

THOMAS

CLIQUEZ C'EST DÉCOURAGER



printemps - été

2024

LES REPAS LIVRÉS

PETIT DÉJEUNER - PAUSE - COFFRET REPAS
COCKTAIL - BUFFET - BARBECUE - REPAS

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 barbecues

62 Les repas

Chères Clientes, Chers Clients,

Une période unique approche, les Jeux Olympiques s'installent en Ile de France pour la saison. Nous avons l'honneur de vous présenter à cette occasion notre carte printemps été 2024 !

La maison vous a concocté une sélection de recettes cosmopolites colorées et gourmandes. L'amour des équipes pour la cuisine, les produits frais et le fait maison seront comme toujours au rendez-vous.

Les évènements sportifs rassemblent, beaucoup de nouvelles occasions de se retrouver vont s'offrir et nous sommes ravis de vous accompagner.

Nous continuons chaque jour de nous perfectionner dans notre démarche RSE et nos approvisionnements circuits courts.

Nous sommes ouverts tout l'été pour vous régaler.

Merci pour votre confiance et à très bientôt je l'espère !



Lou Levy

Responsable «Cliquer c'est déguster»



COMMANDES

Coffrets-repas, Pauses, Petits Déjeuners

Commandez au plus tard la veille avant 15h00*

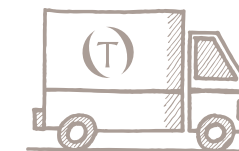
Cocktails, Buffets, Repas

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 ?

7 jours sur 7 de 7h30 à 19h00
créneau de 30 minutes minimum.

Tarifs de Livraison

Livraison dans toute l'Ile-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



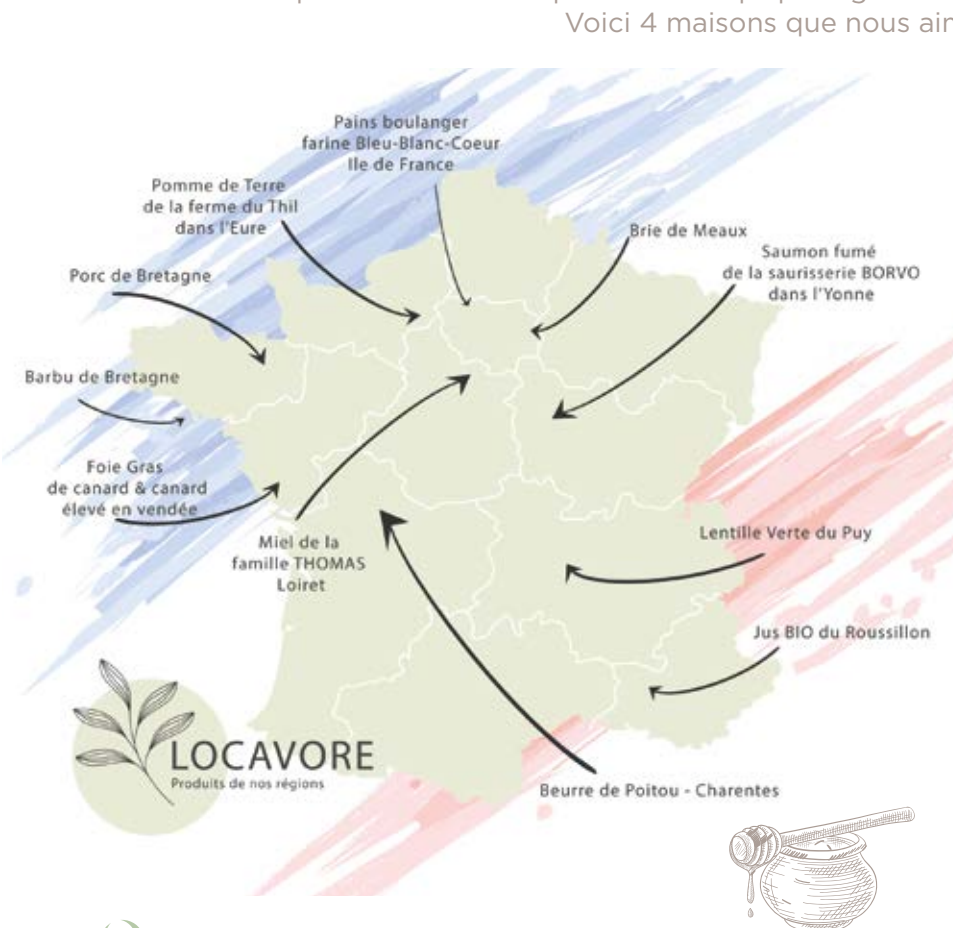
NOS ENGAGEMENTS

MAISON TRAITEUR L'ARTISANAT DEPUIS 1973



Choisir Thomas Traiteur, c'est opter pour une maison familiale dont le souhait est de proposer des produits fins, innovants issus de matières premières de qualité.

Nous avons à cœur de promouvoir l'artisanat et le savoir-faire français, nous collaborons avec de petites maisons et producteurs qui partagent nos valeurs de qualités et bien plus. Voici 4 maisons que nous aimons.



Notre café

Par Mélanie Badets, Meilleure Torrefactrice de France, fondatrice de café Tchanqué. Qualité et humanisme sont ses valeurs.



Notre Chocolat

«Élever la saveur du chocolat au niveau supérieur et en équilibre avec la nature.» Telle est la valeur des chocolats XOCO



Nos pommes de terre et asperges

Par la ferme du Thil, producteur de qualité depuis 3 générations.



Notre miel

Par Didier et Marie THOMAS. Agriculteur depuis 3 générations, la maison Thomas se joint à eux au moment de la récolte.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Thomas Traiteur, l'hygiène est notre priorité. Nous respectons des règles strictes et sommes certifiés tous les mois par un laboratoire indépendant. Cet Audit Sanitaire et Sécuritaire garantit que la propreté des locaux, la qualité des mets et la sécurité pour chacun sont irréprochables.



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 2024
Reconnaît la qualité des mets que nous réalisons

THOMAS



100% RECYCLABLE

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.



PACKAGING ECO-CONÇU

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



ZÉRO DÉCHET

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.

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 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 antipollutions 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



5.80€ HT
6.38€ TTC
par personne

Le Réveil Express

58.00€ HT | 63.80€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

20 Mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat,
pains aux raisins, **au beurre AOP**

Boissons

Café **BIO** 1L
Jus d'Orange **BIO** du Roussillon 1.5L
Eau minérale d'Evian 1.5L



9.25€ HT
10.18€ TTC
par personne

Le Réveil Gourmand

185.00€ HT | 203.50€ 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
10 Muffins cœur chocolat noisette

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé assortis **KUSMI TEA BIO** 1L
Jus d'Orange pressé 2L
Jus de Pamplemousse pressé 1L
Eau minérale d'Evian 3L



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Formules



FAIT MAISON



19.00€ HT
20.90€ TTC
par personne

Healthy Breakfast

190.00€ HT | 209.00€ TTC
pour 10 personnes

Gourmandises

Bowl Healthy à composer
Fromage blanc, fruit frais, baies de goji,
fruits secs assortis, chocolat XOCO et
muesli
Muffins myrtilles
Panière de **fruits frais de saison**

