

EN FEVRIER LA CHANDELEUR !

ANIMATION CHANDELEUR !

L'atelier des crêpes à garnir

Afin de dynamiser vos événements Thomas Traiteur propose à vos invités la Mise en Cornet de Crêpes Créatives.



REPAS CRÊPES

*Un chef crêpier, son matériel et sa crêpière
et toutes les garnitures gourmandes*

Salée :

- La "Complète" jambon, oeuf, fromage
- La "Végé" chèvre, noix et miel
- L'original

Sucrée :

- Garnies à souhait

A Partir de 48€^{HT*} par personne

*1 Chef sur la base
de 1 pour 30 convives
2 crêpes (1 salée, 1 sucrée)
par personne.*

QUE DES SUCRÉES

*Un chef crêpier, son matériel et sa crêpière
et toutes les garnitures gourmandes*

- Pâte à tartiner artisanale
- Confiture extra artisanale aux fruits
- Beurre Salé Normand
- Sucre
- Chantilly maison
- ...

À partir de 10€^{HT*} par personne

*Devis adapté à votre demande
à partir de 100 personnes*



LIVRAISON DANS TOUTE L'ÎLE-DE-FRANCE

THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER

LA CARTE

DES GOURMANDISES



PLATEAU DE MINI CRÊPES

- 25 mini crêpes
- 1 pot de pâte à tartiner supérieur
- 1 pot de confiture Extra
- 10 cuillères en bois

37.10€^{HT} - 40.81€^{TTC}

LE COIN DES GOURMANDS...

- Crêpe maison format dessert - 1.80€^{HT} - 1.98€^{TTC}
- Crème fouettée chantilly en bodega (45cl) - 6.00€^{HT} - 6.60€^{TTC}
- Pot de confiture SIBIO 360g - 7.40€^{HT} - 8.14€^{TTC}
- Miel familiale Api Lou français 400g - 9.50€^{HT} - 10.45€^{TTC}
- Pot de pâte à tartiner supérieur 250g - 9.90€^{HT} - 10.89€^{TTC}
- Praliné pistache de la chocolaterie du Pecq 200g - 16.00€^{HT} - 17.60€^{TTC}

ENVIE DE FAIRE SAUTER LES CRÊPES

- Pâte à crêpe Thomas Traiteur (1L) - 7.90€^{HT} - 8.69€^{TTC}

LES BOISSONS

Les boissons chaudes

Prix au thermos (1L)

- Café Tchanqué Gourmet - MOF BIO - 17.60€^{HT} - 19.36€^{TTC}
- Thé Kusmi Tea BIO - 19.50€^{HT} - 21.45€^{TTC}
- Chocolat Chaud maison XOCO - 24.00€^{HT} - 26.40€^{TTC}

Les cidres, créchants et champagnes

- Cidre Fournier, brut, BIO 75cl - 6.70€^{HT} - 8.04€^{TTC}
 - Crémant de Bourgogne 75cl - 13.00€^{HT} - 15.60€^{TTC}
 - Champagne BIO L&S Cheurlin - 30.00€^{HT} - 36.00€^{TTC}
- Cuvée Brut Sébastien

Jus BIO du Roussillon - Gamme SiBio (75cl)

- Jus de pomme Brut - 5.60€^{HT} - 6.16€^{TTC}
- Nectar de pêche blanche - 5.60€^{HT} - 6.16€^{TTC}
- Pur jus d'orange - 6.30€^{HT} - 6.93€^{TTC}
- Nectar de poire - 6.30€^{HT} - 6.93€^{TTC}

Jus de fruits de dégustation

Gamme Patrick Font (1L)

- Nectar d'abricot français - 9.00€^{HT} - 9.90€^{TTC}
- Nectar de fraise française - 10.50€^{HT} - 11.55€^{TTC}
- Jus de pomme-yuzu - 10.50€^{HT} - 11.55€^{TTC}

COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone au 01 43 33 86 00

Ou par mail : commercial@thomastraiteur.fr

Livraison à partir de 16.50€^{HT}

THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie.
SIRET 383 017 043 00027 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043
Carte et tarifs effectifs du 1^{er} au 28 février 2026 - Les prix sont H.T et T.T.C sur une base de TVA 10% et TVA 20% sur alcool et matériel en dur; 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'arrivée et la disponibilité des produits. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
www.mangerbouger.fr - Ne pas jeter sur la voie publique. *Prix des animations fait sur une base de 100 personnes, mobilier déjà présent sur place et livraison sur les villes limitrophes à courbevoie.

THOMAS

CLIQUER C'EST DÉGUSTER