

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



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 «Cliquier c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

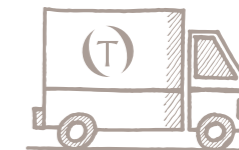
Cocktails, Buffets, Repas

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'Île-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

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.



THOMAS



L'ensemble de nos contenants sélectionnés sont issus de matières bio-sourcées, recyclées et/ou recyclables. 80% de notre packaging est «Made in France» provenant de forêts éco-gérées.

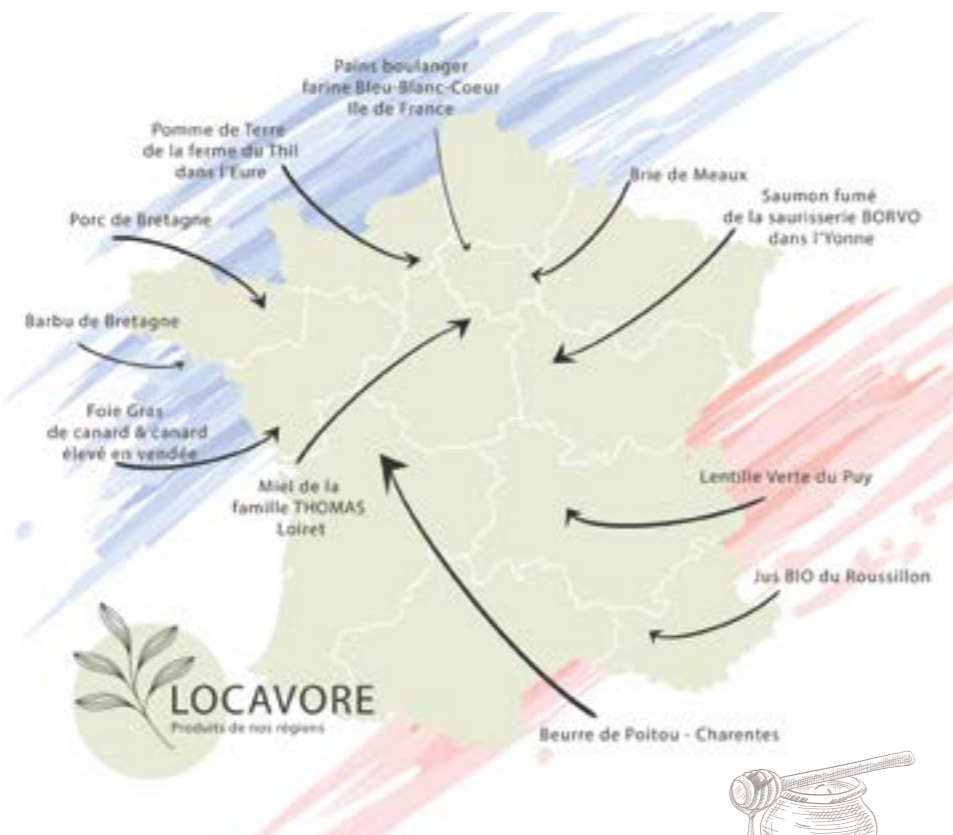


Pauses, petits déjeuners, buffets, cocktails et repas sont livrés dans des contenants éco-responsables.



Pour accompagner vos demandes nous vous proposons un plateau-repas présenté en bocal de verre qui sera récupéré et reconditionné après dégustation.

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



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.



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 2025
Reconnait la qualité des mets que nous réalisons



LES PETITS DÉJEUNERS

Nos formules
Gourmandises à la carte
Boissons à la carte

LES PRODUITS

Nos viennoiseries sont pur beurre 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.



Livraison dans toute l'Île-de-France.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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

ECO-CONÇU



Nos formules



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, **au beurre AOP**

Boissons

1 café **BIO** 1L
2 jus d'orange **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, **au beurre AOP**
1 corbeille de 20 chouquettes
1 brioche aux pralines roses tranchée
24 roulés cannelle

Boissons

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



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 panier de **fruits frais de saison**

Boissons

1 café **BIO** 1L
1 thé **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

Nos formules



FAIT MAISON



**INCLUS DANS LES FORMULES
PETITS DÉJEUNERS**

- GOBELETS EN CARTON RECYCLABLE
- SACHETS DE SUCRE
- TOUILLETES EN BOIS
- SERVIETTES EN PAPIER

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Gourmandises à la carte

Viennoiseries (T)

Plateau de 12 mini roulé cannelles	14.40€ ^{HT}		15.84€ ^{TTC}
Plateau de 15 mini viennoiseries au 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 (T)

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 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 BIO & commerce équitable  Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ ^{HT}		19.36€ ^{TTC}
Thé KUSHI TEA  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 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 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 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.



