

# La Carte des Fêtes

## La tradition des plats en croûte

Couloubiac de saumon, sauce crème d'aneth  
Jambon en croûte revisité sauce Madère.

Couloubiac de bar

## Les poissons

Médailon de Lotte fondante, sauce Armoricaïne

Filet de Saint-Pierre, sauce au Champagne

Saint-Jacques snackées, flambées à l'armagnac et sa crème

Filet de Turbot, beurre blanc

Pavé de Bar, sauce citron-thym

## Les viandes

Blanquette de Dinde aux saveurs Truffées

Moelleux de Bœuf confit, sauce bourguignonne

Suprême de Chapon fermier aux Morilles

Tournedos de boeuf Rossini

Magret de Canard rôti aux Figues

Ris de Veau, sauce aux Cèpes

Chou de Noël (Vegan)

## Les légumes & accompagnements

Gratin dauphinois

Mousseline de marrons

Mixologie de légumes d'hiver

Pommes dauphines à la truffe

Poêlée forestière

Purée de pomme de terre à la truffe 1%

Risotto fregola sarda à la truffe

• la part 15.00€

• la part 15.00€

• la part 19.80€

• la part 17.00€

• la part 17.00€

• la part 21.50€

• la part 23.80€

• la part 23.80€

• la part 16.00€

• la part 17.20€

• la part 19.80€

• la part 20.00€

• la part 20.00€

• la part 22.00€

• la part 15.20€

• la part 4.40€

• la part 4.60€

• la part 4.70€

• la part 4.90€

• la part 7.80€

• la part 9.00€

• la part 9.00€

# Les bûches et desserts

## La Royale

Mousse chocolat sur croustillant praliné  
et biscuit amande

## La Tendre Passion

Mousse au chocolat blanc, insert à la  
passion

## La Cookie Dream

Mousse chocolat, feuilleté praliné,  
crèmeux cookie et biscuit cookie

## La Tatin

Biscuit cannelle, mousse vanille,  
pomme caramélisée

## NOS BÛCHES OU ENTREMETS

LE DESSERT DE 4-6 PERSONNES • 25.00€

LE DESSERT DE 6-8 PERSONNES • 37.50€

LE DESSERT DE 8-10 PERSONNES • 50.00€

LE DESSERT DE 10-12 PERSONNES • 62.80€

LA PART INDIVIDUELLE • 5.20€

## Le Plateau sucré des fêtes

Dulcey Poire

Financier cacao à la poire, crème onctueuse dulcey

Brookie

L'alliance du cookie et du brownie

Cannelé Bordelais

Rose des sables

12 pièces 16.80€

Conditions générales de vente de la carte des  
fêtes sur notre site internet

## La boutique

9 Avenue de la Liberté

92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères

01 43 33 13 05

becon@thomastraiteur.fr

ou

Thomas Traiteur  
Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie

01 43 33 86 00

commercial@thomastraiteur.fr

## HORAIRES DE DÉCEMBRE

Du Lundi au Jeudi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45

Vendredi & Samedi : 8h45 - 14h00 & 15h30 - 19h45

Dimanches 21 et 28 Décembre : 9h00 - 13h00

Fermetures exceptionnelles le

25 décembre et le 1er janvier

## OUVERTURES À PARTIR DU 19 DÉCEMBRE

Lundi : 9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45

Mardi : 8h45 - 19h45

Mercredi : 8h45 - 19h00

Du Jeudi au Samedi : 8h45 - 19h45

Dimanche : 9h00 - 13h00

Récupération des commandes du 25 décembre de 10h00 à 12h00

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](http://www.mangerbouger.fr). Ne pas jeter sur la voie publique.

Photographies non contractuelles. Photographie Thomas traiteur - dessins freepiks.  
THOMAS TRAITEUR - Siège social : 9, Avenue de la Liberté 92400 Courbevoie. Les prix sont T.T.C sur une base de TVA 5,5 % et 20% sur l'alcool  
SIRET 383 017 043 00019 - RCS 91B4272 Nanterre - N° TVA Intracommunautaire : FR 05 383 017 043



# À SAVOURER EN DÉCEMBRE

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2025

# LA TRADITION CHAQUE SEMAINE

Disponible en boutique du 1 au 14 décembre

## TOUS LES LUNDIS

Petit salé aux lentilles  
Tomate farcie et son riz  
Pavé de saumon, sauce à l'oseille  
Dos de Merlu, sauce aux herbes

## TOUS LES MARDIS

Boeuf bourguignon  
Hachis parmentier  
Dos de cabillaud, beurre blanc et thym  
Aile de raie aux câpres  
à 11h30 spécialité : Cuisse de poulet rôti et frites

