LA CARTE DES FETES

2026-2027

THOMAS

EVENT

Formule petit déjeuner des Fêtes

16.00€ HT - 17.60€ TTC par personne
pour 20 personnes

Les viennoiseries

Mini croissant purbeurre 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 aux décors 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'orange - Bio du Roussillon
Jus de pomme - 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€ TTC**
Rouleau de nappe vert non tissé 1,20 x 25 m – **60€ HT** soit **66.00€ TTC**
Lot de 10 gobelets de fête en carton (25cl) – **4.50€ HT** soit **4.95€ 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

Les bouchées froides - équivalent à 10pièces par personne

Magret de canard rôti, slicé, brunoise poire-raisin blond
Thon snacké mi-cuit, gelée de citron, crème zeste citron vert
Gourmandise de foie gras, pain d'épices, pomme cannelle
Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Wrap rose de saumon fumé, cream cheese
Mini tartelette shiitaké façon cappuccino
Dôme butternut truffé, sablé trio de quinoa
Navette au tarama blanc à la truffe - pain brioché au charbon végétal
Mini sablé moutarde, duxelles de champignons, cecina de bœuf
Burger au houmous truffé et comté



Les bouchées chaudes – équivalent à 7 pièces par personne

Mini plat - Cabillaud, poêlée forestière et brunoise de carottes fondantes
OU
Mini plat - Emincé de volaille fermière, mousseline de butternut et brunoise de potimarron
Croq'finger dinde-comté à la truffe



Les bouchées sucrées – équivalent à 6 pièces par personne

Crêpe roulée à la crème de marron, cassis
Madeleine au beurre frais et son décor de fête
Mendiant façon truffe chocolat noisette
Guimauve passion
Chou praliné pistache
Tartelette comme une forêt noire



Option matériel jetable et déco du cocktail

Lot de 50 gobelets de fêtes 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'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

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

43.40€HT - 47.74€TTC par personne
pour 25 personnes

Cocktail apéritif

Oeuf mimosa à la truffe et fleur de bourrache
Tartelette cocktail ricotta et oignons confits
Magret de canard rôti slicé brunoise poire et raisin blond
Canapés assortis
Wrap cocktail rose au saumon fumé



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 automnale
Boulgour, cubes de potimarron, brocolis, choux vert et graines de courges
Salade scandinave
Saumon fumé, pomme de terre, oignon rouge, persil, vinaigrette cidre, olive, moutarde
Salade frenchy
Poireaux croquants, ricotta crémeuse & noisettes, moutarde en grains
Sauces et condiments



Fromage

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

De grandes bûches ou des entremets individuels décorés pour Noël

La Royale : Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande
La Passion : Mousse vanille, insert mangue passion et coco
La Montelimar : Diplomate aux éclats de nougatine, compotée framboise, biscuit joconde
La Poirtilleul : Mousse vanille , biscuit pain de genes, insert poire au miel et croustillant Kasha



Option matériel jetable et art de table

5.40€ HT - 5.94€ TTC/ personne

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 buffetdefêtede Noël - **55€ HT** soit **60.50€ TTC**

Matériel en dur et art de la table

Sur devis

Option service

Maître d'hotel 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 Royale

Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande

La Montelimar

Diplomate aux éclats de nougatine, compotée framboise, biscuit joconde



La Passion

Mousse vanille, insert mangue passion et coco

La Poirtilleul

Mousse vanille, biscuit pain de genes, insert poire au miel et croustillant Kasha



Spécificités et tarifs

Bûches de 8 personnes

Prix de la bûche : 40.00€[HT]- 44.00€[TTC]

Entremets individuel aux décors de Noel

5.50€[HT]-6.05€ [TTC]

La Royale
La Passion
La Montélimar
La Poirtilleul

Les plateaux-repas prestige des Fêtes

43.00€ HT | 47.30€ TTC

L'étoile festive

Eclair pain d'épices, foie gras, condiment pomme-cannelle
Filet de bœuf slicé, écrasé de pommes de terre truffé, champignons rôtis
Part de fromage AOP-AOC Festif, avec Brie truffé
Entremets de fête
Papilotes de fête





Le sapin étoilé

Ceviche de bar aux agrumes, lait de coco
Saint-Jacques snackées
Purée de butternut, chou romanesco
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

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	55.00€ HT - 60.50€ 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 pers)	80.00€ HT - 88.00€ TTC
Lingot de foie gras de canard mi-cuit français entier - 500g	90.00€ HT - 99.00€ TTC

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	10.00€ HT - 11.00€ TTC

Les chocolats de Noël à offrir **délais de 2 semaines de commande

Chocolat de dégustation Valrhona - Sachet de 34 g Croustibilles au chocolat Dulcey et au chocolat noir	4.10€ HT - 4.51€ TTC
Coffret d'assortiment de chocolats - 200 g, 24 chocolats assortis en coffret bambou	30.00€ HT - 36.00€ TTC



Les Options Boissons

Option 1- Softs

A partir de 20 personnes



Assortiment Boissons fraîches
Jus de fruits BIO du
Rousillon Coca Cola
Evian
Badoit

Option 2 - Vins et Softs

A partir de 20 personnes



Vins rouges et blancs
Un verre de vin rouge / personne
et un verre de vin blanc / personne
Assortiment Boissons fraîches
Jus de fruits BIO du
Rousillon Coca Cola
Evian
Badoit

Option 3 - Champagne et Softs

A partir de 20 personnes



Champagne
Une flute / personne

Assortiment Boissons fraîches
Jus de fruits BIO du
Rousillon Coca Cola
Evian
Badoit

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	31.00€HT-37.20€TTC



Les traditionnelles boissons chaudes

Jus de pomme chaud - 1L Boisson livrée chaude en thermos	22.00€HT-24.20€TTC
Chocolat chaud aux épices de Noël - 1L Boisson livrée chaude en thermos	24.00€HT-26.40€TTC
Vin Chaud aux épices de Noël - 1L La célèbre recette du vin chaud aux épices de Noël fait par nos soins, livré chaud en thermos	25.00€HT-30.00€TTC



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 évènementiel

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 - Couleur au choix : blanc ou rouge	19.00€HT- 20.90€TTC
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 Évènementiel

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 2026 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'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.