Boissons

Café **BIO** 1L
Thé assortis **KUSMI TEA BIO** 1L
Jus d'Orange pressé 1L
Jus Pamplemousse pressé 1L
Eau minérale d'Evian 1.5L



INCLUS
dans les formules
petits déjeuners

- Gobelets en carton recyclable
- Sucres
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier

Gourmandises à la carte

Viennoiseries

Plateau de 15 mini viennoiseries au beurre AOP	15.00€ ^{HT}	16.50€ ^{TTC}
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, au beurre AOP		
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 aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette	2.40€ ^{HT}	2.64€ ^{TTC}
Cookie assorti	2.50€ ^{HT}	2.75€ ^{TTC}
Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc		
Fromage blanc onctueux et son coulis de fruit frais	3.40€ ^{HT}	3.74€ ^{TTC}
Cake citron pavot tranché	18.50€ ^{HT}	20.35€ ^{TTC}
Madeleines tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Cake coeur praliné, nappage rocher tranché	23.50€ ^{HT}	25.85€ ^{TTC}
Panière de fruits frais pour 8 - 10 personnes	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}



(10) Petits Déjeuners



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF & BIO	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucres, touillettes		
Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Thé KUSMI TEA BIO	19.50€ ^{HT}	21.45€ ^{TTC}
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Chocolat chaud Maison XOCO	24.00€ ^{HT}	26.40€ ^{TTC}
Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée	200.00€ ^{HT}	220.00€ ^{TTC}
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes		
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

Pur jus de pomme Brut	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Pur jus d'orange	5.80€ ^{HT}	6.38€ ^{TTC}
Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L		
Pur jus d'orange blonde espagnole	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Pur jus de pomme Redlove française	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Nectar d'abricot français	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche française	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Pur jus de pomme yuzu	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}
Nectar de fraise française	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}
Jus de fruits frais pressés		
Jus d'orange pressé 1L	9.90€ ^{HT}	10.89€ ^{TTC}
Jus de pamplemousse pressé 1L	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}

Petits Déjeuners (11)

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 antipollutions 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



8.10€ HT
8.91€ TTC
par personne

Le Café d'accueil

162.00€ HT | 178.20€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

32 Moelleux assortis
30 Macarons assortis réalisés par le **M.O.F Guillaume MABILLEAU**
Sélection 100% végétale : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette

Boissons

Café **BIO** 2L
Les jus **BIO** du Roussillon 2.25L
Orange
Pêche blanche
Pomme brut
Eau minérale d'Évian 3L



INCLUS dans les formules pauses

- Gobelets en carton recyclable
- Sucres
- Touillettes en bois
- Serviettes en papier



11.20€ HT
12.32€ TTC
par personne

La Pause savoureuse

224.00€ HT | 246.40€ TTC
pour 20 personnes

Gourmandises

20 Madeleines tradition au beurre
24 Mignardises assorties
10 Cookies américains
1 Pannière de **fruits frais de saison**

Boissons

Café **BIO** 2L
Thé assortis **KUSMI TEA** **BIO** 1L
Les jus de **dégustation** 3L
Abricot français
Pomme Redlove française
Nectar de pêche blanche française
Eau minérale d'Évian 1.5L
Eau minérale gazeuse Badoit 1L

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*

Pauses sucrées à la carte

Gourmandises (T)

Muffin aux myrtilles ou au coeur chocolat noisette	2.40€ HT	2.64€ TTC
Cookie assortis	2.50€ HT	2.75€ TTC
Pépites de chocolat, chocolat et double pépites, chunc-macadamia, cranberry-chocolat blanc		
Cake citron pavot tranché	18.50€ HT	20.35€ TTC
Madeleines tradition au beurre frais 20 pièces	19.00€ HT	20.90€ TTC
Cake coeur praliné, nappage rocher tranché	23.50€ HT	25.85€ TTC
Macarons assortis réalisés par le M.O.F Guillaume MABILLEAU - 18 pièces	30.60€ HT	33.66€ TTC
Sélection 100% végétale : fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette		
Plateau Crêpes Sucrées	37.08€ HT	40.79€ TTC
25 petites crêpes, 1 pot de pâte à tartiner de dégustation, 1 pot de confiture Extra, 10 cuillères bambou		
Cannelés - 48 pièces	40.80€ HT	44.88€ TTC
Les Moelleux - 32 pièces	41.60€ HT	45.76€ TTC
Framboise-pistache, pêche-noisette, moelleux cassis, pomme-amande, coco-chocolat, moelleux abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou		



FAIT MAISON

Pauses sucrées à la carte

Nos pauses de saison (T)

Verrines cocktail sucrées assorties - 18 pièces	30.60€ ^{HT}	33.66€ ^{TTC}
Assiette de 30 brochettes de 2 fruits	33.00€ ^{HT}	36.30€ ^{TTC}
Plateau miroir - 24 pièces	33.60€ ^{HT}	36.96€ ^{TTC}
Brookie, tartelette aux mendiants, moelleux du roussillon, entremet tiramisu framboise		
Panière prestige	156.00€ ^{HT}	171.60€ ^{TTC}
Panière de fruits entiers et coupés de 3kg, gamme supérieure		



(16) Pauses sucrées



Boissons à la carte

Boissons Chaudes

Café Tchanqué Gourmet - torrefacteur MOF & BIO	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Arabica rond et boisé - Thermos de 1L pour 8-10 personnes, sucres, touillettes		
Thé Earl Grey Terra Etica BIO & commerce équitable	17.60€ ^{HT}	19.36€ ^{TTC}
Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Thé KUSMI TEA BIO	19.50€ ^{HT}	21.45€ ^{TTC}
6 sachets assortis de thé vert à la menthe & Earl Grey ; Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Chocolat chaud Maison XOCO	24.00€ ^{HT}	26.40€ ^{TTC}
Chocolat humain et solidaire. Thermos de 1L pour 5-6 personnes, sucres, touillettes		
Machine à café grains professionnelle à disposition toute la journée	200.00€ ^{HT}	220.00€ ^{TTC}
Café torréfacteur MOF et BIO - pour 50 personnes		
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

Pur jus de pomme Brut	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Pur jus d'orange	5.80€ ^{HT}	6.38€ ^{TTC}

Gamme Patrick Font, Jus de Dégustation Français 1L

Pur jus d'orange blonde espagnole	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Pur jus de pomme Redlove française	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Nectar d'abricot français	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Nectar de pêche blanche française	9.00€ ^{HT}	9.90€ ^{TTC}
Pur jus de pomme yuzu	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}
Nectar de fraise française	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}

Jus de fruits frais pressés

Jus d'orange pressé 1L	9.90€ ^{HT}	10.89€ ^{TTC}
Jus de pamplemousse pressé 1L	10.50€ ^{HT}	11.55€ ^{TTC}

Pauses sucrées (17)

COFFRETS REPAS

Les plateaux repas
Les lunchs boxs
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 humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos coffrets-repas selon votre demande.

