THOMAS

CLIQUER C'EST DÉG ER







printemps - été

2026

LES REPAS LIVRÉS

PETIT DÉJEUNER - PAUSE - COFFRET REPAS
COCKTAIL - BUFFET - REPAS - BBQ

SOMMAIRE

03 Infos pratiques

04 Nos engagements

06 Les petits déjeuners

12 Les pauses sucrées

18 Les coffrets repas

32 Les cocktails

48 Les buffets

58 Les repas

64 Les BBQ

Une saison placée sous le signe de la gourmandise et du partage !

Avec le retour des beaux jours, l'envie de se retrouver, de partager et de savourer prend tout son sens.

Le printemps et l'été sont des saisons propices aux moments de convivialité, autour d'une table, d'un barbecue ou d'un buffet généreux, que ce soit pour réunir vos collaborateurs ou partager un instant privilégié avec vos proches.

Pour cette nouvelle carte Printemps–Été 2026, notre maison met à l'honneur une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais, de saison, soigneusement sélectionnés.

Barbecues gourmands, recettes ensoleillées et associations savoureuses reflètent notre savoir-faire et notre exigence de qualité, au service du goût et du plaisir.

Chaque création est pensée pour allier authenticité, générosité et raffinement, afin de transformer vos événements en véritables moments de partage.

Parce que bien manger, c'est aussi créer du lien, nous vous accompagnons avec passion pour faire de chaque réception une expérience simple, chaleureuse et mémorable.



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard
la veille avant 15h00*

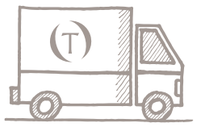
Cocktails, Buffets, Repas

Commandez au plus tard
72 heures* avant la livraison.

* délai compté en jour ouvré

Dernière minute

Commande possible sur tout type de prestation le jour même avec les produits du chef



LIVRAISONS

Quand ?

Du lundi au samedi de 7h30 à 18h00
Dimanche de 8h30 à 13h00

Créneau de 30 minutes minimum

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Ile-de-France.

À partir de 13.50€ HT | 14.85€ TTC
sur la zone de Courbevoie, Asnières-sur-Seine, La Garenne-Colombes, Colombes, Bois-Colombes et Levallois-Perret, Neuilly sur Seine, Clichy, Gennevilliers, Puteaux.

Puis selon le lieu de livraison, la date et l'heure.

CONTACTEZ-NOUS

01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

www.thomastraiteur.fr

NOS ENGAGEMENTS

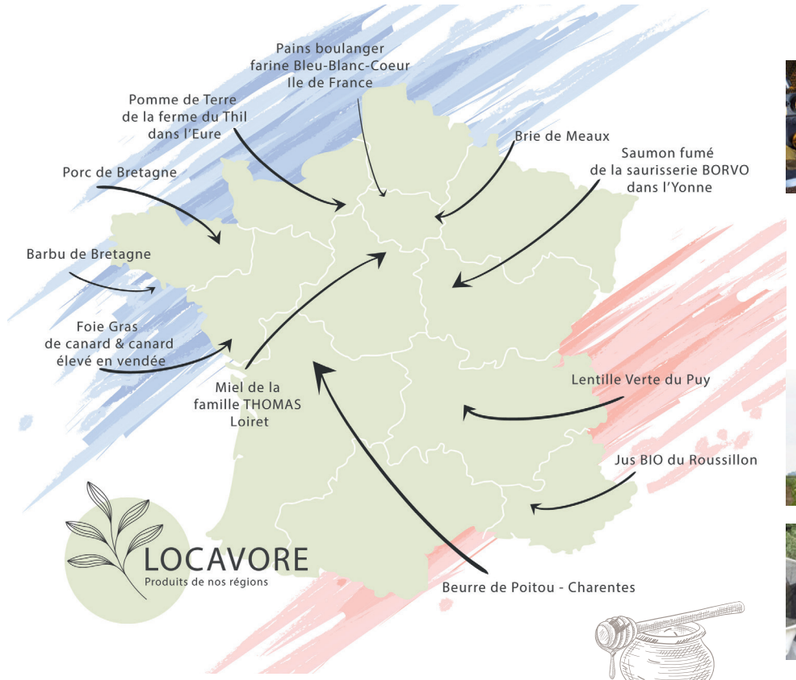
Maison Traiteur

L'ARTISANAT DEPUIS 1973

FAIT MAISON

Choisir Thomas Traiteur, c'est faire le choix d'une maison familiale attachée à proposer des produits élaborés à partir de matières premières de qualité.

Nous avons à coeur de promouvoir l'artisanat et le savoir-faire français, nous collaborons avec de petites maisons et producteurs qui partagent nos valeurs de qualité et bien plus. Voici 4 maisons avec lesquelles nous collaborons.





Notre café

Par Mélanie Badets, Meilleure Torrefactrice de France, fondatrice de café Tchanqué. Qualité et humanisme sont ses valeurs.



Notre Cochon Local

« Sublimer le cochon local, avec nos éleveurs-charcutiers et le respect du terroir » telle est la valeur de nos grillades et de notre charcuterie maison.



Nos pommes de terre et asperges

Par la ferme du Thil, producteur de qualité depuis 3 générations.



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteurs depuis 3 générations, auxquels la maison Thomas se joint au moment de la récolte.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Thomas Traiteur, l'hygiène est notre priorité. Nous respectons des règles strictes et sommes certifiés tous les mois par un laboratoire indépendant. Cet audit sanitaire et sécuritaire garantit que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.

Pour vous accompagner vers des événements toujours plus écoresponsables, nous sommes engagés dans une démarche de certification ISO 20121 (audit en cours).

LABEL ET RECONNAISSANCE

Attribuée à Thomas Traiteur
Charte qualité confiance et performance
Valorise nos engagements concrets sur les démarches environnementales et la qualité de nos produits

Attribué à Thomas Event
Agrément CE
Garantit la sécurité sanitaire sur nos fabrications

Attribué à Thomas Traiteur depuis 2016
Gault et Millau 2026
Reconnaît la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS

RECYCLABLE

La majorité de nos contenants sélectionnés sont issus de matières bio-sourcées, recyclées et/ou recyclables.

PACKAGING

Pauses, petits déjeuners, buffets, cocktails et repas sont livrés dans des contenants éco-responsables ou recyclables ou naturels.

ZÉRO DÉCHET

Pour accompagner vos demandes nous vous proposons un plateau-repas présenté sur assiettes en porcelaine qui sera récupéré et reconditionné après dégustation.

Nous pouvons récupérer, à votre convenance, thermos et autre petit matériel à valoriser.

LES PETITS DÉJEUNERS



Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos **viennoiseries** sont **pur beurre issu d'une AOP**.

Nos **jus de fruits** sont **100% pur jus**.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica pure origine de chez **café Tchanqué**, torréfaction artisanale par la meilleure torréfactrice de France.

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme naturel de la **bergamote**, il devient un Earl Grey dans la plus pure tradition anglaise.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Quantités
Nous comptons 1 thermos de café de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et 1L de chocolat chaud pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE



6.14€ HT
6.75€ TTC
par personne

Le réveil express

61.40€ HT | 67.54€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, issu du beurre AOP

Boissons

1 café issu du BIO 1L
2 jus d'orange issu du BIO 0.75L
1 eau minérale d'Evian 1.5L



9.15€ HT
10.07€ TTC
par personne

Le réveil gourmand

183.00€ HT | 201.30€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, issu du beurre AOP
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
24 roulés cannelle

Boissons

2 café issu du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment KUSMI TEA
2 jus d'orange issus du BIO 0.75L
2 jus de pomme issus du BIO 0.75L
2 eau minérale d'Evian 1.5L

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.

Nos formules



21.10€ HT
23.21€ TTC
par personne

Healthy breakfast

211.00€ HT | 232.10€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

10 bowls healthy à composer
Fromage blanc, fruits frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat et muesli
10 muffins vanille, cœur pistache
1 panière de fruits frais de saison

Boissons

1 café issu du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment KUSMI TEA
1 jus de pomme yuzu Patrick Font 1L
1 nectar de fraise Patrick Font 1L
1 eau minérale d'Evian 1.5L

Inclus dans les formules petits déjeuners

- Gobelets en carton recyclable
- Sachets de sucre
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier

Gourmandises à la carte

Viennoiseries

Plateau de 12 mini roulé cannelles	14.40€ HT	15.84€ TTC
Plateau de 15 mini viennoiseries issues du beurre AOP Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	15.00€ HT	16.50€ TTC
Grande brioche aux pralines roses - tranchée	16.00€ HT	17.60€ TTC
Corbeille de 20 chouquettes sucrées	16.00€ HT	17.60€ TTC

Nos incontournables

Muffin - Vanille, cœur pistache ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€ HT	3.63€ TTC
Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit fruits rouges	3.40€ HT	3.74€ TTC
Cookie maison - 80g Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€ HT	4.62€ TTC
Cake pistache, cerise griotte - tranché	18.50€ HT	20.35€ TTC
Madeleines tradition au beurre frais - 20 pièces	19.00€ HT	20.90€ TTC
Cake marbré framboise, vanille, glaçage rocher - tranché	23.50€ HT	25.85€ TTC
Panière de fruits frais - pour 8 - 10 personnes	35.00€ HT	38.50€ TTC







Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur issu MOF & BIO Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé Earl Grey Terra Etica issu du BIO & commerce équitable Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT	19.36€ TTC
Thé KUSMI TEA issu du BIO 6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	19.50€ HT	21.45€ TTC
Chocolat chaud Maison Chocolat issu du commerce artisanal et solidaire Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	24.00€ HT	26.40€ TTC
Machine professionnelle à café grains - à disposition toute la journée Café Tchanqué Gourmet - torréfacteur issu MOF & BIO - pour 50 personnes	200.00€ HT	220.00€TTC
Lait froid		
- Lait de vache 1L	3.00€ HT	3.30€TTC
- Lait d'amande 1L	6.00€ HT	6.60€TTC

Boissons Fraîches

Jus issus du BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl – circuit court

Nectar de pêche blanche	5.60€ HT	6.16 € TTC
Pur jus de pomme Brut	6.20€ HT	6.82 € TTC
Nectar de poire	6.60€ HT	7.26 € TTC
Pur jus d'orange	7.50€ HT	8.25 € TTC

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Nectar d'abricot français	9.00€ HT	9.90€ TTC
Nectar de fraise française	11.00€ HT	12.10€ TTC
Jus de pomme-yuzu	11.00€ HT	12.10€ TTC

PAUSES SUCRÉES



Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos **jus de fruits** sont **100% pur jus**.