## TOUS LES MERCREDIS

Ficelle Picarde  
Dos de colin, sauce aurore  
Blanquette de veau  
Quenelles de brochet sauce nantua

## TOUS LES JEUDIS

Chou farci revisité  
Cuisse de lapin à la moutarde  
Queue de lotte Armoricaïne  
Sauté de dinde aux oignons et marrons  
à 11h30 spécialité animation : Hamburgers et potatoes

## TOUS LES VENDREDIS

Ossobucco milanaise  
Coulubiach de saumon  
Duo des mers (flétan et saumon)  
Daurade au fenouil  
Suprême de volaille aux cèpes

## TOUS LES SAMEDIS

Panaché de poissons et crustacés  
Queues de gambas, vinaigrette gourmande  
Pot au feu de St Jacques  
Tournedos de boeuf, sauce poivarde  
Pintadeau aux morilles  
Médaille de Lotte fondante, sauce Armoricaïne

## Entrées

Artichaut Saint-Fiacre  
Effiloché de Canard au Foie gras  
Duo de Saumon en cannelloni  
Disco'crabe  
Carpaccio de Saint-Jacques

## Garnitures

Poêlée forestière  
Mousseline de marrons  
Potimarron rôti et noix  
Choux de Bruxelles aux oignons et lardons

## La Carte des Fêtes

Disponible en boutique à partir du 18 décembre

### Les apéritifs

Les canapés assortis  
Les mini-verrines salées  
Les navettes  
Les pièces cocktail salées froides  
Pain surprise  
Les petits fours salés chauds  
Les Croq dindes truffe chauds  
Saucisses cocktail, boudins blancs cocktail, boudins noirs cocktail  
Pruneaux au lard

• 24 pièces 29.80€ • 12 pièces 16.00€  
• 6 pièces 16.80€  
• 15 pièces 28.50€  
• 12 pièces 21.80€  
• le pain surprise de 40 pièces 54.00€  
• 24 pièces 26.00€ • 15 pièces 16.50€  
• 15 pièces 20.00€  
• 10 pièces 5.00€  
• 10 pièces 6.50€

### Les entrées froides

Artichaut Saint-Fiacre  
Effiloché de Canard au Foie gras  
Duo de Saumon en cannelloni  
Disco'Crabe  
Carpaccio de Saint-Jacques  
Verrine velouté de châtaigne et gambas  
Verrine de Bœuf et Potimarron  
Verrine de Cabillaud façon Gravlax

• la pièce 10.80€  
• la pièce 11.80€  
• la pièce 11.80€  
• la pièce 12.80€  
• la pièce 13.50€  
• la pièce 9.80€  
• la pièce 10.00€  
• la pièce 11.80€

### Charcuterie

Pâté en croûte Epicurien  
Pâté en croûte Forestière  
Oreiller de la belle Aurore du Porcelet rose

### Autour de la langouste

Nous recevons nos langoustes vivantes, elles sont cuites par nos soins  
Assiette de langouste fraîche  
Demi-langouste fraîche rose du Cap

• la pièce 19.80€  
• la pièce 42.80€

### Autour du homard

Assiette de Homard  
Homard Breton

• la pièce 19.80€  
• la pièce 49.80€

### Autour du saumon

Pour agrémenter votre saumon fumé, nous vous recommandons nos blinis à 1.40€ et la crème d'aneth à 2.00€ les 20cl  
Assiette de saumon frais sur lit de macédoine  
Saumon fumé Écossais

• la part 9.00€  
• la part 11.00€

### Les caviars

Caviar Oscietre de Pologne  
Caviar Oscietre de France  
Caviar d'Aquitaine

125g - 204€ • 50g - 81.50€  
100g - 225€ • 50g - 115€  
100g - 194€ • 50g - 97.00€

### Les entrées chaudes

Bouchée à la reine nature  
Bouchée à la reine au ris de veau  
Velouté de butternut et sa raviolo aux champignons  
12 escargots de Bourgogne, en persillade  
Coquille Saint-Jacques à la Normande et son fleuron de Noël

• la pièce 5.80€  
• la pièce 9.40€  
• la pièce 10.00€  
• 13.80€  
• la pièce 14.0€

### Les foies gras

Afin de déguster notre foie gras pensez au pain d'épices artisanal, 7.20€ la pièce de 300g  
Foie gras de canard au naturel  
Foie gras d'oie  
Pain de foie gras d'oie de Colmar  
Foie gras de canard entier mi-cuit

• la part 15.00€  
• la part 19.80€  
• la part 29.80€  
• le kg 140.00€

### Les boudins blancs

Nature  
Morilles  
Truffés

• la part 5.20€  
• la part 8.40€  
• la part 10.00€



Les tarifs sont indiqués pour 100g sauf mention contraire signalé par un\*