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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

ECO-CONÇU



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 BIO 1L

3 jus 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
- TOUILLETES 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 panier de fruits frais de saison

Boissons

2 café BIO 1L

1 thé BIO 1L - assortiment KUSMI TEA

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 ou réutilisable.*

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

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	30.60€ ^{HT} 33.66€ ^{TTC}
Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette	36.00€ ^{HT} 39.60€ ^{TTC}
Les moelleux - 24 pièces	
Noix de coco, Pistache - Pistache hachée, Griotte - Amande, Orange, Chocolat - Pépites de chocolat, Caramel - Poire	
Plateau de crêpes sucrées	39.00€ ^{HT} 43.56€ ^{TTC}
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture extra	



FAIT MAISON



Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison (T)

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 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 BIO & commerce équitable  Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucre, touillettes	17.60€ ^{HT}		19.36€ ^{TTC}
Thé KUSHI TEA 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 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 MOF et 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 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 volaille est labélisée, notre chocolat est artisanal artisanal et solidaire !

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas Traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas à votre demande.



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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 com-
mande.
Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU

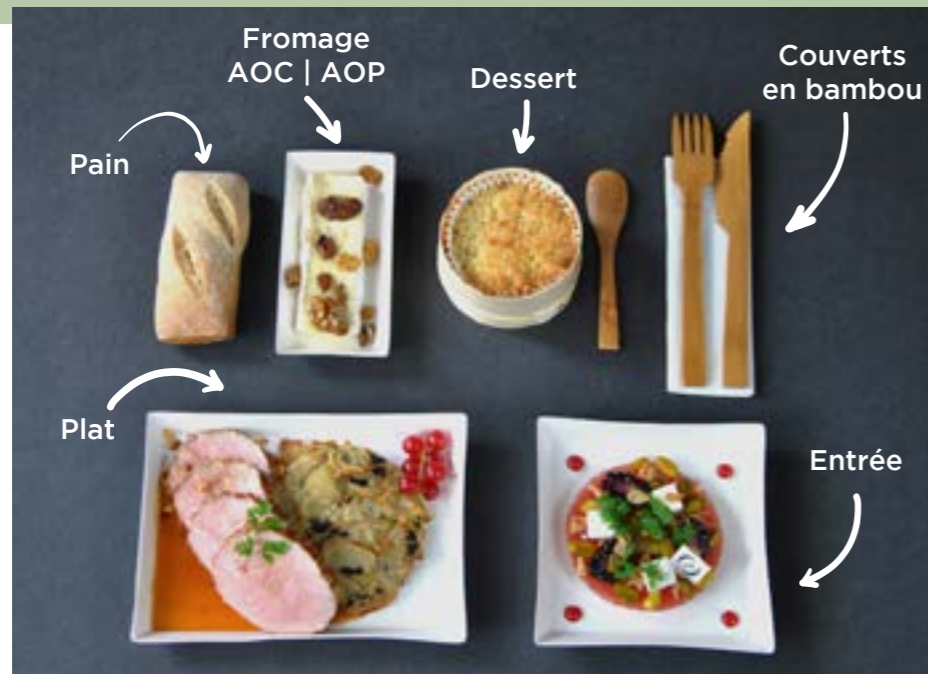


Nos plateaux repas

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 prestigieux sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



Nos plateaux prestigieux



35.50€ HT
39.05€ TTC

EXCELLENCE

Froid ou chaud

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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette cocktail framboise-chocolat, bleuet



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



35.50€ HT
39.05€ TTC

ELITE

Froid ou chaud

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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Financier à la framboise, chantilly vanille et baies de Goji



COUVERTS EN INOX
VERRERIE EN VERRE

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Mousse au chocolat



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Cheesecake, vanille, pêche



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 ou réutilisable.

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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette café - alliance chocolat blanc, café



NOUS RÉPONDONS
À D'AUTRES SPÉCIFICITÉS
ALIMENTAIRES SUR DEMANDE



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
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tartelette au citron meringuée



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



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

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise poisson

Entrée

Plat à base de poisson et son accompagnement

Fromage sélectionné

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Le surprise végétarien

Entrée

Plat et son accompagnement

Fromage sélectionné

A.O.C et/ou A.O.P

Dessert



LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

NOTRE CHEF COMPOSE VOTRE PLATEAU-REPAS PARMIS LES PRODUITS DU MARCHÉ.