Le café et le thé sont issus du **commerce équitable** et de l'**agriculture biologique**.

Notre **café rond et boisé** est un arabica moulu pure origine de chez Café Tchanqué, torréfaction artisanale par la meilleure torréfactrice de France.

Notre thé est un **thé noir Darjeeling** associé à l'arôme naturel de la **bergamote**, il devient un Earl Grey dans la plus pure tradition anglaise.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Quantités
Nous comptons 1 thermos de café de 1L pour 8 à 10 tasses.
Nous comptons 1 thermos de thé et chocolat chaud de 1L pour 5 personnes.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules



8.42€ HT
9.27€ TTC
par personne

Le café d'accueil

168.30€ HT | 185.13 € TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

24 moelleux assortis

36 macarons assortis

Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette

Boissons

2 café issus du BIO 1L
3 jus issus du BIO du Roussillon 0.75L
Poire
Pêche blanche
Pomme brut
2 eau minérale d'Évian 1.5L

Inclus dans les formules pauses

- Gobelets en carton recyclable
- Sucre
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier



12.03€ HT
13.24€ TTC
par personne

La pause savoureuse

240.55€ HT | 264.60€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 madeleines tradition au beurre
24 mignardises assorties
10 cookies maison
1 panière de fruits frais de saison

Boissons

2 café issus du BIO 1L
1 thé issu du BIO 1L - assortiment KUSMI TEA PARIS
3 jus de dégustation 1L Patrick Font
Nectar d'abricot français
Nectar de fraise française
Jus de pomme-yuzu
1 eau minérale d'Évian 1.5L
1 eau minérale gazeuse Badoit 1L

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises

Palet breton chantilly pistache ou chantilly noisette - taille lunch	2.50€HT	2.75€TTC
Muffin - Vanille, cœur pistache ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€HT	3.63€TTC
Cookie maison - 80g - Noisette-chocolat noir, mousse vanille, pécan	4.20€HT	4.62€TTC
Plateau de 12 mini roulés cannelle	14.40€HT	15.84€TTC
Cake pistache, cerise griotte - tranché	18.50€HT	20.35€TTC
Madeleine tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€HT	20.90€TTC
Cake marbré framboise, vanille, glaçage rocher - tranché	23.50€HT	25.85€TTC
Cannelés bordelais - 35 pièces	29.75€HT	32.73€TTC
Macarons assortis - 18 pièces Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette	30.60€HT	33.66€TTC
Les moelleux - 24 pièces Noix de coco, Pistache - Pistache hachée, Griotte - Amande, Orange, Chocolat - Pépites de chocolat, Caramel - Poire	36.00€HT	39.60€TTC
Plateau de crêpes sucrées 25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture extra	39.00€HT	43.56€TTC





Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison

Assiette de 30 brochettes de 2 fruits	33.00€ HT |	36.30€ TTC
Plateau délices sucrés - 24 pièces Guimauve façon mojito, Brookie cocktail, Moelleux pistache (griotte, crème pistache) Mini pavlova orange sanguine	33.00€ HT |	36.30€ TTC
Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces dont nos incontournables recettes : mousse au chocolat et cheesecake	37.80€ HT |	41.58€ TTC
Panière de fruits frais prestige Panière de 3kg de fruits entiers et coupés, gamme supérieure	156.00€ HT |	171.60€ TTC







Boissons à la carte

Boissons chaudes

Café Tchanqué gourmet - torrefacteur issu MOF & BIO Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT |	19.36€ TTC
Thé Earl Grey Terra Etica issu du BIO & commerce équitable Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ HT |	19.36€ TTC
Thé KUSMI TEA issu du BIO 6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	19.50€ HT |	21.45€ TTC
Chocolat chaud Maison Chocolat iisu du commerce artisanal et solidaire Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	24.00€ HT |	26.40€ TTC
Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée Café torréfacteur issu MOF et BIO - pour 50 personnes	200.00€ HT |	220.00€ TTC
Lait froid - Lait de vache 1L - Lait d'amande 1L	3.00€ HT | 6.00€ HT |	3.30€ TTC 6.60€ TTC

Boissons Fraîches

Jus issus du BIO des Producteurs Artisans du Roussillon 75cl – circuit court

Nectar de pêche blanche	5.60€ HT |	6.16 € TTC
Pur jus de pomme Brut	6.20€ HT |	6.82 € TTC
Nectar de poire	6.60€ HT |	7.26 € TTC
Pur jus d'orange	7.50€ HT |	8.25 € TTC

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Nectar d'abricot français	9.00€ HT |	9.90€ TTC
Nectar de fraise française	11.00€ HT |	12.10€ TTC
Jus de pomme-yuzu	11.00€ HT |	12.10€ TTC

COFFRETS REPAS



Les plateaux repas
Les lunches boxes
Les sandwichs bags
À la carte

LES PRODUITS

Nos coffrets repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre chocolat est issu du commerce artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons tous nos plateaux-repas dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas à votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard la veille avant 15h*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Variétés
Pour toute commande inférieure à 8 plateaux : maximum de 2 variétés par commande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par commande.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

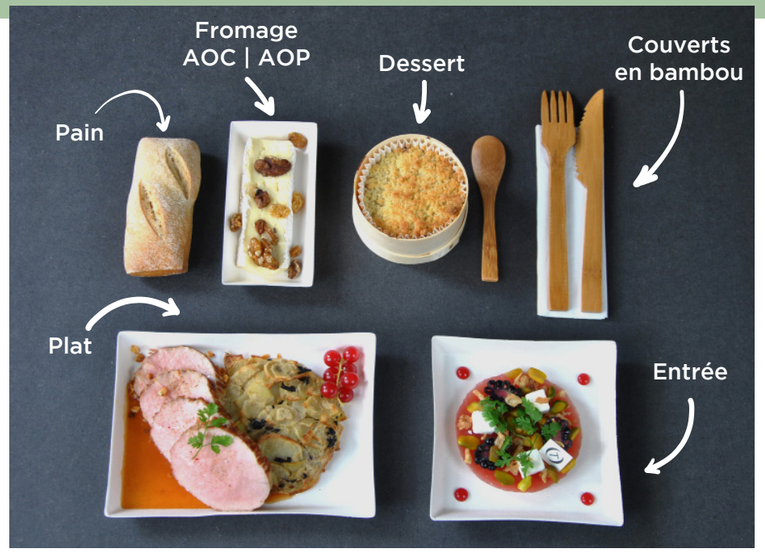
PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos plateaux repas

NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés et/ou réutilisables.

- Le plateau-repas est en carton, matière naturelle et recyclable.
- Les couverts en écorce de bambou peuvent également être réutilisés.
- Les assiettes sont en fibre de canne, 100% naturel et compostable.
- Le gobelet est en cellulose, 100% compostable.
- Nos plateaux-repas prestiges sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Nos plateaux prestiges



35.50€ HT
39.05€ TTC

Froid ou chaud

EXCELLENCE

Entrée

Méli-mélo de tomates cerises, pesto, bresaola, manchego

Plat

Magret de canard rôti, purée truffée, réduction au Porto, poivre mignonnette, carotte botte glacées, tomate cerises rôties au thym

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
issus d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Tartelette cocktail framboise-chocolat, bleuet



35.50€ HT
39.05€ TTC

Froid ou chaud

ELITE

Entrée

Verrine aux crevettes, crémeux d'avocat, yaourt grec, fruits exotiques

Plat

Thon délicatement framboisé, betterave miel, kuï chaï, réduction de betterave, crumble au parmesan

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
issus d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Financier à la framboise, chantilly vanille et baies de Goji

100% Fait maison
Produits frais
Légumes majoritairement français

Couverts en inox
Verrerie en verre

Tout le matériel est recyclable et /ou naturel.

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

DURABLE

Froid ou chaud

Entrée

Tomate dents-de-loup en fraîcheur, stracciatella et pesto de basilic maison

Plat

Emincé de volaille, mariné aux herbes, riz condimenté, légumes du soleil

Fromage

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Mousse au chocolat



24.50€ HT
26.95€ TTC

HORIZON

Froid ou chaud

Entrée

La riso
Riso, oignons rouges, concombres, ciboulette, poivrons, fromage blanc

Plat

Dos de cabillaud, purée de petit pois à la menthe, petits pois frais, carotte snackée en sifflet, fromage frais, citron confit

Fromage

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Cheesecake, vanille, pêche

100% Fait maison
Produits frais
Légumes majoritairement français

Changement du matériel «éphémère» par des couverts inox et verrerie en verre, supplément de 4.00€HT | 4.40€TTC

Tout le matériel est recyclable et |ou naturel.