ZÉRO DÉCHET
option sur demande

PACKAGING
ECO-CONÇU



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



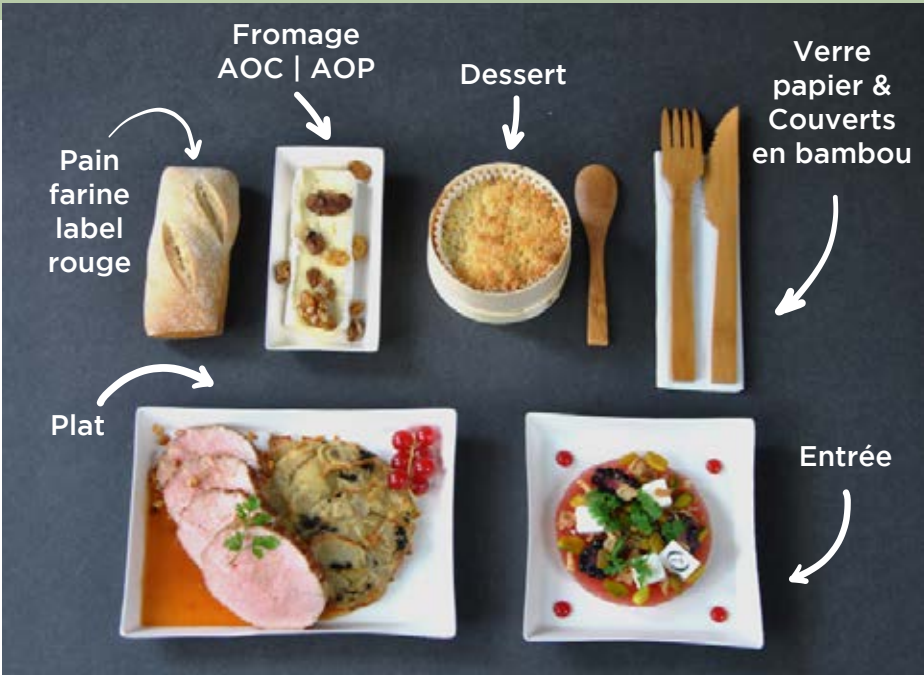
Nos Plateaux repas

Nos Plateaux Prestiges

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, matériaux naturels et recyclables.
- Les couverts sont en écorce de bambou, matériaux naturels, légers et résistants ; peuvent également être réutilisés car lavables.
- Les assiettes sont en fibre de canne, matériaux 100% naturels et compostables.
- Le verre est en cellulose, matériaux 100% compostables.
- Nos plateaux-repas prestiges sont proposés avec un verre en verre et un set de couverts en inox.



34.50€ HT
37.95€ TTC

Paris

Froid ou chaud

Entrée

Viande des Grisons, asperges, oeuf poché, sauce moutardée

Plat

Rond de veau
Déclinaison de carottes bottes, cébette, crème à la moutarde à l'ancienne

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Baba au rhum façon bouchon Lyonnais



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



34.50€ HT
37.95€ TTC

Tokyo

Froid

Entrée

Tartare de daurade à la mangue, vinaigrette passion

Plat

Thon snacké façon tataki
Petit mélange de légumes verts
pois gourmand, haricot vert, petit pois

Fromage

Duo de fromages sélectionnés
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Citron basilic en entremet



Couverts en inox
Verrerie en verre
Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Nos Plateaux de saison



29.50€ HT
32.45€ TTC

Londres

Froid

Entrée

Salade italienne
tomate, mozzarella, pesto

Plat

Bavette de boeuf extra tendre, sauce tartare
Fondue de courgettes au miel

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Tiramisu aux framboises



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



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.



29.50€ HT
32.45€ TTC

Helsinki

Froid

Entrée

Houmous de betterave et tahini,
pickles de légumes

Plat

Saumon laqué au sésame noir
Haricots verts, riz basmati, sauce citronnée

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Mousse chocolat blanc, compotée de cerise

Nos Plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

Munich

Froid ou chaud

Entrée

Pépinettes aux légumes croquants

Plat

Emincé de volaille **fermière française**, laqué
au piment d'Espelette,
Charlottes et poivrons rôties, crème d'Espelette

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Crème caramel



Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



24.50€ HT
26.95€ TTC

Montréal

Froid ou chaud

Entrée

Salade méditerranéenne
tomate, concombre, oignon rouge, persil, citron,
huile d'olive

Plat

Filet de merlu cuisson au naturel,
Nouilles soba, pois gourmands,
douceur wasabi

Fromage

Fromage sélectionné
A.O.C et/ou A.O.P

Dessert

Mousse fraise aux notes citronnées



EN OPTION

Petit pain sans gluten +3.00€HT | 3.30€TTC
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Plateaux de saison



24.50€ HT
26.95€ TTC

Amsterdam

Entrée

Quinoa façon taboulé pois chiche, concombre, poivron, oignon rouge, persil, jus de citron, balsamique blanc, huile d'olive

Plat

Pommes de terre Charlotte rôties, Antipasti zaalouk

Fruits

Réglette de fruits frais

Dessert

Perle de tapioca au lait de coco et framboise



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 parmi les produits du marché.

Nos Lunchs boxes

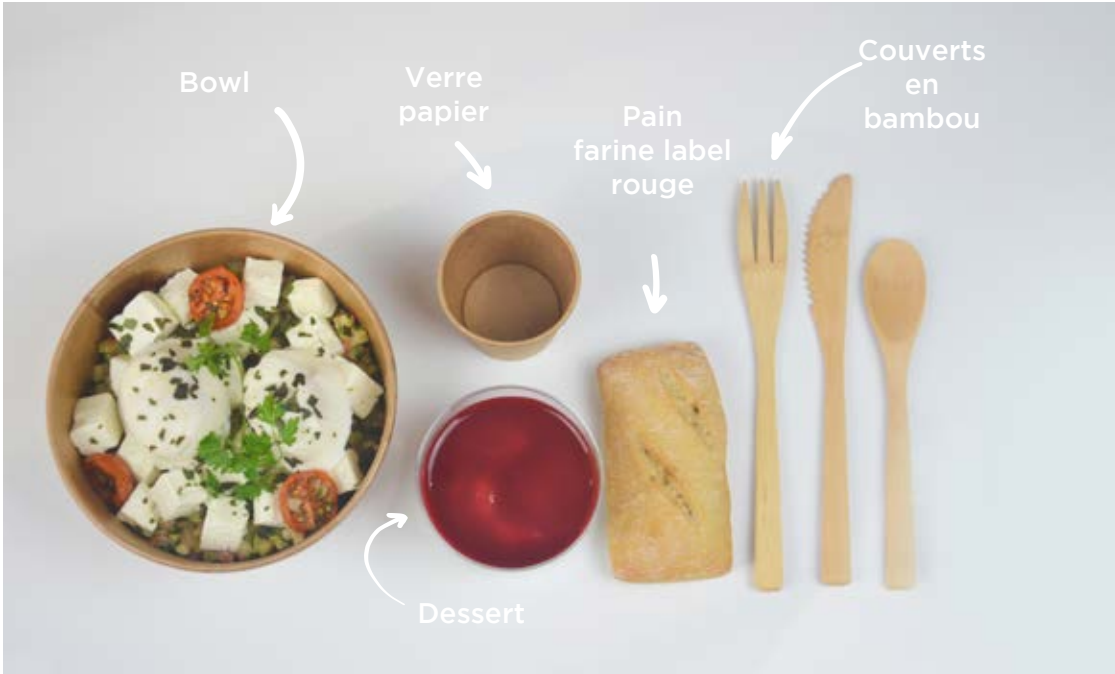
NOS PACKAGINGS ECO-CONÇUS

Nos conditionnements sont étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés et/ou réutilisables.