Nos lunches boxes

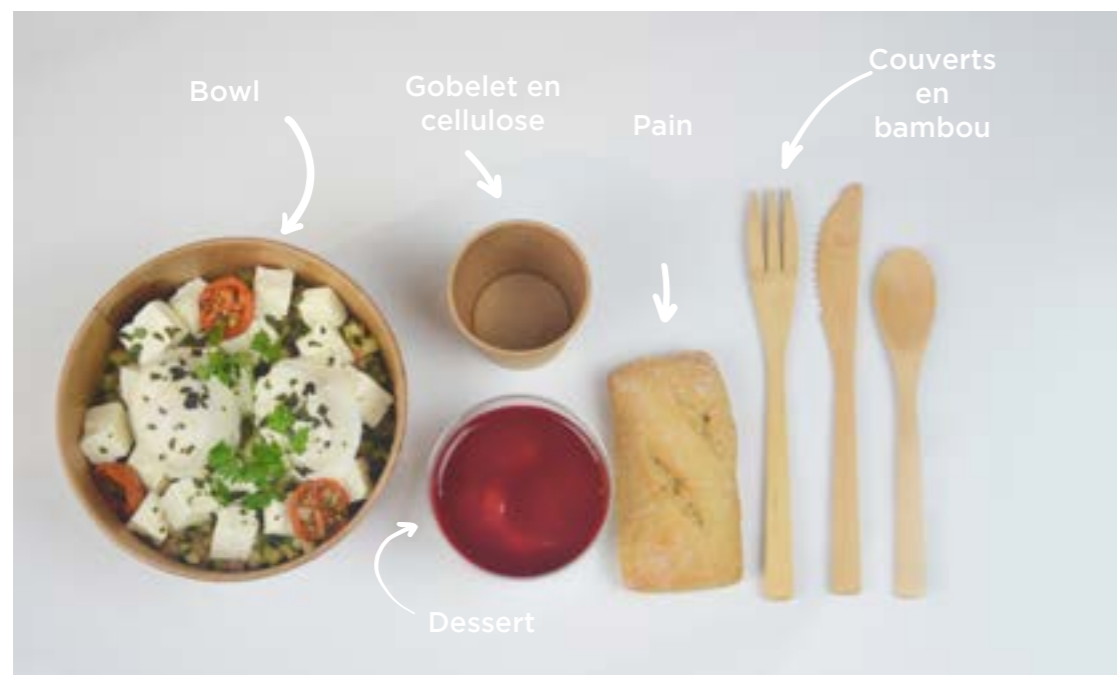
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

NOS CONDITIONNEMENTS SONT ÉTUDIÉS DANS UNE DÉMARCHÉ D'ÉCO-CONCEPTION POUR ÊTRE RECYCLÉS ET/OU RÉUTILISABLES.

INCLUS DANS LES LUNCHES BOXES :

- UN PETIT PAIN FARINE LABEL ROUGE
- COUVERTS EN BAMBOU
- SERVIETTES EN PAPIER

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



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



Froid

Plat

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

Dessert

Crèmeux coco vegan à la rose, coulis de framboise



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS



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 ou réutilisable.

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'

Crèmeux 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



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



Laissez-vous surprendre !

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

Nos sandwiches bags



9.80€ HT
10.78€ TTC

LE PARISIEN

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

ou

Bagnat Tapenade artichaut, pesto, fé-
ta, 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, com-
té, oignons pickles, roquette

ou

Bagnat Tapenade artichaut, pesto, fé-
ta, 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



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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



LES PRODUITS

Nos pièces cocktail sont faites maison.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.

ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING
ECO-CONÇU



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



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
Crèmeux 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, pêche 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 dînatoire 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
Plateaux de 50 pièces de fromages 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



LE MATÉRIEL EST RECYCLABLE ET RÉUTILISABLE

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
Crèmeux 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
Crèmeux 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



22.75€ HT
25.03€ 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 A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS

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



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 canelés

15 canelés bordelais
35 canelés bordelais



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



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau de macarons

18 macarons réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU
Sélection 100% végétale :
fraise des bois - coquelicot, vanille,
noisette



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






*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pièces cocktail à la carte

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}		1.67€ ^{TTC}
Sashimi de pastèque, sauce soja & crème wasabi	1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
Meli Melo tomate cerise, bille de melon, pêche 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}