Nos plateaux de saison



29.50€ HT
32.45€ TTC

ESSENTIEL

Froid ou chaud

Entrée

Œuf mimosa, rillettes de merlu et coriandre

Plat

Filet de saumon laqué (soja, kikoman), nouille de blé, carotte, petit pois, pois gourmand

Fromage

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Tartelette café - alliance chocolat blanc, café



29.50€ HT
32.45€ TTC

ENGAGE

Froid ou chaud

Entrée

Fraîcheur d'été
Pastèque, melon, feta, basilic, oignons rouge

Plat

Bavette marinée à la sauce teriyaki, pomme de terre charlotte, cebette et haricot vert rôtis à l'échalotte, sauce fromage blanc moutarde

Fromage

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Tartelette au citron meringuée

Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur demande

EN OPTION

Petit pain sans gluten +3.00€HT | 3.30€TTC
Boisson fraîche
Boisson chaude

Nos plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

TERROIR

Vegan

Entrée
Végétale framboisée (Fenouil confit et betteraves en douceur, vinaigrette cidre & framboise)

Plat
Falafels à la menthe, boulgour, ratatouille aux légumes confits

Fruits
Réglette de fruits frais

Dessert
Crumble abricot, pomme, romarin



29.50€ HT
32.45€ TTC

Le dernière minute

Entrée
Un plat et son accompagnement
au choix : viande, poisson ou végétarien

Fromage sélectionné

Dessert

Pour les imprévus !

Pour toutes les commandes imprévues, Thomas Traiteur vous propose des plateaux repas de dernière minute composés de produits frais en fonction de la production du jour.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille et jusqu'au jour J*
* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos plateaux surprises



21.90€ HT
24.09€ TTC

Le surprise viande

Entrée
Plat à base de viande
et son accompagnement

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Le surprise poisson

Entrée
Plat à base de poisson
et son accompagnement

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Le surprise végétarien

Entrée
Plat
et son accompagnement

Fromage sélectionné
issu d'une A.O.C et|ou A.O.P

Dessert

Laissez-vous surprendre !

Notre chef compose votre plateau-repas parmi les produits du marché.

Nos lunches boxes

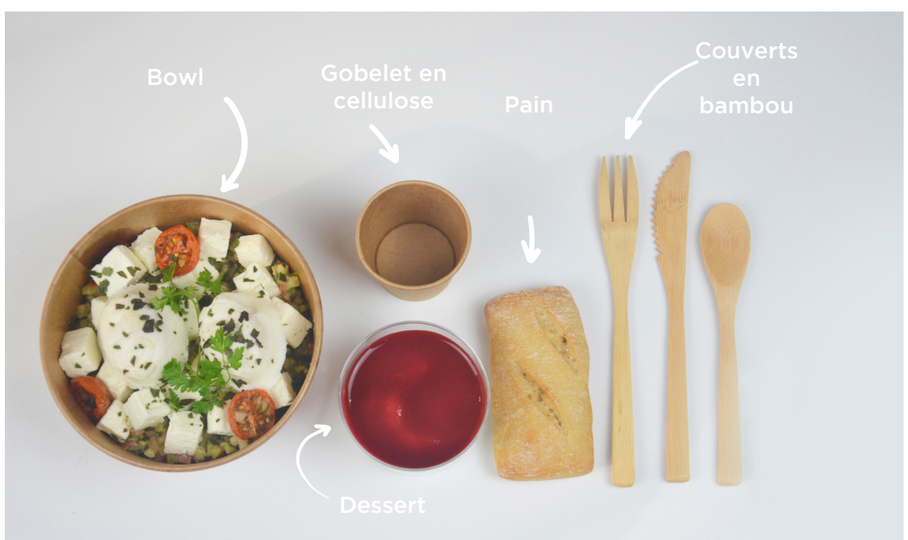
Nos packagings

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés ou réutilisables ou naturels.

Inclus dans les lunches boxes :

- Un petit pain farine label rouge
- Couverts en bambou
- Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable ou/et naturel.



Nos lunches boxes



15.00€ HT
16.50€ TTC

QUALITE

Froid ou chaud

Plat
Emincé de volaille marinée aux herbes, pomme de terre charlotte vapeur, ratatouille, sauce béarnaise

Dessert
Fromage blanc, coulis de fruits rouges



17.00€ HT
18.70€ TTC

ETHIQUE

Froid ou chaud

Plat
Filet de merlu, boulgour gourmand, haricot vert à l'échalotte

Dessert
Salade de fruit frais de saison

Nous répondons à d'autres spécificités alimentaires sur demande

Pour toute commande inférieure à 8 lunches boxes : maximum de 2 variétés par commande.

Pour toute commande supérieure : 3 variétés par commande.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

CONSCIENCE

Vegan

Froid

Plat

Taboulé végan (semoule, grenade, radis, poivron, concombre, zeste de citron confit)

Dessert

Crémeux coco vegan à la rose, coulis de framboise



17.00€ HT
18.70€ TTC

EQUILIBRE

Froid ou chaud

Plat

Burrata crémeuse, salade de tomates cerises tricolores au pesto, focaccia moelleuse à l'huile d'olive

Dessert

Muffin vanille, cœur pistache

Changement du matériel «éphémère» par des couverts inox et verrerie en verre, supplément de 4.00€HT | 4.40€TTC

Tout le matériel est recyclable et /ou naturel.

Nos lunches boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

HARMONIE

Froid

Plat

La fameuse salade César
Poulet, salade romaine, parmesan, oeuf dur, tomates confites, sauce César

Dessert

Bombe Atomik'
Crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly



17.00€ HT
18.70€ TTC

SIGNATURE

Froid ou chaud

Plat

Thon snacké signature de notre chef Ousmane, riz, poêlée de carotte, petit pois, pois gourmand, oignon

Dessert

Mousse au chocolat

EN OPTION

Petit pain sans gluten 3.00€HT | 3.30€TTC
Boisson fraîche
Boisson chaude

Nos Lunches boxes



16.00€ HT
17.60€ TTC

Lunch surprise

Plat
Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert
Dessert du pâtissier

Laissez-vous surprendre !

Notre Chef compose votre plateau-repas parmi les produits du marché.



19.90€ HT
21.89€ TTC

Lunch dernière minute

Plat
Box mixte au choix :
viande, poisson ou végétarienne
et son accompagnement

Dessert
Dessert du pâtissier

Pour les imprévus !

Réalisés avec les produits frais de la production disponible au moment du passage de la commande.

Commande à effectuer
à partir de 15h la veille
et jusqu'au jour J*
* délai compté en jour ouvré

Tel : 01 43 33 86 00

Email : commercial@thomastraiteur.fr

Nos sandwichs bags



9.80€ HT
10.78€ TTC

LE PARISIEN

Bagnat Bresaola, pesto, chou rouge, comté, oignons pickles, roquette

ou

Bagnat Tapenade artichaut, pesto, féta,noix, roquette, oignons pickles

ou

Bun's Effiloché canard, fromage frais, moutarde à l'ancienne, roquette, confit oignons

ou

Tourbillon feuilleté Rillettes de merlu, guacamole, oignons pickles, roquette

Dessert
Muffin vanille, cœur pistache au chocolat noir, cœur coulant et pépites de chocolat

À déguster froid

Présentation en sac kraft, serviette en papier et couverts en bambou.



13.70€ HT
15.07€ TTC

LE MONTAGU

Salade composée de saison
Salade du chef
Bagnat Bresaola, pesto, chou rouge, comté, oignons pickles, roquette

ou

Bagnat Tapenade artichaut, pesto, féta,noix, roquette, oignons pickles

ou

Bun's Effiloché canard, fromage frais, moutarde à l'ancienne, roquette, confit oignons

ou

Tourbillon feuilleté Rillettes de merlu, guacamole, oignons pickles, roquette

Dessert
Muffin vanille, cœur pistache au chocolat noir, cœur coulant et pépites de chocolat

Minimum de commande :
6 sandwichs bags identiques.

LES COCKTAILS & LUNCHES



LES PRODUITS

Nos pièces cocktail sont majoritairement faites maison.

Nous fabriquons les produits dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules cocktail



8.96€ HT
9.86€ TTC
par personne

Le cocktail apéritif

179.10€ HT | 197.01€ TTC
pour 20 personnes

4 pièces cocktails salées par convive
Canapés assortis sélection «printemps - été 2026»
Sashimi de pastèque au soja, crème wazabi
Sablé croquant au quinoa, gravlax de saumon
Navette tradition
Effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

2 pièces cocktails sucrées par convive
Moelleux pistache griotte, crème pistache
Brochette de 2 fruits frais



20.56€ HT
22.67€ TTC
par personne

Le cocktail semi-apéritif

411.20€ HT | 452.32€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive
Canapés assortis sélection «printemps - été 2026»
Bavette marinée teriyaki, sauce bearnaise
Tartelette à la ricotta fouettée
Ruban végétal
Wrap dinde fromage frais, pesto
Gambas marinée sauce aigre douce
Gravlax de cabillaud façon rubis à la betterave
Navette au houmous menthe-persil, pickels d'oignon rouge

4 pièces cocktails sucrées par convive
Tiramisu framboise façon entremets en mignardise
Brookie en pièce cocktail
Tartelette cocktail alliance chocolat blanc-café
Moelleux pistache, griotte, crème pistache

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules cocktail



30.91€ HT
34.02€ TTC
par personne

Le cocktail déjeunatoire

618.30€ HT | 680.13 € TTC
pour 20 personnes

11 pièces cocktails salées par convive
Canapés assortis sélection «printemps - été 2026»
Crêpe roulée bresaola, Comté et truffe
Crémeux d'avocat et yaourt Grec cerfeuil aneth, crevette au curry rouge, fruit exotique
Wrap cocktail veggie
Navette tradition Dinde à l'italienne, cornichon fin, beurre
Meli-Mélo tomate cerise, mozza, péche jaune, pistache
Tartelette moutarde au moût, fromage frais, raisin blanc et cerfeuil
Thon snacké mi-cuit, framboise en deux textures
Ruban végétal
Mini gaufre au chèvre, abricot confit & noix

