

La Carte des Fêtes

La tradition des plats en croûte

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

Coulibiac de bar

Les poissons

Médaillon de Lotte fondante, sauce Armoricaine
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

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.

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

- 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, crémeux cookie et biscuit cookie

Bûches glacées - Terre Adelice

Fabrication artisanale au cœur de l'Ardèche avec des fruits frais et du lait entier régional

FRAMBOISE / PISTACHE Bio

CHÂTAIGNE Bio

MANGUE/ PASSION Bio

La bûche de 8-10 pers. 39€80

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

La Tatin

Biscuit cannelle, mousse vanille, pomme caramélisée

Nos BÛCHES OU ENTREMETS

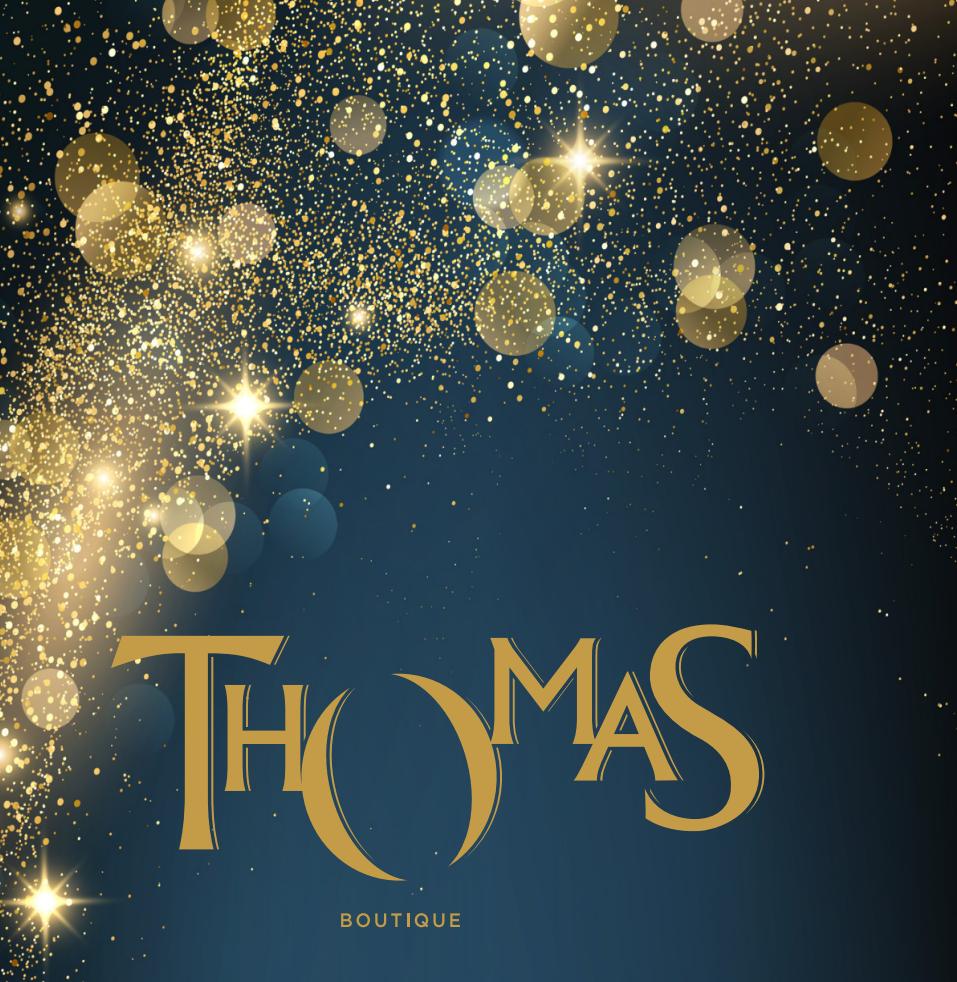
LE DESSERT DE 4-6 PERSONNES 25.00€

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€



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 Armoricaine
Sauté de dinde aux oignons et marrons
à 11h30 spécialité animation : Hamburgers et potatoes

TOUS LES VENDREDIS

Osso Bucco milanaise
Coulisbiac de saumon
Duos 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 poivrade
Pintadeau aux morilles
Médaillon de Lotte fondante, sauce Armoricaine

Entrées

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

Garnitures

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

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

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

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

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

- 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€

- 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€

- la pièce 9.80€
- la pièce 9.80€
- la pièce 49.50€

- la pièce 19.80€
- la pièce 42.80€

Autour du homard

Assiette de Homard
Homard Breton

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

Les caviars

Caviar Osciètre de Pologne
Caviar Osciètre de France
Caviar d'Aquitaine

Les entrées chaudes

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

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

Les boudins blancs

Nature
Morilles
Truffés

- la pièce 19.80€
- la pièce 49.80€

- la pièce 5.80€
- la pièce 9.40€
- la pièce 10.00€
- 13.80€
- la pièce 14.00€

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

- la part 5.20€
- la part 8.40€
- la part 10.00€

