël (idéal pour 3m) - 55€ HT soit 60.50€ TTC

Option service

Maître d'hôtel présent 6h pour la mise en place, le service et le rangement

(de 20 à 50 personnes) - 308.50€ HT soit 339.35 TTC

Tarif applicable en journée, en semaine et en zone 1



Formule cocktail des Fêtes

38.90€^{HT} - 42.79€^{TTC} par personne

pour 20 personnes

22 pièces par convive

Les bouchées froides équivalent à 10 pièces par personne

Canard à l'orange, coeur aux 4 épices

Thon rouge, crème à la racine du Japon

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

Oeuf Mimosa à la Truffe

Chou gourmand au saumon fumé

Tartelette cocktail ricotta et oignons confits

Pic d'automne - potimarron, raisin et viande de Grison

Rouleau black and white, écrevisse et crabe

Stracciatella X Betterave violette

Brochette de Saint-Jacques et potimarron



Les bouchées chaudes équivalent à 8 pièces par personne

Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes

Emincé de volaille fermière, risotto crème à la truffe et éclats de marron

Croq'finger dinde-comté à la truffe



Les bouchées sucrées équivalent à 6 pièces par personne

Crêpe roulée à la noisette

Madeleine au beurre frais et son décor de fête, glaçage au sucre perlé

Guimauve ananas caramélisé

Palet breton, bavaroise marron, coulis de cassis

Bouton caramel fruité

Truffe au chocolat noir XOCO et cacahuète



Option matériel jetable et déco du cocktail

Lot de 50 gobelets de fête en carton (25cl) - 20€ HT soit 22€ TTC

Rouleau de nappe rouge non tissée 1.20 x 25 m - 28€ HT soit 30.80€ TTC

Kit décoration de buffet de fête de Noël (idéal pour 3m) - 55€ soit 60.50€ TTC

Option service

Maître d'hotel présent 6h pour la mise en place, le service et le rangement

(de 20 à 50 personnes) - 308.50€ HT soit 339.35 TTC

Tarif applicable en journée, en semaine et en zone 1



Animation culinaire

Afin que votre événement marque les esprits, proposez à vos convives une animation culinaire !

Carte sur demande et devis sur mesure

Formule buffet des Fêtes

42.78€^{HT} - 47.05€^{TTC} par personne

pour 25 personnes

Cocktail apéritif 5 pièces par personne

Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Tartellette cocktail ricotta et oignons confits
Chou gourmand au saumon fumé - chou au comté garni d'une crème au saumon fumé
Canapés assortis
Pic d'automne - Potimarron, raisin et viande de Grison

Les produits des fêtes

Bourriche de 24 Huîtres ouvertes de Marennes Oléron
Saumon fumé de dégustation mini blinis, beurre motte
Magret de canard fumé au bois de hêtre
Lingot de foie gras de canard mi-cuit français
Pain de seigle tranché
Pain d'épices Artisanal

En dégustation au buffet

Thon mi-cuit, snacké teriyaki
Emincé de volaille, cuisson basse température
Les sobas gourmandes
La brassica
Potimarron rôti en demi-lune
Sauces et condiments

Fromage

Plateau de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé
Pain de campagne nature tranché
Pain au noix tranché boulanger

Les grandes bûches ou buchettes

La royale - Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande
La craquante - Mousse noisette - amande, pistaché voluptueux sur biscuit croquant à la pistache



5.40€ HT
5.94€ TTC
par personne

pour
25 personnes

Option matériel jetable et art de table

Assiettes rondes en fibra naturel

Couteaux, fourchettes, cuillères en bambou

Gobelets de fête en papier naturel

Couverts à salades en bambou

Couteau scie

Pelle à bûche

Kits couverts en semi-inox

Panière à pain bambou

Grandes serviettes en papier

En supplément :

Rouleau de nappe rouge, non tissée 1.20 x 25m - 28€ HT soit 30.80€ TTC

Kit décoration de buffet de fête de Noël - 55€ HT soit 60.50€ TTC

Matériel en dur et art de la table

Sur devis

Option service

Maître d'hôtel présent 6h pour la mise en place, le service et le rangement

(de 25 à 50 personnes) - 308.50€ HT soit 339.35 TTC

Tarif applicable en journée, en semaine et en zone 1

Animation culinaire

Afin que votre événement marque les esprits,
proposez à vos convives une animation culinaire !

