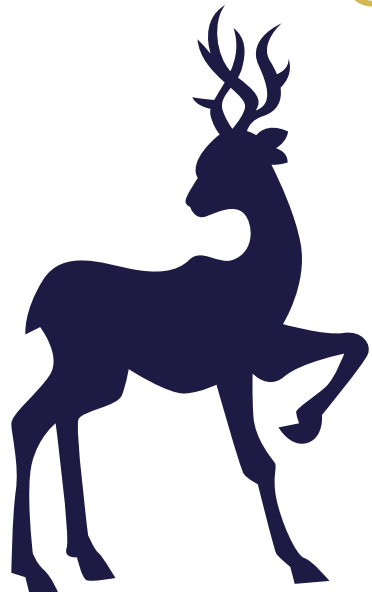




Les éditions limitées des fêtes
Collection 2025 - 2026



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

15.80€^{HT} - 17.38€^{TTC} par personne

pour 20 personnes

Les viennoiseries

Mini croissant pur beurre d'Isigny AOP

Mini pain au chocolat pur beurre d'Isigny AOP

Plateau de 12 roulés cannelle

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



Les boissons chaudes livrées en thermos

Café BIO Café Tchanqué Gourmet, Arabica rond et boisé

Thé assortis KUSMI TEA 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 - 60€ HT soit 66.00€ HT

Rouleau de nappe vert non tissé 1,20 x 25 m - 60€ HT soit 66.00€ HT

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

40.35€^{HT} - 44.39€^{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 aux pétales de rose

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

Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache

Chou gourmand au saumon fumé

Tartelette cocktail ricotta et oignons confits

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

Alliance d'abricot, de fruits secs et de stracciatella sur un biscuit au quinoa

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

Burger au houmous truffé et comté



Les bouchées chaudes équivalent à 7 pièces par personne

Mini plat - Pavé de saumon, déclinaison de choux-fleurs

Mini plat - Emincé de volaille fermière, purée à la truffe, sauce aux morilles

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 à l'ananas caramélisé, coco torréfiée

Dôme pomme-vanille, biscuit croquant

Nuit d'oranger en entremets - Alliance pistache, fleur d'oranger, praliné

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 - 60.00€ HT soit 66.00 TTC

Rouleau de nappe vert non tissée 1.20 x 25 m - 60.00€ HT soit 66.00 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

43.20€^{HT} - 47.52€^{TTC} par personne

pour 25 personnes

Cocktail apéritif

Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Tartelette 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
Brochette de volaille marinée
Salade magret en zeste
Salade norvégienne
Salade automnale
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 entremets individuels au décors de Noël

La royale / La tatin / La Cookie Dream / La Tendre Passion

** Recettes au choix (à retrouver p.10)



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 option :

Rouleau de nappe rouge/vert non tissée 1.20 x 25m - 60.00€ HT soit 66.00€ 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 Tendre Passion

Mousse au chocolat blanc, insert passion, biscuit joconde

La Tatin

Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée



Spécificités et tarifs

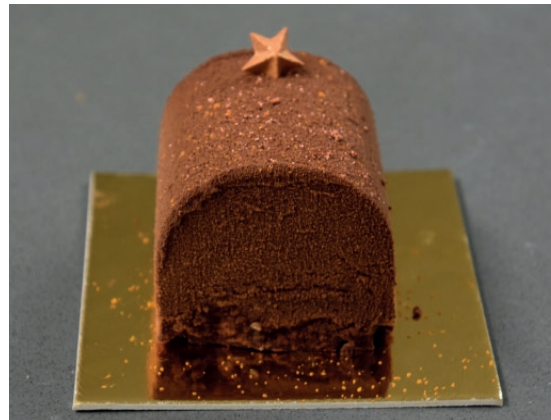
Bûches de 8 personnes
Prix de la bûche : 40.00€HT-44.00€TTC

La Cookie Dream

Mousse chocolat, feuilleté praliné, crèmeux cookie et biscuit cookie

La Royale

Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande



Entremets individuel aux décors de Noël

5.50€HT-6.05€TTC
La Royale
La Tatin
La Cookie Dream
La Tendre Passion

Les plateaux-repas prestige des fêtes

43.00€ HT | 47.30€ TTC

L'étoile festive

Alliance autour du foie gras, du pain d'épices et de la figue
Magret de canard, pommes de terre
Charlotte rôties, brocolis, moutarde
Part de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé
Entremets de fête
Papilotes de fête



Le sapin étoilé

Carpaccio de Saint-Jacques acidulé au fruit de la passion
Filet de daurade, chou-fleur rôti au four aux épices (cumin, paprika), purée de céleri-rave
Part de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé
Entremets de fête
Papilotes de fête

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
Magret de canard fumé bois de hêtre, beurre bonbon, crème à l'orange 500g
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée, blinis, 400g
Saumon fumé de dégustation le plateau de 400g, beurre bonbon et citron
Petite rouelle de brie à la truffe et crème de mascarpone (environ 1,5 Kg - 30 personnes)
Lingot de foie gras de canard mi-cuit français entier 500g
Bourriche de 48 Huîtres fines de claire ouvertes, citron et vinaigre à l'échalotte

★ Pains de seigle, pain d'épice, blinis... en sus

3.90€HT-4.29€TTC
50.00€HT-55.00€TTC
55.00€HT-60.50€TTC
55.00€HT-60.50€TTC
80.00€HT-88.00€TTC
90.00€HT-99.00€TTC
128.00€HT-140.80€TTC

Le Sucré des Fêtes

Assortiment de sachets individuels de bonbons - 40 g
Rose des sables - minimum 20 pièces
Brochettes de bonbons piquées sur un ananas - Guimauves, ours, fraises et bananes en sucre par 60
Brownie en forme de sapin de Noël - minimum 20 pièces
Cake pop décoré sur le thème de Noël - minimum 10 pièces
Sablés décorés de Noël (étoile, bonhomme, sapin) - minimum 10 pièces
Pain d'épices 300g Ingrédients naturels sans colorant ni conservateur - À trancher
Papillotes de fêtes Revillon « pétard » - assortiment chocolat noir et lait - 365g
La panier de clémentines - 2.5kg
Panière de fruits entiers et coupés de 3kg, gamme supérieure
★ Bar à bonbons, chocolat et caramel maison - sur demande

1.10€HT-1.21€TTC
1.30€HT-1.43€TTC
1.90€HT-2.09€TTC
3.50€HT-3.85€TTC
4.50€HT-4.95€TTC
4.90€HT-5.39€TTC
10.00€HT-11.00€TTC
16.90€HT-18.59€TTC
40.00€HT-44.00€TTC
165.00€HT-181.50€TTC

Les chocolats de Noël à offrir

Chocolat de dégustation Valrhona - Sachet de 34 g **délais de 2 semaines de commande
Croustibilles au chocolat Dulcey et au chocolat noir
Coffret d'assortiment de chocolats - 200 g, 24 chocolats assortis en coffret bambou
GRÂCE À VOTRE ACHAT, VOUS SOUTENEZ Mécénat Chirurgie Cardiaque et 5% de votre commande leur seront reversés



MÉCENAT
CHIRURGIE
CARDIAQUE
enfants du monde



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

Chemin de table non tissé 0.30m x 24m	19.00€HT- 20.90€TTC
- Couleur au choix : blanc ou rouge	
Rouleau de nappe non tissée rouge ou vert sapin 1.20 x 25m	60.00€HT-60.00€TTC



Les paniers garnis

À la demande

Nous faisons sur demande, des paniers garnis à offrir à vos collaborateurs !



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



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 2025 jusqu'au 31 janvier 2026, 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.