1 bouchée lunch par convive = 4 pièces
Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive
Guimauve façon mojito
Brochette de 2 fruits frais
Tartelette cocktail framboise-chocolat, bleuet
Chou craquelin, diplomate myrtille
Cookie dream en mignardise - Mousse chocolat, feuilleté praliné, crèmeux cookie et biscuit cookie



38.90€ HT
42.79€ TTC
par personne

Le cocktail dinatoire festif

778.00€ HT | 855.80€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive
Canapés assortis sélection «printemps - été 2026»
Foie gras, soleil d'abricot et pistache
Cécina de boeuf & Manchego
Thon snacké mi-cuit, framboise en deux textures
Wrap cocktail au rillettes de merlu et citron confit
Tartelette moutarde au moût, fromage frais, raisin blanc et cerfeuil
Feuille chiogga au petit Billy, miel et sésame noir

4 bouchées chaudes = 8 pièces par convive
Gougère au comté
Acras de morue & Crevette croustillante
Croque dinde-comté à la truffe
Mini plat chaud Recette au choix

Fromages et pain - sélection Eric Lefebvre MOF
50 pièces de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Baguettes tradition tranchées

6 pièces cocktails sucrées par convive
Cookie cocktail chocolat, mousse vanille et pécan
Tartelette cocktail alliance chocolat blanc-café
Macarons assortis
Cassis – Vanille de tahiti, citron vert – Fruit de la passion
Chou au praliné pistache
Tiramisu framboise façon entremets en mignardise
Brochette de 2 fruits frais

Nos plateaux cocktail salés



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de canapés

24 canapés salés

Blinis crevette à l'aneth
Blinis tarama à la truffe et œuf de truite
Canapé houmous menthe-persil et légumes croquants
Canapé bresaola-noix
Canapé foie-gras mangue
Canapé œuf de caille sur crème betterave



26.50€ HT
29.15€ TTC

Le plateau de navettes

15 navettes salées

Houmous menthe-persil, pickles d'oignon rouge
Crémeux basilic, pignons, menthe, saumon fumé
Tarama blanc à la truffe, pain brioché au charbon végétal



41.40€ HT
45.54€ TTC

Le plateau évasions salées

24 pièces cocktail salées

Cecina & Manchego
Thon snacké mi-cuit, framboise en deux textures
Gaufre au chèvre, abricot confit & noix
Tartelette de ricotta fouettée



46.80€ HT
51.48€ TTC

Les verrines salées

18 verrines salées

Panna cotta à la stracciatella et coulis frais tomate basilic
Guacamole et thon condimenté, crackers de concombre
Crémeux d'avocat au yaourt grec, crevettes et fruits exotiques

Nos plateaux cocktail salés



46.00€ HT
50.60€ TTC

Plateau de charcuteries

Le plateau de charcuteries - 400g

Chorizo ibérique, Saucisson sec espagnol, Jambon de Serrano espagnol, Coppa Corse, Viande des Grisons (boeuf séché), olives épicerie fine, cornichons fins & beurre demi-sel bonbon



24.65€ HT
27.12€ TTC

Le plateau de petits fours

24 petits fours salés chauds

Pizza tomate, quiche à l'oignon, financier chèvre, roulé moutarde violette, coulibiac au saumon, croque dinde et truffe



50.00€ HT
55.00€ TTC

Plateau de fromages

Fromages issus d'une A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail

Nos plateaux cocktail sucrés



37.80€ HT
41.58€ TTC

Le plateau de verrines

18 verrines sucrées

dont nos recettes incontournables telle la mousse au chocolat, et le cheesecake

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



33.00€ HT
36.30€ TTC

Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



33.00€ HT
36.60€ TTC

Le plateau délices sucrés

24 mignardises assorties

Guimauve façon mojito
Brookie cocktail
Moelleux pistache, griotte, crème pistache
Sablé quinoa abricot basilic

Nos plateaux cocktail sucrés



12.75€HT
14.03€ TTC

Les plateaux de cannelés

29.75€HT
32.73€ TTC

15 canelés bordelais
35 canelés bordelais



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau de macarons

18 macarons assorties

Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau de moelleux

24 moelleux assortis

Noix de coco, Pistache - Pistache hachée, Griotte - Amande, Orange, Chocolat - Pépites de chocolat, Caramel - Poire



37.08€ HT
40.79€ TTC

Le plateau de mini-crêpes

Plateau de 25 pièces

1 pot de confiture extra et de pâte à tartiner de dégustation
cuillères en bois

Pièces cocktail à la carte

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Pièces salées froides

Saveurs végétales

Mini gaufre au chèvre, abricot confit & noix	1.40€HT	1.54€TTC
Ruban végétal - menthe , betterave jaune, carotte, courgette	1.50€HT	1.65€TTC
Navette houmous menthe-persil, pickles d'oignons rouges	1.60€HT	1.77€TTC
Sashimi de pastèque, sauce soja & crème wasabi	1.60€HT	1.76€TTC
Meli Melo tomate cerise, bille de melon, pèche jaune	1.70€HT	1.87€TTC
Feuille Chioggia au Petit Billy, sésame noir	1.80€HT	1.98€TTC
Tartelette moutarde au moût de raisin, fromage frais, raisin blanc sec & cerfeuil	1.80€HT	1.98€TTC
Wrap veggie : falafel, tomate confite, houmous menthe et graines de tournesol - par 12 uniquement	1.90€HT	2.09€TTC
Tartelette de ricotta fouettée - radis croquants & pointe de raifort	1.90€HT	2.09€TTC
Burger au bleu, noix, roquette	2.30€HT	2.53€TTC
Gaspacho de légumes d'été	2.30€HT	2.53€TTC
Panna cotta à la stracciatella et coulis frais tomate basilic - en verrine par 18	2.60€HT	2.86€TTC

Saveurs marines

Thon snacké mi-cuit, framboise en deux textures	1.80€HT	1.98€TTC
Sablé croquant trio de quinoa, fromage frais cube de saumon gravelax	1.90€HT	2.09€TTC
Gambas marinée, sauce aigre douce	2.10€HT	2.31€TTC
Navette au tarama blanc à la truffe - pain brioché au charbon végétal	2.10€HT	2.31€TTC
Navette crémeux basilic, pignon, menthe, saumon fumé	2.20€HT	2.42€TTC
Wrap aux rillettes de merlu - par 12 uniquement	2.20€HT	2.42€TTC
Gravlax de cabillaud façon rubis à la betterave	2.50€HT	2.75€TTC
Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18	2.60€HT	2.86€TTC
Crémeux d'avocat au yaourt grec, crevettes et fruits exotiques - en verrine par 18	2.60€HT	2.86€TTC

Saveurs terrestres

Fleurs du sud assorties - Mozzarella et chorizo / Jambon sec et melon	1.30€HT	1.76€ TTC
Magret rôti slicé, velours céleri truffé	1.60€HT	1.82€ TTC
Bavette marinée teriyaki et sauce béarnaise	1.70€HT	1.82€ TTC
Navette tradition - effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon	1.70€HT	1.87€ TTC
Foie gras, soleil d'abricot et pistache	1.80€HT	1.98€ TTC
Wrap dinde, fromage frais et pesto - par 12 uniquement	1.90€HT	2.09€ TTC
Cecina & Manchego en brochette, crème Philadelphia, tomate confite	1.90€HT	2.09€ TTC
Crêpe roulée bresaola, Comté & truffe	1.90€HT	2.09€ TTC

Lunches salés à la carte



Les sandwiches

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Tourbillon aux rillettes de merlu,guacamole, oignons pickles, roquette	7.20€ HT	7.92€ TTC
Bun's Effiloché canard, fromage frais, moutarde à l'ancienne, roquette, confit oignons	7.20€ HT	7.92€ TTC
Bun's - Tapenade artichaut, pesto, féta, noix, roquette, oignons pickles	7.50€ HT	8.25€ TTC
Tourbillon feuilleté – Bresaola, pesto, chou rouge, comté, oignons pickles, roquette	7.50€ HT	8.25€ TTC

Les baos

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Bao veggie salade de chou rouge	4.20€ HT	4.62€ TTC
Bao crevette, sesame wasabi, cream cheese, oignons crispy	4.90€ HT	5.39€ TTC
Bao effiloché de canard	4.90€ HT	5.39€ TTC



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 80g	5.00€ HT	5.50€ TTC

Les pièces lunches salées froides

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Gaufre LUNCH au chèvre, abricot confit & noix	2.20€ HT	2.42€ TTC
Focaccia ricotta basilic et œufs de truite - plateux de 16 pièces	30.40€ HT	33.44 TTC

À déguster froid

Présentation sur des plateaux en carton recyclé

Lunches salés à la carte



Les pièces lunches chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Mini burger gourmet au boeuf et cheddar	3.00€ HT	3.30€ TTC
Croq'finguer comté, dinde et truffe	3.50€ HT	3.85€ TTC
Pizzette ketchup maison, tomates cerises rôties, mozza	3.00€ HT	3.30€ TTC
Mini croissant jambon de dinde emmental	4.00€ HT	4.40€ TTC



Les cakes

Coupés en 10 tranches

Cake à l'artichaut, olives, carottes, graines de courge, tomates séchées	18.50€ HT	20.35€ TTC
Cake au thon, olive noire, citron confit	18.50€ HT	20.35€ TTC
Cake poulet au curry, tomates confites, poivrons	18.50€ HT	20.35€ TTC