Carte sur demande et devis sur mesure



Les bûches

La Craquante

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

La Royale

Mousse chocolat sur croustillant praliné
et biscuit amande



La Tatin

Biscuit cannelle, mousse vanille,
pomme caramélisée

L'Exotique

Biscuit coco, mousse coco,
insert mangue passion



Spécificités et tarifs

Bûches de 8 personnes
Prix de la bûche : 40.00€HT-44.00€TTC

Bûchette individuelle

5.50€HT-6.05€TTC

La Craquante

La Tatin

L'Exotique

La Royale

Les plateaux-repas prestige des fêtes

43.00€ HT | 47.30€ TTC

L'étoile festive

Amuse bouche du chef

Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices

Magret de canard rôti, purée truffée,
sommités de chou-fleur violet

Part de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé

Buchette gourmande

Chocolat de dégustation Valrhona
30g de chocolat assortis



Le sapin étoilé

Amuse bouche du chef

Gravlax de saumon, blinis et crème montée à l'aneth
Thon snacké façon tataki, nouilles Soba, légumes wok

Part de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé

Buchette gourmande

Chocolat de dégustation Valrhona
30g de chocolat assortis

Informations

À déguster froid ou tiède nos plateaux-repas prestige sont proposés avec deux petits pains, un verre en verre, un set de couverts en inox, une serviette et les condiments. Tarifs des coffrets repas indiqués hors livraison.

A commander au plus tard la veille avant 15h00.

Les Gourmandises salées et sucrées

Le Salé des Fêtes

Part de fromage AOP - AOC pour les fêtes, avec Brie truffé	3.90€HT-4.29€TTC
Magret de canard fumé bois de hêtre, beurre bonbon, crème à l'orange 500g	50.00€HT-55.00€TTC
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée, blinis, 400g	52.00€HT-57.20€TTC
Saumon fumé de dégustation le plateau de 400g, beurre bonbon et citron	55.00€HT-60.50€TTC
Petite rouelle de brie à la truffe et crème de mascarpone (environ 1,5 Kg - 30 personnes)	80.00€HT-88.00€TTC
Lingot de foie gras de canard mi-cuit français entier 500g	90.00€HT-99.00€TTC
Bourriche de 48 Huîtres fines de claire ouvertes, citron et vinaigre à l'échalotte	128.00€HT-140.80€TTC
★ Pains de seigle, pain d'épice, blinis... en sus	

Le Sucré des Fêtes

Assortiment de sachets individuels de bonbons - 40 g	1.10€HT-1.21€TTC
Rose des sables - minimum 20 pièces	1.30€HT-1.43€TTC
Brochettes de bonbons piquées sur un ananas - Guimauves, ours, fraises et bananes en sucre par 60	1.90€HT-2.09€TTC
Brownie en forme de sapin de Noël - minimum 20 pièces	3.50€HT-3.85€TTC
Cake pop décoré sur le thème de Noël - minimum 10 pièces	4.50€HT-4.95€TTC
Sablés décorés de Noël (étoile, bonhomme, sapin) - minimum 10 pièces	4.90€HT-5.39€TTC
Pain d'épices 300g Ingrédients naturels sans colorant ni conservateur - À trancher	8.10€HT-8.91€TTC
Père-Noël en chocolat - paquet de 6 pièces	9.00€HT-9.90€TTC
Croustibilles Valrhona - Croustibilles au chocolat Dulcey et au chocolat noir - 100g	9.00€HT-9.90€TTC
Papillotes de fêtes Revillon « pétard » - assortiment chocolat noir et lait - 365g	16.90€HT-18.59€TTC
La panière de clémentines - 2.5kg	40.00€HT-44.00€TTC
Panière de fruits entiers et coupés de 3kg, gamme supérieure	165.00€HT-181.50€TTC
★ Bar à bonbons, chocolat et caramel maison - sur demande	