Inclus dans les lunchs boxes :

- Un petit pain farine label rouge
- Couverts en bambou
- Serviettes en papier

Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.



Nos Lunchs boxes



15.00€ HT
16.50€ TTC

Barcelone

Froid ou chaud

Plat

Emincé de volaille **fermière française**
Charlotte et courgettes poêlées, sauce au miel

Dessert

Mousse chocolat blanc, compotée de cerise



Nous répondons
à d'autres spécificités
alimentaires sur
demande



17.00€ HT
18.70€ TTC

Sydney

Froid ou chaud

Plat

Merlu,
Duo de poivrons confits, boulgour

Dessert

Mousse fraise aux notes citronnées



Pour toute commande inférieure à 8 lunchs boxes :
maximum de 2 variétés par commande.

Pour toute commande supérieure : 3 variétés par
commande.

Nos Lunchs boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

Mexico



Froid

Plat

Houmous de betterave, légumes antipasti, pommes de terre rôties

Dessert

Perle de tapioca au lait de coco et framboise



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



17.00€ HT
18.70€ TTC

Athènes



Froid

Plat

Taboulé de quinoa pois chiche, concombre, poivron, oignon rouge, persil, jus de citron, balsamique blanc, huile d'olive

Dessert

Moelleux rhubarbe - banane



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 Lunchs boxes



17.00€ HT
18.70€ TTC

Rome

Froid

Plat

Salade César poulet, salade romaine, parmesan, oeufs durs, tomates confites, sauce césar

Dessert

Muffin myrtilles



17.00€ HT
18.70€ TTC

Stockholm

Froid ou chaud

Plat

Saumon
Haricots verts, riz basmati, sauce citronnée

Dessert

Mousse passion



EN OPTION

Petit pain sans gluten 3.00€HT | 3.30€TTC
Boissons fraîches
Boissons chaudes

Nos Lunchs 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 !

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



9.30€ HT
10.23€ TTC

Le Parisien

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclat de chocolat au lait
Fromage blanc, coulis de fruits de saison
Mousse au chocolat



À déguster froid

Présentation en sac kraft, avec une
serviette en papier, des couverts bambou.



12.40€ HT
13.64€ TTC

Le Montagu

Salade composée de saison Salade du chef

Sandwich baguette ou tourbillon feuilleté

Thon-crudités
Volaille-crudités
Végétarien

Dessert

Muffin myrtilles ou au chocolat
et éclats de chocolat au lait
Fromage blanc, coulis de fruits de saison
Mousse au chocolat



Minimum de commande :
6 sandwiches bags identiques.

LES COCKTAILS & LUNCHS



Livraison **dans toute l'Île-de-France**.
Tarifs indiqués hors livraison.
Véhicules antipollutions 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 cocktails sont faites maison.

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

Nous pouvons personnaliser votre commande selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



Nos Formules cocktail



8.54€ HT
9.38€ TTC
par personne

Le Cocktail apéritif

170.70€ HT | 187.77€ TTC
pour 20 personnes

4 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps - Eté 2024 »
Mini hot dog
Foccacia au fromage des Pouilles et tomate confite
Navettes tradition
Effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon

2 pièces cocktails sucrées par convive

Tiramisu framboise en mignardise
Brochette de 2 fruits frais



Le matériel est recyclable et réutilisable



19.83€ HT
21.81€ TTC
par personne

Le Cocktail semi-apéritif

396.60€ HT | 436.26€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps - Eté 2024»
Boeuf mariné, sauce bearnaise
Tartelette cocktail de Lombardie
Fleurs du sud assorties
Mini hot dog
Gambas sur podium
Choubergine
Caviar d'aubergine, fromage frais, tomate confite
Branchete d'été
pousse de romarin, pastèque, feta, chevre

4 pièces cocktails sucrées par convive

Chou praliné noisette à l'ancienne
Dôme fruits rouges vanille
Macarons assortis réalisés par le MOF
Guillaume MABILLEAU
Harmonie
Alliance du chocolat blanc et du praliné pistache de la chocolaterie du Pecq



29.49€ HT
32.44€ TTC
par personne

Le Cocktail déjeuner

589.80€ HT | 648.78€ TTC
pour 20 personnes

11 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps - Eté 2024»
Wrap cocktail de boeuf au cheddar, moutarde douce
Navettes assorties Petit Billy au miel, tomate confite
Wrap cocktail pousse d'épinard et fromage de chèvre
Boeuf mariné, sauce bearnaise
Gravlax de saumon aux agrumes confites, voile de bleuets
Panna cotta à la stracciatella, coulis frais de tomate-basilic
Fleurs du sud assorties
Gaspacho de tomate et pastèque condimenté
Maki fraîcheur végétale

1 pièce lunch par convive = 2/3 pièces

Bodéga froide de salade composée

5 pièces cocktails sucrées par convive

Palet breton, crémeux vanille, coulis de fruits rouges
Brochette de 2 fruits frais
Guimauve Framboise
Tiramisu framboise en mignardise
Tartelette cocktail aux mendiants



37.54€ HT
41.29€ TTC
par personne

Le Cocktail dînatoire festif

750.80€ HT | 825.88€ TTC
pour 20 personnes

8 pièces cocktails salées par convive

Canapés assortis
sélection «Printemps - Eté 2024»
Boeuf mariné, sauce bearnaise
Thon rouge, crème à la racine du Japon
Mon petit jardin en verrine
Mini hot dog
El Piquante en verrine
Foccacia au fromage des Pouilles et tomate confite
Maki fraîcheur végétale
3 pièces chaudes = 8 pièces par convive
Finger dinde-comté à la truffe
Mini burger aux légumes wok
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

Harmonie
Alliance du chocolat blanc et du praliné pistache de la chocolaterie du Pecq
Tartelette cocktail pistache framboise
Brookie
Délicieux brownie recouvert d'une subtile couche de pâte à cookie
Moelleux du Roussillon
Citron basilic en mignardise
Brochette de 2 fruits frais

Nos Plateaux cocktail salés



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau Canapés

24 canapés salés

Mousse de foie gras,
Dôme de saumon & pomme verte,
Gambas aux herbes sur lit de tarama,
Canapé de petit Billy, tomate confite,
Houmous et légumes croquants,
Crème de noix, julienne de grison



27.00€ HT
29.70€ TTC

Le plateau de navettes

15 navettes salées

Tarama blanc à la truffe pain brioché
au charbon végétal
Petit Billy au miel et tomates confites
Zaalouk



39.60€ HT
43.56€ TTC

Les plaisirs salés

24 pièces cocktail salées

Choubergine
Foccacia au fromage des Pouilles et tomate confite
Gambas sur podium
Boeuf mariné teriyaki, sauce bearnaise



43.20€ HT
47.52€ TTC

Les verrines salées

18 verrines salées

Panna cotta à la stracciatella, coulis frais tomate basilic
Guacamole et thon condimenté, crackers de concombre
El piquante