Les lunches wraps

À commander par multiple de 4 wraps

Wrap veggie : falafel, tomate confite, houmous menthe et graines de tournesol	3.60€ HT	3.96€ TTC
Wrap dinde, fromage frais et pesto	3.60€ HT	3.96€ TTC
Wrap aux rillettes de merlu	4.20€ HT	4.62€ TTC
Crêpe roulée bresaola, Comté & Truffe	4.20€ HT	4.62€ TTC



Tarte feuilletée

À découper en 32 parts lunchs

Tarte fine feuilletée – compotée d'oignons, ciboulette, chèvre frais et graines de tournesol, oignons pickles	40.00€ HT	44.00€ TTC

Lunches salés à la carte



Le terroir

La charcuterie

Petite terrine de campagne maison à partager 500g	22.00€ HT	24.20€ TTC
Confit de cochon 500g	27.50€ HT	30.25€ TTC
Le plateau de charcuteries, cornichons, olives, beurre 400g	46.00€ HT	50.60€ TTC
Paté en croûte maison le kg à commander par 2.5KG	65.00€ HT	71.50€ TTC
Le plateau mixte fromages et charcuteries 700g	65.00€ HT	71.50€ TTC

Crudités et fromage

Plateau de fromages à partager la part	3.25€ HT	3.25€ TTC
Panière de crudités et sauces 2kg	30.00€ HT	33.00€ TTC
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ HT	55.00€ TTC

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.



Les grignotis et tartinables

Les biscuits épicerie fine

Noix de cajou grillées 60g	3.50€ HT	3.85€ TTC
Crackers à partager 130g	5.00€ HT	5.50€ TTC
Croûtons de pain maison 200g	5.50€ HT	6.05€ TTC
Mini blinis - 65 pièces	20.00€ HT	22.00€ TTC

A dipper

Rillettes de thon maison 200g	10.00€ HT	11.00€ TTC
Tarama blanc à la truffe 200g	12.00€ HT	13.20€ TTC
Crème de brie au miel et noix 300g	16.00€ HT	17.60€ TTC
Houmous à la truffe 200g	16.00€ HT	17.60€ TTC
Houmous menthe, persil 200g	16.00€ HT	17.60€ TTC
Houmous basilic, pignons 200 g	16.00€ HT	17.60€ TTC

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Gougère au comté	1.00€ HT	1.10€ TTC
Acras de morue et sauce pimentée	1.00€ HT	1.10€ TTC
Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce	1.50€ HT	1.65€ TTC
Croque dinde-comté à la truffe	1.60€ HT	1.76€ TTC
Les 24 petits fours salés chauds, Pizzas, Quiches aux oignons, Coulibiac de saumon, Financiers chèvre, salés assortis, Roulés moutarde violette, Croques dinde et truffe	24.65€ HT	27.12€ TTC

Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 20 mini plats identiques

Polenta végétarienne, piperades basquaises	6.00€ HT	6.60€ TTC
Conchigliettes, cebettes, tuiles au parmesan, pesto, jambon de dinde, tomates confites	6.00€ HT	6.60€ TTC
Volaille marinée au citron, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	7.50€ HT	8.25€ TTC
Pavé de saumon à l'unilatérale, poêlée de pak choï, pois gourmands, carottes, sauce soja salée, émulsion de crème au wasabi	7.50€ HT	8.25€ TTC
Magret de canard, mousseline de céleri, palet de céleri, figue rôtie au miel et thym, jus de volaille à l'échalote	7.50€ HT	8.25€ TTC







Pièces sucrées à la carte



Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L'alliance du cookie et du brownie	1.10€ HT	1.21€ TTC
Brochette de 2 fruits	1.10€ HT	1.21€ TTC
Moelleux pistache, griotte, crème pistache	1.40€ HT	1.54€ TTC
Guimauve façon mojito	1.50€ HT	1.65€ TTC
Sablé quinoa abricot basilic	1.50€ HT	1.65€ TTC
Tiramisu framboise en mignardise	1.50€ HT	1.65€ TTC
Chou craquelin, diplomate myrtille	1.60€ HT	1.76€ TTC
Chou praliné pistache	1.60€ HT	1.76€ TTC
Macarons assortis Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette	1.60€ HT	1.76€ TTC
Cookie dream en mignardise	1.70€ HT	1.87€ TTC
Crêpe roulée à la noisette	1.80€ HT	2.09€ TTC
Tartelette cocktail alliance chocolat blanc - café	1.80€ HT	2.09€ TTC
Tartelette cocktail framboise chocolat, bleuets	1.80€ HT	2.09€ TTC
Cookie noisette chocolat, mousse vanille pécan	1.90€ HT	2.09€ TTC
Mini verrine crémeux coco vegan, coulis de pêche - à l'unité (à commander par 18)	2.10€ HT	2.31€ TTC

Pièces sucrées à la carte

Pièces lunches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Mini beignet choco-noisette ou pomme	1.20€ HT	1.32€ TTC
Brookie L'alliance du cookie et du brownie	2.10€ HT	2.31€ TTC
Financier	2.20€ HT	2.42€ TTC
Palet breton, chantilly pistache, cœur coulant praliné pistache	2.50€ HT	2.75€ TTC
Palet breton, chantilly noisette, cœur coulant praliné noisette	2.50€ HT	2.75€ TTC
Muffin - Vanille, cœur pistache ou ou chocolat extrême des JO de Paris 2024	3.30€ HT	3.63€ TTC





Attention délai !
Commande à effectuer au plus tard **72h avant la livraison***

Option boissons



2.90€ HT
3,19€ TTC
par personne

Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits issus du BIO du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (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 issus du BIO du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

Inclus
- Verres éphémères
- Flûtes à champagne éphémères

Tout le matériel est recyclable et/ou naturel.

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 issus du BIO du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)

Sur devis

Option 4 - Les cocktails

A partir de 40 personnes

Nos incontournables

Punch
Mangue, ananas, goyave, banane, orange, rhum, citron vert, vanille

Kir Breton Cidre et crème de marron

Saint Germain
Crémant, liqueur de fleur de sureau, citron

Soupe champenoise

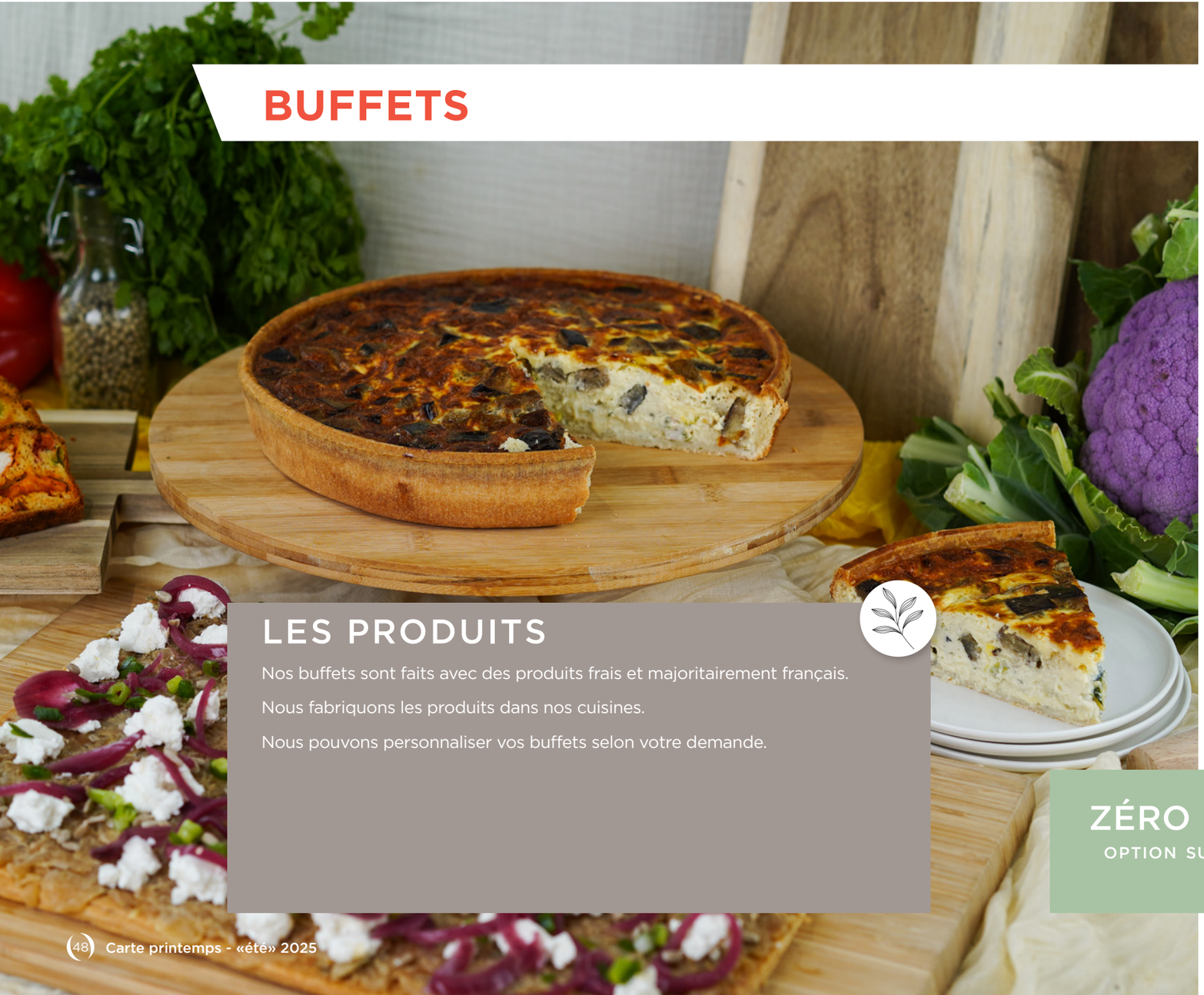
Nos signatures

Pink Floyd
Crémant, framboise, citron vert, litchi

Sangria

Mojito parfumé à l'hibiscus

BUFFETS



LES PRODUITS

Nos buffets sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Nous fabriquons les produits dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard 72h avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules buffet



25.40€ HT
27.94€ TTC
par personne

Le buffet convivial

508.00€ HT | 558.80€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake à l'artichaut
Cake poulet au curry, tomate confite et poivron

1,5 part de viande par convive

Bavette extra tendre pour buffet froid
Emincé de volaille, cuisson basse température
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromage et pain

Plateau de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché

1 Dessert par convive

Flan feuilleté à la vanille 10 personnes
Tarte citron meringué 10 personnes

EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts, verrerie, tables, chaises, nappages ...