MINIMUM DE COMMANDE :
20 PIÈCES IDENTIQUES



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}
Buns Effiloché canard, fromage frais, moutarde à l'ancienne, roquette, confit oignons	7.20€ ^{HT}		7.92€ ^{TTC}
Bagnat - Tapenade artichaut, pesto, fêta, noix, roquette, oignons pickles	7.50€ ^{HT}		8.25€ ^{TTC}
Bagnat - 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 - plateaux 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 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}



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}



Tarte feuilletée

À découper en 32 parts lunches

Tarte fine feuilletée -	40.00€ ^{HT} 44.00€ ^{TTC}
comptée d'oignons, ciboulette, chèvre frais et graines de tournesol, oignons pickles	



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}
Panier de crudités et sauces 2kg	30.00€ ^{HT} 33.00€ ^{TTC}
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ ^{HT} 55.00€ ^{TTC}

Lunches salés à la carte




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}



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

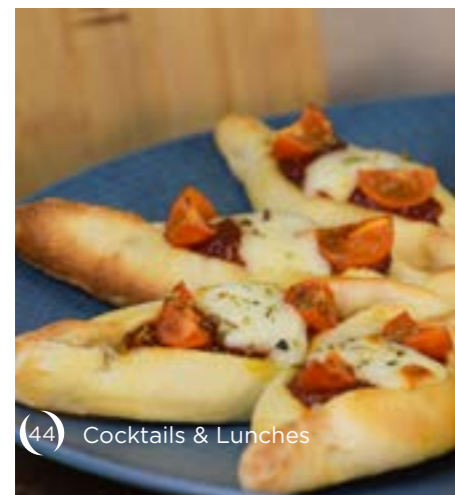
Minimum de commande : 20 pièces identiques

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, Coulbiac de saumon, Financiers chèvre, salés assortis, Roulés moutarde violette, Croques dinde et truffe	21.60€ ^{HT}		23.76€ ^{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	1.60€ ^{HT}		1.76€ ^{TTC}
Sélection : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette			
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 lanches sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Mini beignet choco-noisette ou pomme

Brookie L'alliance du cookie et du brownie

Financier

Palet breton, chantilly pistache, cœur coulant praliné pistache

Palet breton, chantilly noisette, cœur coulant praliné noisette

Muffin - Vanille, cœur pistache ou ou chocolat extrême des JO de Paris 2024



1.20€ HT | 1.32€ TTC

2.10€ HT | 2.31€ TTC

2.20€ HT | 2.42€ TTC

2.50€ HT | 2.75€ TTC

2.50€ HT | 2.75€ TTC

3.30€ HT | 3.63€ TTC




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



2.90€ HT
3.19€ TTC
par personne

Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **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 **BIO** du Roussillon

Coca-cola / Coca-cola zéro

Eaux (Evian-Badoit)



INCLUS

- VERRES ÉPHÉMÈRES
- FLÛTES À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRES

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Option boissons

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

7.20€ HT
8.64€ TTC
par personne

Assortiment boissons fraîches

Jus de fruits **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.

Notre volaille est labellisée, gage de qualité et de respect du produit.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans nos cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.



Livraison **dans toute l'Île-de-France.**
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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

ECO-CONÇU



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 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

Plateau cocktail de 50 pièces de fromages 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



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 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 œuf 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 - compotée d'oignons, oignons pickles, ciboulette, chèvre frais et graines de tournesol	pour 16 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
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 végétan  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 FRANÇAIS



Buffet chaud à la carte

Les plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

Les viandes

- Chip fried chicken
- Sauté de dinde au basilic
- Emincé de volaille au citron et citron confit, parfumé au thym
- Émincé de volaille à la crème, moutarde & estragon
- Bavette de bœuf au sautoir et aux échalotes confites
- Wok de canard, miel, vinaigre balsamique

Les poissons

- Crevettes sautées à l'ail et aux fines herbes
- Dos de merlu, vierge de légumes et pomme verte
- Curry de cabillaud au lait de coco
- Pavé de saumon laqué au miel et curry rouge
- Thon confit du sud

Les signatures & Les végétariens

- Galette végétarienne tomate basilic - la part
- Paëlla traditionnelle
- Boulettes de jacquier, sauce fromage blanc aux herbes