Nos Plateaux cocktail salés



46.00€ HT
50.60€ TTC

Plateau de charcuterie & Fromage

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

Le plateau cocktail de fromages A.O.C et A.O.P

50 pièces découpées façon cocktail



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français

Nos Plateaux cocktail sucrés



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau verrines

18 verrines sucrées

Assorties au chocolat et aux fruits



33.00€ HT
36.30€ TTC

Le plateau de fruits

30 brochettes de fruits



33.60€ HT
36.96€ TTC

Le plateau miroir

24 mignardises assorties

Brookie, tartelette aux mendiants, moelleux du Roussillon, entremet tiramisu framboise



40.80€ HT
44.88€ TTC

Le plateau cannelés

48 cannelés bordelais



41.60€ HT
45.76€ TTC

Le plateau moelleux

32 moelleux assortis

Framboise-pistache, pêche-noisette, moelleux cassis, pomme-amande, coco-chocolat, moelleux abricot, cerise-pistache, poire-chocolat, orange-chouchou



30.60€ HT
33.66€ TTC

Le plateau macarons



18 macarons réalisés par le M.O.F
Guillaume MABILLEAU

fraise des bois - coquelicot, vanille, noisette recettes 100% végétale



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

Minimum de commande :
20 pièces identiques

Saveurs végétales

Betterave straciatella	1.40€ ^{HT}	1.54€ ^{TTC}
Foccacia au fromage des Pouilles et tomate confite	1.40€ ^{HT}	1.54€ ^{TTC}
Maki fraîcheur végétale	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Ruban croquant de courgette, carotte et navet daikon, à la menthe		
Branchette d'été pousse de romarin, pastèque, feta, chevre	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Navette Zaalouk - par 15 ou 30	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Navette petit Billy au miel, tomate confite - par 15 ou 30	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Wrap au chèvre et pousse d'épinards - par 12 uniquement	1.70€ ^{HT}	1.87€ ^{TTC}
Choubergine	1.70€ ^{HT}	1.87€ ^{TTC}
Caviar d'aubergine, fromage frais, tomate confite		
Tartelette cocktail de Lombardie	1.90€ ^{HT}	2.09€ ^{TTC}
Gaspacho de tomate et pastèque condimenté	2.00€ ^{HT}	2.20€ ^{TTC}
Mon petit jardin - en verrine par 18	2.30€ ^{HT}	2.55€ ^{TTC}
Concombre, carotte et graines de courge sur lit de houmous de betterave		
Panna cotta à la straciatella, coulis frais tomate basilic - en verrine par 18	2.30€ ^{HT}	2.55€ ^{TTC}
El Piquante - en verrine par 18	2.60€ ^{HT}	2.86€ ^{TTC}
Eau de poivron piquante, crème de chèvre		

Saveurs marines

Thon rouge, crème à la racine du Japon	1.90€ ^{HT}	2.09€ ^{TTC}
Wrap de saumon, concombre, fromage frais - par 12 uniquement	1.90€ ^{HT}	2.09€ ^{TTC}
Gambas sur podium	1.90€ ^{HT}	2.09€ ^{TTC}
Gravlax de saumon aux agrumes confites, voile de bleuet	2.10€ ^{HT}	2.31€ ^{TTC}
Navette au tarama blanc à la truffe pain brioché au charbon végétal - par 15 ou 30	2.10€ ^{HT}	2.31€ ^{TTC}
Guacamole au thon condimenté, crackers de concombre - en verrine par 18	2.40€ ^{HT}	2.64€ ^{TTC}
Buns au crabe	2.50€ ^{HT}	2.75€ ^{TTC}
Tartare de daurade, brunoise de mangue, vinaigrette passion	2.60€ ^{HT}	2.86€ ^{TTC}

Saveurs terrestres

Mini Hot dog	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Boeuf mariné teriyaki, sauce bearnaise	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Fleurs du sud assorties coeur de mozzarella, pétale de chorizo ibérique, feuille de basilic / coeur melon, pétale de copa, feuille de basilic	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Wrap de boeuf au cheddar, moutarde douce - par 12 uniquement	1.70€ ^{HT}	1.87€ ^{TTC}
Navette Tradition effiloché de jambon de dinde à l'italienne, beurre et cornichon	1.70€ ^{HT}	1.87€ ^{TTC}

Lunches salés à la carte



Les bun's

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Foccacia ricotta à l'ail, poivrons confits au pesto, tomate confite	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Dinde effiloché à l'italienne, cornichon, moutarde à l'ancienne, tourbillon feuilleté	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Boeuf rosibif, crème savora, tourbillon feuilleté	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Thon effiloché de thon, mayonnaise à la ciboulette, concombre, bun's au sésame	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Saumon fumé, crème à l'aneth, concombre, brioche au charbon végétal	10.80€ ^{HT}	11.88€ ^{TTC}



Les bodégas froides

Minimum de commande :
6 bodégas identiques

Salade composée de saison 100g	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
--------------------------------	---------------------	----------------------



À déguster froid
Présentation sur des plateaux en carton recyclé

Lunchs salés à la carte



Les mini bretzels

Minimum de commande :
6 pièces identiques

Rosbif, crème savora	2.80€ ^{HT}	3.08€ ^{TTC}
Petit Billy, miel, tomate confite	2.80€ ^{HT}	3.08€ ^{TTC}
Saumon fumé, wakamé	3.50€ ^{HT}	3.85€ ^{TTC}



Les cakes

Coupés en 10 tranches

Gambas au curry	18.50€ ^{HT}	20.35€ ^{TTC}
Courgette, chèvre, amande, confit d'échalote au piment d'Espelette	18.50€ ^{HT}	20.35€ ^{TTC}
Noix - bleu - compotée d'oignons	18.50€ ^{HT}	20.35€ ^{TTC}



Les lunchs wraps

À commander
par multiple de 4 clubs

Wrap Chèvre chèvre, pousse d'épinards	2.40€ ^{HT}	2.64€ ^{TTC}
Wrap Boeuf cheddar, tomates confites	2.40€ ^{HT}	2.64€ ^{TTC}
Wrap Saumon fumé fromage frais, concombre	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}



Tarte feuilletée

Courgette, poivron rouge et jaune, feta, pesto à découper en 32 parts lunchs	45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{TTC}
--	----------------------	-----------------------



Le Terroir

La Charcuterie

Confit de cochon 100g	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Petite terrine de campagne maison à partager 500g	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Le plateau de charcuterie, cornichons, olives, beurre 400g	46.00€ ^{HT}	50.60€ ^{TTC}
Paté Croûte Maison le kg à commander par 2.5KG	50.00€ ^{HT}	55.00€ ^{TTC}
Le plateau mixte fromage et charcuterie 400g	65.00€ ^{HT}	71.50€ ^{TTC}

Crudités et Fromage

Plateau de fromages à partager la part	3.25€ ^{HT}	3.25€ ^{TTC}
Panière de crudités et sauces 2kg	30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Plateau de fromages cocktail 50 pièces	50.00€ ^{HT}	55.00€ ^{TTC}



Tout le matériel est recyclable ou réutilisable.

