

## ACTUALITÉ

# EN FÉVRIER



Pour la Saint-Valentin,  
nous vous avons concocté  
un menu gourmand,  
un délicieux mélange  
d'amour et de saveurs !



## NOTRE BOUTIQUE

### Boutique de Bécon

9 Avenue de la Liberté  
92400 Courbevoie

Gare de Bécon-les-Bruyères  
Accès

01 43 33 13 05

[becon@thomastrateur.fr](mailto:becon@thomastrateur.fr)

### Horaires

Du Lundi au Mercredi  
9h00 - 13h45 & 16h00 - 19h45

Jeudi

9h00 - 14h00 & 16h00 - 19h45

Vendredi & Samedi

9h00 - 14h00 & 15h30 - 19h45

Dimanche & Jours fériés

FERMÉ



### Thomas Traiteur Événementiel

10 rue Latérale 92400 Courbevoie

01 43 33 86 00

[commercial@thomastrateur.fr](mailto:commercial@thomastrateur.fr)  
[www.thomastrateur.fr](http://www.thomastrateur.fr)



CLIQUEZ C'EST DÉGUSTER



## À SAVOURER EN FÉVRIER

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE BOUTIQUE 2026

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## TOUS LES LUNDIS

Tomates farcies et son riz  
Petit salé aux lentilles  
Endives au jambon  
Aile de raie aux câpres  
Dos de cabillaud à l'estragon

## TOUS LES MARDIS

Langue de boeuf sauce piquante  
Moussaka d'agneau  
Filet de rouget, vinaigrette gourmande  
Filet de flétan au citron  
Sauté de veau Marengo

## TOUS LES MERCREDIS

Ficelle picarde  
Quenelle de brochet sauce Nantua  
Sauté de volaille au curry  
Gratin napolitain  
Pavé de saumon à l'oseille

## TOUS LES JEUDIS

Brandade de morue  
Osso Bucco Milanaise  
Brick au munster  
Filet de colin aux champignons  
Hongroise de boeuf  
**à 11h30 spécialité animation : Hamburgers et potatoes**

## TOUS LES VENDREDIS

Coulibiac de saumon  
Suprême de volaille sauce forestière  
Fricassée de Saint-Jacques  
Cuisse de lapin à la moutarde  
Blanquette de veau

## TOUS LES SAMEDIS

Tournedos de boeuf  
Ris de veau à l'ancienne  
Queue de gambas curry madras  
Gratiné de moules aux blancs de poireaux  
Coulibiac de Bar

## RETOUR DE LA TARTE TATIN !

## STANDS EXTERIEURS

Sont à retrouver à partir du vendredi :

Chili con carne  
Feuilleté au jambon  
Paëlla  
Couscous  
Croziflette / Tartiflette  
Choucroute  
Brandade de morue

# À CHAQUE JOUR SON PLAISIR

## ENTRÉES / GARNITURES / DESSERTS

### Entrées

Assiette de Homard  
Gravlax de saumon et blinis  
Carpaccio de Saint-Jacques  
Assiette de langouste

### Garnitures

Chou de Bruxelles, oignons et lardons  
Gratin dauphinois  
Poellée forestière  
Pomme dauphine à la truffe  
Endive braisée

### Grands Desserts

Tarte aux fruits de saison  
Tiramisu  
Crumble  
Riz au lait