Les garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

- Gratin Dauphinois
- Mousseline de céleri
- Champignons de Paris émincés et sautés, ail et fines herbes
- Polenta gratinée
- Poêlée de Pak Choi
- Riz sauté aux oignons condimentés 
- Nouilles Soba et tagliatelles de légumes, sauce soja 
- Riso façon risotto aux petits pois 
- Boullgour citron confit, courgette & menthe
- Poêlée d'haricots verts, pois gourmands, petits pois, noisette, estragon
- Caponata de légumes méditerranéens - aubergine, tomate, capre, olive et amande, légèrement déglacé 
- Piperade basquaise

prix indiqués au kg

35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}
40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
40.00€ ^{HT}		44.00€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
55.00€ ^{HT}		60.50€ ^{TTC}
45.00€ ^{HT}		49.50€ ^{TTC}
46.00€ ^{HT}		50.60€ ^{TTC}
57.00€ ^{HT}		62.70€ ^{TTC}
57.00€ ^{HT}		62.70€ ^{TTC}
57.00€ ^{HT}		62.70€ ^{TTC}
4.00€ ^{HT}		4.40€ ^{TTC}
30.00€ ^{HT}		33.00€ ^{TTC}
35.00€ ^{HT}		38.50€ ^{TTC}

prix indiqués au kg

20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
20.00€ ^{HT}		22.00€ ^{TTC}
22.00€ ^{HT}		24.20€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}		27.50€ ^{TTC}

Buffet chaud à la carte

Les fromages

- Part de fromage A.O.C et A.O.P 3.25€^{HT} | 3.58€^{TTC}
Sélection de fromages de saison en présentation sur un plateau bois
- 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}
- 1/2 Tourte de seigle entière 400g 6.80€^{HT} | 7.59€^{TTC} Idéal pour votre repas
- Pain sarrasin 400g tranché 8.00€^{HT} | 8.80€^{TTC} Idéal pour votre repas
- Pain aux noix 400g tranché 9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC} Idéal avec le fromage et la charcuterie
- Pain aux figues 400g tranché 9.00€^{HT} | 9.90€^{TTC} Idéal avec le foie gras
- Tourte de seigle entière 800g 13.00€^{HT} | 14.30€^{TTC} pour déguster les huîtres et le saumon fumé
- Pain aux fruits secs 400g tranché 14.40€^{HT} | 15.84€^{TTC} pour déguster le foie gras et le fromage



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES 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 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}
Salade de fruits frais	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Bombe Atomik' (crémeux vanille, éclats de cookies et chantilly)	4.50€ ^{HT}	5.95€ ^{TTC}

Tartelette

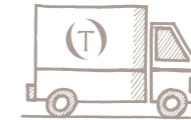
Tarte fine aux pommes	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Tartelette au citron meringuée	4.80€ ^{HT}	5.28€ ^{TTC}
Tartelette café alliance chocolat blanc, café	4.80€ ^{HT}	5.28€ ^{TTC}
Tartelette framboise chocolat, bleuets	4.80€ ^{HT}	5.28€ ^{TTC}
Tartelette aux fruits rouges - à partir du 1er mai hors lundi /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



100% FAIT MAISON
FRUIT FRAIS
PERSONNALISATION



REPAS



Livraison dans toute l'Île-de-France.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollutions et électriques



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.

LES PRODUITS

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

Notre volaille est labélisée, notre chocolat est humain.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

Nous pouvons personnaliser vos repas selon votre demande.



Buffets (59)

ZÉRO DÉCHET

OPTION SUR DEMANDE



PACKAGING

ECO-CONÇU



Repas à la carte



Entrées chaudes

Minimum de commande : 10 entrées chaudes identiques



Tatin de tomates anciennes, quenelle glacée au chèvre frais & roquette	7.70€ ^{HT}	8.47€ ^{TTC}
Croque-monsieur aux champignons, salade frisée, vinaigrette balsamique		
Raviole de bœuf confit à l'orange	9.20€ ^{HT}	10.12€ ^{TTC}
tombée de jeunes pousses d'épinards et beurre blanc aux agrumes, zestes d'orange et citron	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}
St Jacques flambées, crémeux patate douce, beurre blanc aux agrumes émulsionné	13.00€ ^{HT}	14.30€ ^{TTC}

Entrées froides

Minimum de commande : 10 entrées froides identiques

Rosace de betterave, crémeux betterave acidulé, vinaigrette aux agrumes, chou-fleur râpé, radis	7.70€ ^{HT}	8.47€ ^{TTC}
Poireaux grillés, crème de ricotta, noisette torréfiées, condiment graines moutarde, pickles	8.80€ ^{HT}	9.68€ ^{TTC}
Saumon fumé, déclinaison de textures autour du chou-fleur, chips de sarrasin	11.50€ ^{HT}	12.65€ ^{TTC}
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney	13.60€ ^{HT}	14.96€ ^{TTC}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
LÉGUMES FRANÇAIS