Lunchs 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}
Tapenade maison 200g	15.00€ ^{HT}	16.50€ ^{TTC}
Houmous de pois chiche et crème aux herbes 300g	16.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}
Houmous de betterave 300g	16.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}
Crème de brie au miel et noix 300g	16.00€ ^{HT}	17.60€ ^{TTC}

Pièces salées à la carte

Pièces cocktail salées chaudes

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Acra de morue, sauce pimentée	1.00€ ^{HT}	1.10€ ^{TTC}
Crevette croustillante et sa sauce aigre-douce	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Cromesquis de veau, sauce crémeuse	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Croque dinde-comté à la truffe	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Les 24 petits fours salés chauds	22.75€ ^{HT}	25.03€ ^{TTC}
Pizza, quiche légumes, madeleine foie gras, feuilleté au saumon, roulé moutarde violette, croque dinde et truffe		

Les pièces lunches

Mini burger gourmet au boeuf & cheddar	3.00€ ^{HT}	3.30€ ^{TTC}
Mini burger aux légumes wok	2.00€ ^{HT}	2.20€ ^{TTC}
Croq'finguer comté, dinde, truffe	3.50€ ^{HT}	3.85€ ^{TTC}

Les mini plats chauds - 90g

Minimum de commande : 12 minis plats identiques

Plat souvenirs : Conchigliette au parmesan, tomate confite, dinde, pesto, cébette	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}
Saumon frais, duo de courgettes au miel et piment d'Espelette	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Légumes du soleil rôtis et caviar d'aubergine (poivron, courgette, aubergine) 	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Volaille au beurre de thym et légumes sautés, aubergine tomatée, sablé	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
Pomme de terre rôtie et boeuf, tombée d'oignons, jus au paprika	6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}



(44) Cocktails & Lunchs



Pièces cocktail sucrées

Minimum de commande : 20 pièces identiques

Brookie cocktail L'alliance du cookie et du brownie	1.10€ ^{HT}	1.21€ ^{TTC}
Millefeuille vanille	1.30€ ^{HT}	1.43€ ^{TTC}
Guimauve à la framboise	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Citron basilic en mignardise	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Tiramisu framboise en mignardise	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Chou praliné noisette à l'ancienne / Chou praliné pistache	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Moelleux du Roussillon à l'abricot	1.50€ ^{HT}	1.65€ ^{TTC}
Palet Breton, crémeux vanille, coulis de fruits rouges	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Dôme fruits rouges vanille	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Harmonie Alliance chocolat blanc pistache	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Tartelette aux mendiants	1.60€ ^{HT}	1.76€ ^{TTC}
Crêpe roulée à la noisette	1.80€ ^{HT}	1.98€ ^{TTC}
Tartelette pistache framboise	1.90€ ^{HT}	2.09€ ^{TTC}

Pièces Lunchs sucrées

Minimum de commande : 10 pièces identiques

Tropézienne brioche au sucre, garnie d'une crème onctueuse	1.80€ ^{HT}	1.98€ ^{TTC}
Financier	1.80€ ^{HT}	1.98€ ^{TTC}
Brookie L'alliance du cookie et du brownie	2.20€ ^{HT}	2.42€ ^{TTC}
Baba au rhum, mousse légère vanille, fruits rouges	3.10€ ^{HT}	3.41€ ^{TTC}





Attention délai !
Commande à effectuer
au plus tard **72h** avant la
livraison*

Option Boissons



2.80€ HT
3.08€ TTC
par personne

Option 1 - Softs

A partir de 20 personnes

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon
Coca Cola
Evian
Badoit



INCLUS

- Verres éphémères
- Flûtes à champagne éphémères



7.20€ HT
8.64€ TTC
par personne

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

Assortiment Boissons fraîches

Jus de fruits **BIO** du Roussillon
Coca Cola
Evian
Badoit

*Tout le matériel
est recyclable ou réutilisable.*



7.55€ HT
9.06€ 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
Evian
Badoit



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 labélisée, notre chocolat est humain.

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

Nous pouvons personnaliser vos buffets selon votre demande.



ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



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

Nos Formules buffet



26.19€ HT
28.81€ TTC
par personne

Le Buffet Convivial

523.85€ HT | 576.24€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake noix-bleu, compotée d'oignons
Cake gambas au curry et courgette

1,5 parts de viandes par convive

Bavette extra tendre
Emincé de volaille, cuisson basse température
Sauces et condiments pour accompagner

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

1 Dessert par convive

Flan feuilleté à la Vanille 10 personnes
Tarte pistache framboise 10 personnes



EN OPTION

Service, vaisselle en porcelaine, couverts,
verres en verre, tables, chaises, nappages ...



30.90€ HT
33.99€ TTC
par personne

Le Buffet Mange-Debout

618.00€ HT | 679.80€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake noix-bleu, compotée d'oignons
Cake courgette, chèvre
Amande, confit d'échalote au piment d'Espelette
Bretzel saumon wakamé
Gaspacho de tomate et pastèque condimenté en fiole cocktail

1 pièce lunch par convive

Bodéga froide de salade composée

1 mini plat chaud ou froid par convive

Volaille au beurre de thym et légumes sautés, confit
d'aubergine tomate, sablé

Fromages et pains

Plateau cocktail de 50 pièces de fromages A.O.C et A.O.P
Baguette tradition tranché

1 Dessert par convive

Pêche melba
Mousse fraise aux notes citronnées



35.13€ HT
38.64€ TTC
par personne

Le Buffet Gastronomique

702.65€ HT | 772.91€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake courgette, chèvre
Amande, confit d'échalote au piment d'Espelette
Quiche aubergine et mozzarella
Quiche au thon, tomate confite

2 parts de viande par convive

Bavette extra tendre
Emincé de volaille, cuisson basse température

1 part de poisson par convive

Saumon frais laqué
Tataki de thon : thon mi-cuit, snacké teriyaki
Sauces et condiments pour accompagner

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

Tartelette citron meringuée
Tiramisu aux fruits rouges



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

Gravlax de saumon maison, crème montée, blinis 80g	7.20€ ^{HT}	7.92€ ^{TTC}
Tartare de saumon frais et saumon fumé, pickles croquants et oeuf de saumon	9.20€ ^{HT}	10.12€ ^{TTC}
Pâté en croûte de saison et salade d'herbes folles	9.60€ ^{HT}	10.56€ ^{TTC}
Tartelette feuilletée, caviar d'aubergine, courgette croquante, pic de gambas	9.60€ ^{HT}	10.56€ ^{TTC}
Bavaroise de petit pois, crémeux ricotta, chips de jambon cru	9.60€ ^{HT}	10.56€ ^{TTC}
Foie gras maison français, présentation au plateau & chutney	13.00€ ^{HT}	14.30€ ^{TTC}

À Partager

Quiche Lorraine	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Quiche aubergine mozzarella	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Quiche au thon et tomates confites	pour 10 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Tarte fine feuilletée aux poivrons et feta	pour 16 personnes	45.00€ ^{HT}	49.50€ ^{TTC}
Trio de tomates anciennes, stracciatella et vinaigrette au pesto	pour 10/15 personnes	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Jambon de Parme et melon, pêche rôtie au miel	pour 8/10 personnes	52.00€ ^{HT}	57.20€ ^{TTC}
Tataki de thon : Thon mi-cuit, snacké teriyaki 400g		30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{TTC}
Daurade façon chiffonnade, marinade à l'huile d'olive, wakamé et citron 400g		35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Gravlax de saumon à la scandinave, crème montée, blinis 400g		40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}
Saumon fumé dégustation, le plateau de 400g beurre bonbon et citron		55.00€ ^{HT}	60.50€ ^{TTC}