28.00€ HT
30.80€ TTC
par personne

Le buffet mange-debout

560.00€ HT | 616.00€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake au thon, citron confit et olives noires
Cake à l'artichaut
Mini burger au bleu et noix avec de la roquette
Mini verrine - Crémeux d'avocat et yaourt Grec cerfeuil aneth, crevette au curry rouge, fruit exotique

1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de 2 salades composées

Mini plat chaud recette au choix (1 variété)

Polenta végétarienne, piperades basquaises
Volaille marinée au citron, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Pavé de saumon à l'unilatérale, poêlée de pak choï, pois gourmands, carottes, sauce soja salée, émulsion de crème au wasabi

Fromage et pain

50 pièces de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Baguette tradition tranchée

1 Dessert par convive

Cheesecake pêche blanche, abricot
Financier framboise, chantilly mascarpone vanillée aux baies de goji

Nos formules buffet



35.80€ HT
39.38€ TTC
par personne

Le buffet gastronome

716.00€ HT | 787.60€ TTC
pour 20 personnes

Pour grignoter

Cake poulet au curry, tomate confite et poivron 10 parts
Quiche crevette, aubergine confite, aneth fraîche 10 personnes
Quiche légumes du soleil, mozzarella 10 personnes

2 parts de viande par convive

Bavette extra tendre
Brochette de volaille teriyaki

1 part de poisson par convive

Saumon frais laqué au soja, sésame blanc
Sauces et condiments en accompagnement

250g de crudités par convive

Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains

Plateau de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P
Pain de campagne tranché
Pain au noix tranché boulanger

1 Dessert par convive

Mousse au chocolat
Crumble abricot, pomme, romarin

ATTENTION DÉLAI !
COMMANDE À EFFECTUER AU PLUS TARD **72H AVANT LA LIVRAISON***

INCLUS

- ASSIETTES COMPOSTABLES
- VERRES EN PAPIER
- COUVERTS BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER RECYCLÉ
- COUVERTS À SALADE BAMBOU
- LES METS SONT DRESSÉS SUR DES PLATEAUX EN CARTON RECYCLABLE OU DANS DES SALADIERS EN FIBRE DE CANNE.

Buffet froid à la carte

Les entrées

À l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

Tomate en Dents-de-Loup , stracciatella et pesto de basilic maison		6.50€ HT	7.15€ TTC
Œuf mimosa, rillettes de merlu et coriandre		7.20€ HT	7.92€ TTC
Verrine crémeux d'avocat au yaourt grec, crevettes et fruits exotiques		8.50€ HT	9.35€ TTC
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis		10.80€ HT	11.88€ TTC
Tartare de saumon frais et saumon fumé, pickles croquants et oeuf de saumon		12.00€ HT	13.20€ TTC

À partager

Quiche lardon de veau, asperges, comté	pour 10 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Quiche crevette, aubergine confit, aneth fraîche	pour 10 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Quiche aux légumes du soleil, mozzarella	pour 10 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Trio de tomates anciennes, stracciatella et vinaigrette	pour 10-15 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
Tarte fine feuilletée –	pour 16 personnes	40.00€ HT	44.00€ TTC
compotée d'oignons, oignons pickles, ciboulette, chèvre frais et graines de tournesol			
Le tataki de thon à la framboise : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		52.00€ HT	57.20€ TTC
Jambon de Parme et melon, pêches rôties au miel	pour 10-15 personnes	55.00€ HT	60.50€ TTC
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée 400g		55.00€ HT	60.50€ TTC

Les poissons froids Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron, condiment orange, échalotte, coriandre,amande 80g	4.30€ HT	4.73€ TTC
Saumon frais laqué au soja, sésame blanc 80g	5.50€ HT	6.05€ TTC

Les viandes froides Minimum de commande 10 pièces identiques

Émincé de volaille cuisson basse température 60g	2.80€ HT	3.08€ TTC
Chiffonnade de dinde à l'italienne 60g	3.00€ HT	3.30€ TTC
Bavette extra tendre 60g	3.20€ HT	3.52€ TTC
Noix de veau 60g	3.20€ HT	3.52€ TTC
Brochette de volaille teriyaki 60g	3.20€ HT	3.52€ TTC
Sauce & condiments en accompagnement	0.50€ HT	0.55€ TTC

Buffet froid à la carte

Les salades Nous conseillons 250g par personne - minimum 2KG

prix indiqués au kg

La riso Riso, oignon rouge, concombre, ciboulette, poivron, fromage blanc	20.00€ HT	22.00€ TTC
La green feta Salade de tagliatelle de pois chiches, feta & herbe fraîche	20.00€ HT	22.00€ TTC
La grecque Tomate, concombre, fêta, olive noire, oignon, vinaigrette - feta et sauce à part	23.00€ HT	25.30€ TTC
La fraîcheur d'été Pastèque, melon, feta, basilic, oignons rouge feta et sauce à part	23.00€ HT	25.30€ TTC
Le taboulé végan Semoule, grenade, radis, poivrons, concombre, zeste de citron confit	24.00€ HT	26.40€ TTC
L'éclat italienne Trio de tomates cerises, pesto maison, bresaola et graine de tournesol	25.00€ HT	27.50€ TTC
La végétale framboisée Fenouil confit et betterave en douceur, vinaigrette cidre & framboise	25.00€ HT	27.50€ TTC
L'antipasti Aubergine, poivron, tomate confite, artichaut poivrade, olive noire, pesto maison	25.00€ HT	27.50€ TTC
Lemon Choux blanc, choux rouge et carotte - coupé finement, menthe poivrée, coriandre, cébettes, sauce soja & citron vert et gingembre	25.00€ HT	27.50€ TTC
La niçoise Poivron, tomate, thon, anchois, œuf, artichaut, haricot vert, vinaigrette au vinaigre de Xérès	27.00€ HT	29.70€ TTC
La césar Salade romaine, poulet crispy, parmesan, œufs durs, tomates confites, sauce césar	28.00€ HT	30.80€ TTC

100% Fait maison

Produits frais

Légumes majoritairement français







Buffet chaud à la carte

Les plats Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les viandes

	prix indiqués au kg	
Chip fried chicken	35.00€ HT	38.50€ TTC
Sauté de dinde au basilic	40.00€ HT	44.00€ TTC
Emincé de volaille au citron et citron confit, parfumé au thym	40.00€ HT	44.00€ TTC
Émincé de volaille à la crème, moutarde & estragon	40.00€ HT	44.00€ TTC
Bavette de bœuf au sautoir et aux échalotes confites	45.00€ HT	49.50€ TTC
Wok de canard, miel, vinaigre balsamique	55.00€ HT	60.50€ TTC

Les poissons

Crevettes sautées à l'ail et aux fines herbes	45.00€ HT	49.50€ TTC
Dos de merlu, vierge de légumes et pomme verte	46.00€ HT	50.60€ TTC
Curry de cabillaud au lait de coco	57.00€ HT	62.70€ TTC
Pavé de saumon laqué au miel et curry rouge	57.00€ HT	62.70€ TTC
Thon confit du sud	57.00€ HT	62.70€ TTC

Les signatures & Les végètariens

Galette végétarienne tomate basilic - la part	4.00€ HT	4.40€ TTC
Paëlla traditionnelle	30.00€ HT	33.00€ TTC
Boulettes de jacquier, sauce fromage blanc aux herbes	35.00€ HT	38.50€ TTC

Les garnitures Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

	prix indiqués au kg	
Gratin Dauphinois	20.00€ HT	22.00€ TTC
Mousseline de céleri	20.00€ HT	22.00€ TTC
Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes	20.00€ HT	22.00€ TTC
Polenta gratinée	20.00€ HT	22.00€ TTC
Poêlée de Pak Choï	20.00€ HT	22.00€ TTC
Riz sauté aux oignons condimentés (Vegan)	22.00€ HT	24.20€ TTC
Nouilles Soba et tagliatelles de légumes, sauce soja (Vegan)	25.00€ HT	27.50€ TTC
Riso façon risotto aux petits pois (Vegan)	25.00€ HT	27.50€ TTC
Boulgour citron confit, courgette & menthe	25.00€ HT	27.50€ TTC
Poêlée d'haricots verts, pois gourmands, petits pois, noisette, estragon	25.00€ HT	27.50€ TTC
Caponata de légumes méditerranéens - aubergine, tomate, capre, olive et amande, légèrement déglacé (Vegan)	25.00€ HT	27.50€ TTC
Piperade basquaise	25.00€ HT	27.50€ TTC