Les chocolats de Noël à offrir

Chocolat de dégustation Valrhona - Sachet de 34 g	4.10€HT-4.51€TTC
Croustibilles au chocolat Dulcey et au chocolat noir	
Coffret d'assortiment de chocolats - 240 g, 24 chocolats assortis en coffret bambou	19.85€HT-21.45€TTC
GRÂCE À VOTRE ACHAT, VOUS SOUTENEZ Mécénat Chirurgie Cardiaque et 5% de votre commande leur seront reversés	



Les Options Boissons

2.90€ HT
3.19€ TTC
par personne

Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits BIO du Rousillon

Coca Cola

Evian

Badoit



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 Rousillon

Coca Cola

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 Rousillon

Coca Cola

Evian

Badoit



★ glaçon en sus

Les boissons de fêtes

Les boissons festives

Crémant de Bourgogne - 75cl

13.00€HT-15.60€TTC

Champagne BIO L&S Cheurlin, Cuvée Brut Sébastien 2016

.30.00€HT-36.00€TTC



Les traditionnelles boissons chaudes

Jus de pomme chaud - 1L

22.00€HT-24.20€TTC

Boisson livrée chaude en thermos

Chocolat chaud aux épices de Noël - 1L

24.00€HT-26.40€TTC

Boisson livrée chaude en thermos

Vin Chaud aux épices de Noël - 1L

25.00€HT-30.00€TTC

La célèbre recette du vin chaud aux épices de Noël fait par nos soins,
livré chaud en thermos



Les cocktails

Punch de Noël - 6L

144.00€HT-172.80€TTC



La décoration et le matériel

La décoration de vos buffets

Afin d'embellir vos prestations de fin d'année, nous vous proposons un kit décoration composé d'éléments pour orner vos buffets. Ces éléments sont de différentes tailles et formes. La ou les couleurs sont à choisir. Cette décoration est installée par nos maîtres d'hôtel si vous optez pour une prestation avec service ou par vous-même si c'est une prestation en "livré-déposé".

Le kit de Noël à 55.00€^{HT}-60.50€^{TTC}

La décoration florale

Jolie composition florale pour vos buffets de Noël, tryptique

150€^{HT}-180.00€^{TTC}

Décoration événementiel

Nous harmonisons la décoration de vos espaces aux couleurs de Noël. Nous pouvons étudier vos codes couleurs et vous proposer toute décoration (tissu, papier/carton, fleurs, ...) qui saura surprendre vos convives

Tarif sur devis

Le matériel des fêtes

Rouleau de nappe non tissée rouge ou vert sapin - 10m

28.00€^{HT}-30.80€^{TTC}

Chemin de table non tissé 0.30m x 24m

19.00€^{HT}- 20.90€^{TTC}

- Couleur au choix : blanc ou rouge



Pour commander

Thomas Traiteur Événementiel

10 rue latérale

92400 Courbevoie

 Tel : 01 43 33 86 00

 commercial@thomastraiteur.fr

Notre équipe commerciale vous conseille du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00

Livraison sur toute l'Île-de-France

Tarifs en fonction des zones de livraison

Livraison

7 jours sur 7 de 7h00 à 20h00 : créneau de 1 heure

Tarifs de livraison : à partir de 16.80€^{HT}

sur la zone Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes et Bois-Colombes
puis selon le lieu de livraison, la quantité, la date et l'heure.

Délais de Commande

Plateaux-repas, petits déjeuners, pauses : commandez la veille avant 15h00

Cocktails, buffets, décoration : commandez sous 72 heures

Dernière minute : commande possible sur tout type de prestation le jour même

avec les produits du jour contactez-nous !



THOMAS

EVENT

Siège social : 10, rue latérale 92400 Courbevoie.

Prix H.T et T.T.C en vigueur à partir du 1 décembre 2024 jusqu'au 31 janvier 2025, TVA 10 % ou 20 % sur alcool, chocolat, bonbon et une partie du matériel

La TVA sur le matériel évolue en fonction du type de prestation : avec ou sans service
(Voir Conditions Générales de Ventes disponibles sur le site internet ou sur demande)

Nous nous réservons le droit de modifier notre 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.