Les Poissons froids

Minimum de commande 10 pièces identiques

Colin au citron 80g	4.30€ ^{HT}	4.73€ ^{TTC}
Saumon frais laqué 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}
Bavette extra tendre 60g	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Noix de Veau 60g	3.20€ ^{HT}	3.52€ ^{TTC}
Pilon de poulet caramélisés à picoré au KG	22.00€ ^{HT}	19.80€ ^{TTC}
Sauce & condiments pour accompagner	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	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Riso, oignons rouges, concombres, ciboulette, poivrons, fromage blanc		
La Mykonos	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Conchigliette, olives noires, tomates, poivrons, fêta		
La Vénézio au pesto	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Pâtes fusilli, pesto, tomates confites, mozzarella		
La Charlotte	19.00€ ^{HT}	20.90€ ^{TTC}
Pommes de terre, duo de courgette, vinaigrette au miel de thym		
La Romaine - prix indiqués au saladier	20.00€ ^{HT}	22.00€ ^{TTC}
Poulet, salade romaine, parmesan, oeufs durs, tomates confites, sauce César		
La Grecque	21.00€ ^{HT}	23.10€ ^{TTC}
Tomates, concombres, fêta, olives noires, oignons, vinaigrette - feta et sauce à part		
La Valdôtaine	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Melon, billes de mozzarella, tomates confites, jambon sec		
La Méditerranéenne	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Tomates, concombres, oignon rouge, persil, citron, huile d'olive		
Taboulé de quinoa	22.00€ ^{HT}	24.20€ ^{TTC}
Pois chiche, concombres, poivrons, oignons rouges, persil, jus de citron, balsamique blanc, huile d'olive		
Antipasti maison	25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
Poivrons, courgettes, aubergines, confits à l'huile d'olive, pesto		



100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français



Buffet chaud à la carte

Les Plats

Nous conseillons 180g par personne - minimum 2KG

- Les Viandes**
- Pilon de poulet à la basquaise
 - Mijoté de boeuf à la provençale
 - Mitonné d'agneau aux légumes façon tajine
 - Bavette de boeuf au sautoir aux échalotes confites

- Les Poissons**
- Dos de merlu sauce thym citron
 - Dos de cabillaud sauce à l'italienne tomates, ail, olives, persil, oignon, câpres
 - Pavé de saumon façon thaï, bouillon thaï

- Les Signatures**
- Ficelle Picarde la pièce crêpe roulée garnie d'une duxelle de champignon, jambon et fromage
 - Paëlla traditionnelle
 - Tartiflette
 - Hachis Parmentier 400g par personne
 - Parmentier de saumon et merlu tombée de cébettes et oignons

Les Garnitures

Nous conseillons 200g par personne - minimum 2KG

- Riz basmati
- Tagliatelles au beurre
- Semoule aux épices et raisins
- Gratin Dauphinois aux parfums de muscade
- Epinards à la crème
- Pommes de terre grenaille sautées
- Wok de nouilles aux légumes croquants shiitake, cebette , courgettes, nouilles sautées, basilics thaï
- Courgette, poivron, aubergine rôtis au four
- Poêlée de légumes printaniers haricots verts, oignons grelots tomates cerises

prix indiqués au kg

25.00€ ^{HT}	24.75€ ^{TTC}
36.00€ ^{HT}	39.60€ ^{TTC}
39.00€ ^{HT}	42.90€ ^{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}

6.50€ ^{HT}	7.15€ ^{TTC}
---------------------	----------------------

21.00€ ^{HT}	23.10€ ^{TTC}
25.00€ ^{HT}	27.50€ ^{TTC}
28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}
38.00€ ^{HT}	39.60€ ^{TTC}

prix indiqués au kg

12.00€ ^{HT}	13.20€ ^{TTC}
15.00€ ^{HT}	16.50€ ^{TTC}
18.00€ ^{HT}	19.80€ ^{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}
28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}

Buffet chaud 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}
Plateaux de fromage tête de moine le plateau de 150g	12.50€ ^{HT}	13.75€ ^{TTC}

Les Pains

Pain de campagne nature tranché	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Pain aux céréales tranché	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Pain de seigle tranché	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Pain aux noix tranché	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Pain aux figues tranché	6.30€ ^{HT}	6.93€ ^{TTC}



100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français



Buffet dessert à la carte

Les Desserts à partager

Grande Tarte - 10 personnes

Flan feuilleté à la vanille	28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}
Tarte bergamote meringuée	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Tarte pistache framboise	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Tarte chocolat pralinée	35.00€ ^{HT}	38.50€ ^{TTC}
Tarte aux fruits rouges	40.00€ ^{HT}	44.00€ ^{TTC}

En grand 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) *	28.00€ ^{HT}	30.80€ ^{TTC}
Mousse au chocolat - le kg	30.00€ ^{HT}	33.00€ ^{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}

* plat porcelaine consigné

Dessert pâtissier

Entremet citron basilic	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Entremet tiramisu framboise	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Fraisier / fraisier pistache / framboisier - 1er mai	5.50€ ^{HT}	6.05€ ^{TTC}

La part individuelle : 5.00€^{HT} ; aux fruits frais : 5.50€^{HT}



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 onctueux, coulis de fruits de saison	3.40€ ^{HT}	3.74€ ^{TTC}
L'ultra moelleux rhubarbe banane	3.50€ ^{HT}	3.85€ ^{TTC}
Crème caramel	3.60€ ^{HT}	3.96€ ^{TTC}
Mousse fraise citron	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Mousse au chocolat noir Xoco	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Café liégeois	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Pistache liegeois	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Perles de tapioca au lait de coco, coulis de framboise	3.80€ ^{HT}	4.18€ ^{TTC}
Mousse chocolat blanc, compotée de cerise	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Cheesecake citron, coulis de fruits de saison	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Pêche melba	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Tiramisu aux fruits rouges	4.20€ ^{HT}	4.62€ ^{TTC}
Baba au rhum, mousse légère vanille, fruits rouges	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}
Salade de fruits frais	5.00€ ^{HT}	5.50€ ^{TTC}

Tartelette

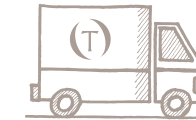
Tartelette pistache framboise	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette chocolat pralinée	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette citron meringuée	4.50€ ^{HT}	4.95€ ^{TTC}
Tartelette aux fruits rouges - 1er mai	4.80€ ^{HT}	5.28€ ^{TTC}



100% Fait Maison
Fruit Frais
Personnalisation



BARBECUES



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

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



Nos Formules barbecues



26.58€ HT
29.23€ TTC
par personne

Le Barbecue Champêtre

531.00€ HT | 584.65€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

Cake courgettes, chèvre, échalotes, amandes
Grignotis à partager : Cracker soufflés à la tomate
et origan BIO, Olives taggiasche, Caviar d'aubergine
maison, Rillettes de thon maison, Minis Blinis

3 grillades par convive

Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Merguez
Saucisse nature
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 chocolat et framboise de 10 personnes