Buffet chaud à la carte

Les fromages

Part de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois	3.25€ HT	3.58€ TTC
Plateau de fromage tête de moine le plateau de 150g	12.50€ HT	13.75€ TTC

Les pains

Pain de campagne 400g tranché boulanger		6.80€ HT	7.59€ TTC
1/2Tourte de seigle entière 400g	Idéal pour votre repas	6.80€ HT	7.59€TTC
Pain sarrasin 400g tranché	Idéal pour votre repas	8.00€ HT	8.80€TTC
Pain aux noix 400g tranché	Idéal avec le fromage et la charcuterie	9.00€ HT	9.90€TTC
Pain aux figues 400g tranché	Idéal avec le foie gras	9.00€ HT	9.90€TTC
Tourte de seigle entière 800g	pour déguster les huîtres et le saumon fumé	13.00€ HT	14.30€TTC
Pain aux fruits secs 400g tranché	pour déguster le foie gras et le fromage	14.40€ HT	15.84€TTC

FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES MAJORITAIREMENT FRANÇAIS







Buffet dessert à la carte

Les desserts à partager

Tarte 8 - 10 personnes

Flan feuilleté à la vanille	28.00€ HT	|	30.80€ TTC
Tarte citron meringuée	35.00€ HT	|	38.50€ TTC
Tarte café alliance chocolat blanc, café	35.00€ HT	|	38.50€ TTC
Tarte framboise chocolat, bleuets	35.00€ HT	|	38.50€ TTC
Tarte aux fruits rouges – à partir du 1er mai hors lundi / mardi	40.00€ HT	|	44.00€ TTC
Maxi dessert framboise-pistache, crème à la vanille, praliné pistache	87.00€ HT	|	95.70€ TTC

En plat

Riz au lait, recette crémeuse cuisson lente - le kg	18.00€ HT	|	19.80€ TTC
Crumble muscovado aux aux fruits rouges - le kg (à commander par 3.5kg) *	20.00€ HT	|	22.00€ TTC
Tiramisu tradition - le kg (à commander par 3.5kg) *	30.00€ HT	|	33.00€ TTC
Salade de fruits frais de saison - le kg	34.00€ HT	|	37.40€ TTC
Mousse au chocolat - le kg	35.00€ HT	|	38.50€ TTC

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier - disponible à partager ou à la part

Cookie dream Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Entremets tiramisu framboise	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Fraisier - (hors lundi, mardi – à partir de mai)	5.50€ HT	|	6.05€ TTC
Framboisier - (hors lundi, mardi – à partir de mai)	5.50€ HT	|	6.05€ TTC

Minimum de commande :
10 desserts individuels identiques.

Buffet dessert à la carte

Les desserts à l'unité Minimum de commande 10 pièces identiques

Fromage blanc sucré, coulis fruits rouges	3.40€ HT	|	3.74€ TTC
Financier framboise, chantilly mascarpone vanillée et baies de Goji	3.80€ HT	|	3.96€ TTC
Mousse au chocolat noir	4.00€ HT	|	4.40€ TTC
Panna cotta végan à la rose, coulis de framboise	4.00€ HT	|	4.40€ TTC
Pistache liégeois	4.20€ HT	|	4.62€ TTC
Café Liégeois	4.20€ HT	|	4.62€ TTC
Crumble abricot, pomme, romarin	4.20€ HT	|	4.62€ TTC
Cheesecake, vanille, pêche	4.20€ HT	|	4.62€ TTC
Bombe Atomik' (crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly)	4.50€ HT	|	4.95€ TTC
Salade de fruits frais	5.00€ HT	|	5.50€ TTC

Tartelette

Tarte fine aux pommes	3.20€ HT	|	3.52€ TTC
Tartelette au citron meringuée	4.80€ HT	|	5.28€ TTC
Tartelette café alliance chocolat blanc, café	4.80€ HT	|	5.28€ TTC
Tartelette framboise chocolat, bleuets	4.80€ HT	|	5.28€ TTC
Tartelette aux fruits rouges – à partir du 1er mai hors lundi / mardi	4.80€ HT	|	5.28€ TTC

Fait maison
Produits frais
Légumes majoritairement français







REPAS

LES PRODUITS

Nos repas sont faits avec des produits frais et majoritairement français.

Notre volaille est fermière notre chocolat est issu du commerce artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons les produits dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard 5 jours avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

Variétés
Minimum de commandes : 10 plats uniques.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Repas à la carte



Entrées avec service Minimum de commande : 20 entrées identiques

Tatin de tomates anciennes, quenelle glacée au chèvre frais & roquette	8.00€ HT	8.80€ TTC
Duo de tartares concombre & tomate, ricotta basilic, olives taggiasche et sarrasin soufflé	8.00€ HT	8.80€ TTC
Autour de l'artichaut - Artichaut poivrade, tomate cerise, olive et citron confit sur un lit crémeux d'artichaut	8.00€ HT	8.80€ TTC
Sublime foie gras de canard, chutney d'été et tuile de campagne	13.60€ HT	14.96€ TTC
Tartare de daurade en bouillon Thaï infusé à la citronnelle - Brunoise de légumes, tuile de pain	13.60€ HT	14.96€ TTC

Entrées froides Minimum de commande : 10 entrées froides identiques

Tatin de tomates anciennes, nuage de chèvre frais & roquette	8.00€ HT	8.80€ TTC
Courgette roulée façon cannelloni, ricotta basilic, tomates confites & sarrasin soufflé	10.00€ HT	11.00€ TTC
Soupe acidulée piquillos & tomate, tartare de tomates anciennes, croûton aux herbes	10.00€ HT	11.00€ TTC
Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis	10.00€ HT	11.00€ TTC

FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES MAJORITAIREMENT FRANÇAIS

Repas à la carte

Les viandes Minimum de commande 10 plats identiques

Suprême de volaille fermière rôti, polenta croustillante au parmesan, tomates confites, jus tomate-basilic	16.50€ HT	15.18€ TTC
Médaillon de veau confit, croustillant d'écrasé de pommes de terre Mousseline de petits pois, jus de veau à l'échalote	16.50€ HT	18.15€ TTC
Filet d'agneau fondant, gratin dauphinois, carottes fanes et jus corsé à l'ail	18.50€ HT	20.35€ TTC
Magret de canard rôti, déclinaison de céleri, figue au miel et thym, jus à l'échalote	18.50€ HT	20.35€ TTC

Les poissons Minimum de commande 10 plats identiques

Dos de cabillaud nacré, duo de courgettes et asperges vertes rôties, vierge de légumes aux câpres	17.50€ HT	19.25€ TTC
Pavé de saumon unilatéral, pak choï, légumes croquants, sauce soja, émulsion wasabi	20.00€ HT	22.00€ TTC
Filet de dorade royale cuit sur peau, artichaud poivrade, tomate verte zébrée rôtie, condiment méditerranéen	20.00€ HT	22.00€ TTC

Plats végans & végé

Compression de légumes du soleil, rôtis et confits	12.50€ HT	13.75€ TTC
Polenta croustillante au parmesan, tombée de légumes, tomates confites et jus tomate-basilic	12.50€ HT	13.75€ TTC







Repas à la carte

Les fromages

Part de fromages issus d'une A.O.C et A.O.P Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois	3.25€ HT	|	3.58€ TTC
Assiette de 3 fromages issus d'une A.O.C et A.O.P Mesclun et noix	4.45€ HT	|	4.90€ TTC

Le pain

Petit pain individuel	0.90€ HT	|	0.99€ TTC
Petite flûte individuelle aux céréales	1.20€ HT	|	1.32 € TTC
Pain de campagne 400g tranché boulanger	6.80€ HT	|	7.48 € TTC
1/2Tourte de seigle entière non tranché 400g boulanger	6.80€ HT	|	7.48 € TTC
Pain aux noix 400g tranché boulanger	9.00€ HT	|	9.90 € TTC
Pain aux fruits secs 400g tranché boulanger	14.40€ HT	|	15.84 € TTC

Les desserts individuels Minimum de commande 10 plats identiques

Profiteroles Chou craquelin, crème vanille, sauce chocolat et amandes	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Entremets cookie dream Mousse chocolat, feuilleté praliné, crémeux cookie et biscuit cookie	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Entremets tiramisu framboise	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ HT	|	5.50€ TTC

Avec service uniquement

Financier framboise, chantilly et baies de Goji	5.00€ HT	|	5.50€ TTC
Millefeuille pêche blanche, abricot basilic	5.80€ HT	|	6.38€ TTC
Chou chocolat, cœur praliné	7.00€ HT	|	7.70€ TTC