Repas à la carte

Les viandes

Minimum de commande 10 plats identiques

Suprême de volaille rôti, polenta croustillante au parmesan, tomates confites, jus tomate-basilic	16.50€ ^{HT}	15.18€ ^{TTC}
Médailon de veau confit, croustillant d'écrasé de pommes de terre	16.50€ ^{HT}	18.15€ ^{TTC}
Mousseline de petits pois, jus de veau à l'échalote		
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 & végété

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 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 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}

1/2 Tourte 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}



100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS



Options Estivales



Boisson rafraîchissante

Thé glacé maison à l'hibiscus

Citronnade

Eau détox



Glace & Sorbet

Petit pot de glace **BIO** et artisanale

Magnum, Nuii, Extrême



Pompe à bière

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

THOMAS
CLIQUER C'EST DÉGUSTER



Livraison dans toute l'Île-de-France.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollution et électriques



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

LES PRODUITS

Nos grillades sont faites avec des viandes majoritairement françaises.

Nous fabriquons tous les produits avec la Team Thomas traiteur dans les cuisines.

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



ZÉRO DÉCHET
OPTION SUR DEMANDE



ZÉRO PLASTIQUE
PACKAGING ÉCO CONÇU





La plancha veggie

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

Fromage AOP - AOC
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Macarons assortis, réalisés par le MOF Guillaume MABILLEAU
Sélection 100% végétale : Fraise des bois-coquelicot, pêche des vignes-rose, mirabelle-citronnelle
Tarte pistache et framboise
Salade de fruits de saison



Le barbecue champêtre

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre, amande, confit d'oignons au piment d'Espelette
Grignotis à partager : Cracker, Croutons de pain maison, huile d'olive et herbes de Provence, Caviar d'aubergine, Crème de Brie au miel et noix, Tarama blanc à la truffe

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 A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Flan à la Vanille de 10 personnes
Tarte pistache et framboise de 10 personnes



Le barbecue chic

Pour Grignoter

Cake saumon, petits-pois, maïs
Panière de crudités de saison de 2kg accompagnée de ses sauces
Gaspacho de légumes d'été condimenté en fiole cocktail

5 grillades par convive

Araignée de veau tomate basilic
Chorizo
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 A.O.C et ses fruits secs
Baguette tradition

1 Dessert par convive

Tarte crémeux praliné, chantilly vanille 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

Grillades à la carte - viande origine France hors *

Saucisse Nature - la pièce

Merguez - la pièce

Côtelette d'agneau* - par 13 - la pièce

Brochette de volaille - la pièce

Brochette de boeuf - la pièce

Brochette d'agneau à la marocaine* - la pièce

Brochette de saumon - la pièce

Petites seiches snackées - au kg

Pilon de poulet mariné - au kg

Chorizo à griller - au kg

Saucisse au couteau - au kg

Travers de porc breton sauce barbecue - au kg

Araignée de veau marinée tomate basilic - au kg

Bavette d'ail à l'échalote - au kg

Grosses crevettes marinées - au kg

Côtes de boeuf extra origine france - au kg

Coté végétal

Brochette de champignons en persillade - à la pièce

Epis de maïs au paprika - au kg

Carotte fanes marinée au cumin, origan, graine de coriandre

et orange - rôties sur plancha au kg

Pomme Charlottes sautées - sur plancha au kg

Courgettes à l'ail - grillées sur place au kg

Aubergines rôties - grillées sur place au kg

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

Sauce chimichurri maison spéciale BBQ - persil, coriandre, ail, huile d'olive et citron vert

Sauce pesto maison

Sauce cocktail maison

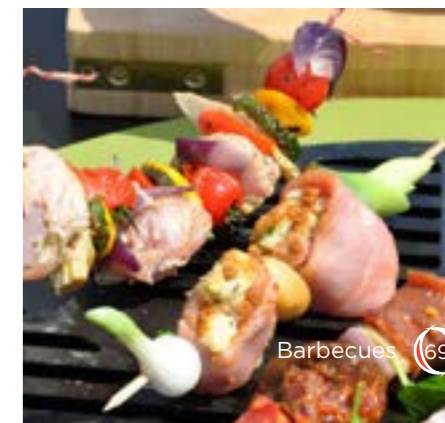
Sauce béarnaise maison

Sauce au poivre vert maison



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français

100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



THOMAS

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