35.75€ HT
39.33€ TTC
par personne

Le Barbecue chic

715.00€ HT | 786.50€ TTC
pour 20 personnes

Pour Grignoter

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

5 grillades par convive

Petite brochette de volaille
Petite brochette de saumon
Petite brochette d'agneau à la marocaine
Petite Merguez
Petite Saucisse nature
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 bergamote meringuée de 10 personnes
Tarte chocolat et framboise de 10 personnes

Barbecue à la carte

Grillades à la carte - viande origine France hors *

Saucisse Nature	1.80€ ^{HT} la pièce	1.35€ ^{HT} la mini pièce
Merguez	1.90€ ^{HT} la pièce	1.35€ ^{HT} la mini pièce
Brochette de grenailles	2.50€ ^{HT} la pièce	
Côtelette d'agneau* - par 13	3.40€ ^{HT} la pièce	
Brochette de volaille	3.60€ ^{HT} la pièce	2.50€ ^{HT} la mini pièce
Brochette de boeuf	4.20€ ^{HT} la pièce	3.00€ ^{HT} la mini pièce
Brochette d'agneau à la marocaine*	5.20€ ^{HT} la pièce	3.20€ ^{HT} la mini pièce
Brochette de saumon	6.80€ ^{HT} la pièce	4.80€ ^{HT} la mini pièce
Pilon de poulet mariné - au kg	22.00€ ^{HT} le kg	
Chorizo à griller - au kg	25.00€ ^{HT} le kg	
Saucisse au couteau - au kg	25.00€ ^{HT} le kg	
Travers de porc breton sauce barbecue - au kg	30.00€ ^{HT} le kg	
Araignée de veau marinée tomate basilic - au kg	35.00€ ^{HT} le kg	
Bavette d'ailloyau à l'échalote - au kg	35.00€ ^{HT} le kg	
Côtes de boeuf extra origine france - au kg	49.00€ ^{HT} le kg	
Grosses crevettes marinées - au kg	50.00€ ^{HT} le kg	



Attention délai !
Commande à effectuer
au plus tard **72h avant la**
livraison*



100% Fait Maison
Produits Frais
Légumes français



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.

ZÉRO DÉCHET
option sur demande



**PACKAGING
ECO-CONÇU**



Repas à la carte



Entrées Froides Minimum de commande 10 entrées froides uniques

Tiramisu aux légumes d'été	8.00€ ^{HT}		8.80€ ^{TTC}
Cheesecake basilic melon	8.80€ ^{HT}		9.68€ ^{TTC}
Cannelloni d'épinards à la ricotta	9.60€ ^{HT}		10.56€ ^{TTC}
Pâté en croûte de caille et foie gras	9.60€ ^{HT}		10.56€ ^{TTC}
Saumon gravlax maison mariné	10.20€ ^{HT}		11.22€ ^{TTC}
Foie gras maison & chutney d'abricot	10.90€ ^{HT}		11.99€ ^{TTC}
Cannelloni de saumon fumé, ricotta aux légumes du jardin	13.00€ ^{HT}		14.30€ ^{TTC}

100% Fait Maison

Produits Frais

Légumes français

Repas à la carte

Les viandes Minimum de commande 10 plats uniques

Filet de volaille fermière française, crémeux d'aubergines	13.80€ ^{HT}		15.18€ ^{TTC}
Brunoise de légumes provençaux, jus de volaille tomaté, condiment olives capres			
Suprême de volaille fermière	16.50€ ^{HT}		18.15€ ^{TTC}
Risotto aux olives taggiasche et tomates confites, crème de parmesan			
Médailillon de veau confit, croustillant d'écrasé de pomme de terre	18.50€ ^{HT}		20.35€ ^{TTC}
Mousseline de petits pois, jus de veau à l'échalote			
Filet de boeuf, écrasé de pommes de terre vitelotte	18.50€ ^{HT}		20.35€ ^{TTC}
Asperges vertes et petits pois, sauce au banyuls			

Les poissons Minimum de commande 10 plats uniques

Pavé de saumon aux deux sésames	14.50€ ^{HT}		15.95€ ^{TTC}
Wok de légumes croquants, bouillon thaï			
Dos de cabillaud, carotte fane rôtie	14.50€ ^{HT}		15.95€ ^{TTC}
Mousseline de carottes, crumble et jus de carotte acidulé			
Filet de daurade royale cuit sur peau, artichaut poivrade	14.50€ ^{HT}		15.95€ ^{TTC}
Tomate verte zébrée rôtie, condiment méditerranéen			
Crevettes black tiger flambées	14.50€ ^{HT}		15.95€ ^{TTC}
Polenta piquillos et jus de crustacé épicé, légumes rôties			

Plat végétan

Carotte fane rôtie, brunoise de carotte au basilic, crumble végétan	12.50€ ^{HT}		13.75€ ^{TTC}
Compression de légumes du soleil, rôti et confit	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

Assiette de 3 fromages A.O.C et A.O.P
Mesclun et noix

3.25€^{HT} | 3.58€^{TTC}

4.45€^{HT} | 4.90€^{TTC}

Le Pain

Petit pain individuel
Petite flûte individuelle aux céréales

0.90€^{HT} | 0.99€^{TTC}

1.20€^{HT} | 1.32 €^{TTC}

Les desserts individuels

Minimum de commande 10 plats uniques

Entremet citron basilic
Entremet tiramisu framboise
Le Royal Mousse chocolat sur croustillant praliné et biscuit amande
Chou craquelin au praliné pistache
Profiterole
Baba au rhum, mousse légère vanille, fruits rouges
Pêche melba

4.75€^{HT} | 5.23€^{TTC}

4.75€^{HT} | 5.23€^{TTC}

4.75€^{HT} | 5.23€^{TTC}

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

7.00€^{HT} | 7.70€^{TTC}

Avec service uniquement

Millefeuille croustillant aux amandes grillées, mousseline vanille
Tarte bergamote déstructurée, crumble croquant
Palet Breton aux fruits d'été - hors lundi

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}

4.85€^{HT} | 5.23€^{TTC}



100% Fait Maison
Produits Frais



Options Estivales



Boisson rafraîchissante

Thé glacé maison à l'hibiscus

Citronnade

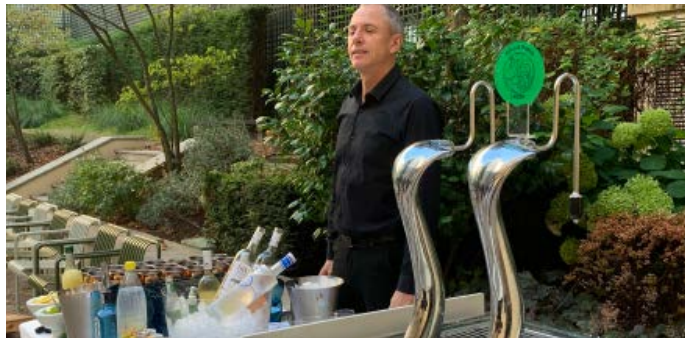
Eau détox



Glace & Sorbet

Petit pot de glace **BIO** et artisanale

Magnum, Nuii, Extrême



Pompe à biere

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 !

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

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

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 18 mars 2024 au 8 octobre 2024. 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'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