Fait Maison
Produits Frais





Options Estivales



Boisson rafraîchissante

Thé glacé maison à l'hibiscus

Citronnade

Eau détox



Glace & Sorbet

Petit pot de glace issu du BIO et artisanale

Magnum, Nuii, Extrême



Pompe à biere

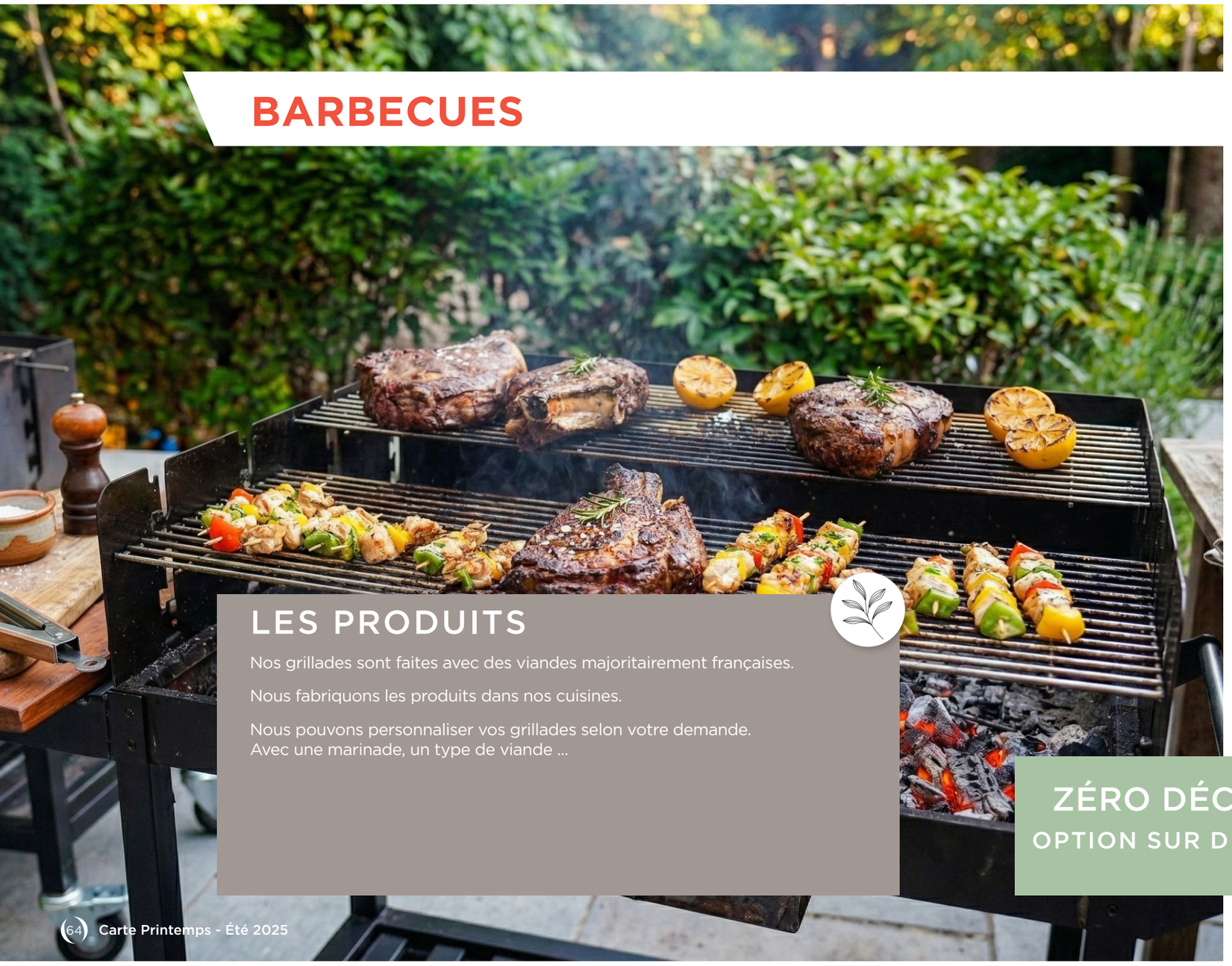
Petit format pour 20 personnes ou grand format pour 100 personnes, nous sommes à votre écoute !



Chariot à glaces

Assortiment de parfums artisanaux distribuée par notre personnel de service, effet garanti !

BARBECUES



LES PRODUITS

Nos grillades sont faites avec des viandes majoritairement françaises.

Nous fabriquons les produits dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos grillades selon votre demande.
Avec une marinade, un type de viande ...

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER

Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.

Commande à effectuer
au plus tard 5 jours avant la livraison*
* délai compté en jour ouvré
Tel : 01 43 33 86 00
Email : commercial@thomastraiteur.fr

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE

PACKAGING
ISSU DE MATIÈRE NATURELLE ET /OU RECYCLABLE

Nos formules barbecues



30.60€ HT
33.66€ TTC
par personne

La plancha veggie

612.00€ HT | 673.20€ TTC
pour 20 personnes

250g de crudités par convive
Assortiment de 2 à 3 salades composées

3 grillades par convive
Brochette de champignon en persillade
Épis de maïs
Courgettes à l'ail
Aubergines rôties

Fromages et pains
Fromages issus d'une AOP - AOC
Baguette tradition

1 Dessert par convive
Macarons assortis: fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette
Tarte aux fruits rouges
Salade de fruits de saison



31.75€ HT
34.83€ TTC
par personne

Le barbecue champêtre

635.00€ HT | 688.50€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter
Cake à l'artichaut
Grignotis à partager : Cracker, Croutons de pain maison, Tarama blanc à la truffe,
Crème de brie au miel et noix,
Houmous menthe, persil,

3 grillades par convive
Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Merguez
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive
Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains
Brie de Meaux issu d'une A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive
Flan à la Vanille de 10 personnes
Tarte framboise chocolat, bleuets
de 10 personnes

Nos formules barbecues



37.00€ HT
40.70€ TTC
par personne

Le barbecue chic

740.00€ HT | 814.00€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter
Cake au thon, citron confit et olives noires
Panière de crudités de saison de 2kg
accompagnée de ses sauces
Gaspacho de légumes d'été condimenté en fiole cocktail

4 grillades par convive
Araignée de veau tomate basilic
Chorizo au Porc du Perche
Petite saucisse nature
Petite brochette de saumon
Sauces et condiments pour accompagner

250g de crudités par convive
Assortiment de 2 à 3 salades composées

Fromages et pains
Brie de Meaux issu d'une A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive
Tarte café alliance chocolat blanc, cafe de 10 personnes
Tarte citron meringué de 10 personnes

ATTENTION DÉLAI !
COMMANDE À EFFECTUER
AU PLUS TARD **72H AVANT LA LIVRAISON***

INCLUS

- ASSIETTES COMPOSTABLES
- VERRES EN PAPIER
- COUVERTS BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER RECYCLÉ
- COUVERTS À SALADE BAMBOU

Barbecue à la carte

Grillades à la carte - viande origine France hors *

Saucisse Nature au Porc du Perche (circuit court) - la pièce	1.80€ HT	1.88€ TTC
Merguez - la pièce	1.90€ HT	2.09€ TTC
Côtelette d'agneau* - par 13 - la pièce	3.40€ HT	3.74€ TTC
Brochette de volaille - la pièce	3.60€ HT	3.96€ TTC
Brochette de boeuf - la pièce	4.20€ HT	4.62€ TTC
Brochette d'agneau à la marocaine* - la pièce	5.20€ HT	5.72€ TTC
Brochette de saumon - la pièce	6.80€ HT	7.48€ TTC
Petites seiches snackées - au kg	20.00€ HT	22.00€ TTC
Pîlon de poulet mariné - au kg	22.00€ HT	24.20€ TTC
Longe de porc du Perche (circuit court)- au kg	22.00€ HT	24.20€ TTC
Saucisse au couteau au Porc du Perche (circuit court) - au kg	27.50€ HT	30.25€ TTC
Chorizo à griller au Porc du Perche (circuit court)- au kg	28.90€ HT	31.70€ TTC
Bavette d'aloyau à l'échalote - au kg	35.00€ HT	38.50€ TTC
Araignée de veau marinée tomate basilic - au kg	38.00€ HT	41.80€ TTC
Grosses crevettes marinées - au kg	40.00€ HT	44.00€ TTC
Côtes de boeuf extra - au kg	49.00€ HT	53.90€ TTC

Attention délai !
Commande à effectuer au plus tard **72h avant la livraison***





Barbecue à la carte

Coté végétal

Brochette de champignons en persillade - à la pièce	3.50€ HT	3.85€ TTC
Carotte fanes marinée au cumin, origan, graine de coriandre et orange – rôties sur plancha au kg	18.00€ HT	19.80€ TTC
Pomme Charlottes sautées - sur plancha au kg	18.00€ HT	19.80€ TTC
Courgettes à l'ail - grillées sur place au kg	18.00€ HT	19.80€ TTC
Aubergines rôties - grillées sur place au kg	20.00€ HT	22.00€ TTC
Epis de maïs au paprika - au kg	21.00€ HT	23.10€ TTC

Les sauces

Nous conseillons 30g par personne - Vendu au Litre

Sauce vierge maison aux herbes spéciale BBQ - citron, huile d'olive, thym, ail, tomates, basilic haché	40.00€ HT	44.00€ TTC
Sauce chimichurri maison spéciale BBQ - persil, coriandre, ail, huile d'olive et citron vert	40.00€ HT	44.00€ TTC
Sauce pesto maison	40.00€ HT	44.00€ TTC
Sauce cocktail maison	40.00€ HT	44.00€ TTC
Sauce béarnaise maison	40.00€ HT	44.00€ TTC
Sauce au poivre vert maison	40.00€ HT	44.00€ TTC

PRODUITS FRAIS

LÉGUMES MAJORITAIREMENT FRANÇAIS





CLIQUER C'EST DÉGUSTER

10-13, rue Latérale
92400 Courbevoie
01 43 33 86 00
commercial@thomastraiteur.fr

Commandez 7j/7 et 24h/24 sur

www.thomastraiteur.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Visitez notre boutique

Boutique de Bécon-Courbevoie
9, avenue de la Liberté
92400 Courbevoie
Gare de Bécon-les-Bruyères

Face à des augmentations tarifaires des matières premières notamment, les tarifs indiqués sont susceptibles d'évoluer pendant la durée de validité de la carte.
Carte effective du 30 mars 2026 au 19 octobre 2026. Les prix sont H.T et T.T.C sur une base de TVA 10 % et TVA 20 % sur l'alcool et le matériel ; se référer aux conditions générales de vente disponibles sur notre site internet (hors réformes gouvernementales)
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