



Carte des fêtes

NOEL - NOUVEL AN 2024



MAISON
THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987



Que la fête commence !

Les pièces apéritives gourmandes

Pain long aux noix garni de saumon fumé, salami, mousse de canard, jambon cru	33,00 € la pièce
Mini pâté en croûte à la volaille et citron confit	2,50 € les 100g
Mini pâté en croûte saumon et petits légumes	2,50 € les 100g

Le Plateau Gourmand

29,00€ le plateau de 20 pièces

Bun au citron, rilette de thon
Navette briochée au foie gras et confit de Noël
Baguette nordique, saumon fumé, fromage frais et betterave
Mauricette, pesto de noix et comté
Mini pâté en croûte au gibier, noisettes et gelée de vin chaud

Les pièces apéritives à réchauffer

Les tartelettes salées à réchauffer 10,00 € le coffret de 8 pièces
Quiche, oignon, pizza, truite fumée (2 pièces de chaque)

Les bouchées briochées - à réchauffer

Aux morilles

8,50 € le coffret de 6 pièces

Aux escargots d'Ebersheim

8,50 € le coffret de 6 pièces

Le Plateau Etincelle à réchauffer

Nem de joue de porc 26,00€ le plateau de 20 pièces
Croque jambon cru, tome d'Alsace et oignons caramélisés
Pain perdu au Maroilles et pommes
Bille de risotto parfumée à la truffe
Bouchée briochée aux écrevisses



suggestion de présentation

Le Plateau Prestige

33,00 € le plateau de 24 pièces

Canapé, gravelax de cabillaud, crème de betteraves
Canapé, foie gras et confit d'oignons
Canapé, tartare de truite saumonée et fruits de la passion
Canapé, crevette marinée à l'aneth et gel de citron
Pressé de pot-au-feu de boeuf et foie gras
Pomme de terre, hareng et crème de raifort

Le Plateau Festif

35,50 € le plateau de 24 pièces

Tartelette, tome de brebis, coing
Tartelette, crème de potimarron, chantilly à la châtaigne
Sablé, champignons et pickles de girolles
Sablé, noix de saint-jacques et pamplemousse
Cuillère, truite fumée, betterave et myrtille
Cuillère, foie gras et confit de Noël



Foie gras, escargots, Saint-Jacques... les classiques de Noël

Le foie gras

A la coupe

Foie gras de canard mi-cuit à la coupe 14,80 € les 100g

Foie gras d'oie mi-cuit à la coupe 17,50 € les 100g

En verrine

Verrine de foie gras de canard 200g 35,00 € la pièce

Verrine de foie gras d'oie 200g 37,00 € la pièce

Nougat de foie gras aux amandes et pistaches
sur un biscuit au cacao et confit de Noël 13,00 € la portion

Pour accompagner votre foie gras : berawecka 10,80 € la pièce

Les entrées chaudes

Escargot d'Ebersheim Maison 10,80 € la douzaine

Coquille St-Jacques et fruits de mer à la Normande 9,00 € la pièce

Cocotte de Saint-Jacques, saumon, rouget
petits légumes racines, jus bouillabaisse (dans une cocotte en pin) 14,00 € la pièce

Les entrées froides

Poisson

Truite saumonée fumée maison 7,00 € les 100g

Saumon d'Ecosse Label rouge fumé maison 8,50 € les 100g

Terrine d'écrevisse à l'aneth 3,10 € les 100g

Pâté en croûte au homard, Saint-Jacques et saumon 5,70 € les 100g

Viande

Terrine de pintade aux fruits secs 2,70 € les 100g

Pâté en croûte au foie gras 5,50 € les 100g

Pâté en croûte de Noël : canard, volaille et foie gras 5,50 € les 100g

Les plats cuisinés pour profiter de ses invités



Médaille de lotte
suggestion de présentation



Le menu à composer

Les poissons chauds

A partir de 2 personnes

Dos de cabillaud en croûte d'agrumes
Pâtes fraîches à l'encre de seiche
Sauce parfumée aux agrumes

18,50 € la portion

Médailon de lotte aux épices safranées
Embeurrée de poireau, panais et betteraves jaunes
Crèmeux de cresson et éclats de noisettes

19,50 € la portion

Homard entier rôti décortiqué
Risotto parfumé au wakamé et citron
Betteraves chioggia et jaunes confites
Sauce à l'américaine

29,50 € la portion

Pour les petits lutins de moins de 12 ans

Emincé de volaille, spaëtzles et carotte
8,50 € la portion



*Homard entier décortiqué
suggestion de présentation*

Le plat végétarien

Potimarron confit, crumble au parmesan et noisette

12,50 € la portion



Le menu à composer

Les viandes cuisinées

A partir de 2 personnes

Magret de canard et tuile de noisette
Carottes orange et jaune glacées au miel d'Alsace
et graines de sésame
Purée de panais parfumée à l'ail confit
Jus au sirop d'érable

18,00 € la portion

Suprême de chapon farci aux marrons et fruits secs
Galette de légumes racines
Brochette de légumes et champignons poêlés
Jus réduit

19,50 € la portion

Filet mignon de veau aux morilles
Gnocchi de potimarron en palet
Légumes d'hiver glacés (potimarron, panais,
patate douce et carottes jaunes)

19,50 € la portion

Le gibier cuisiné

A partir de 2 personnes

Civet de biche d'Alsace, oignons grelots et lardons
Spaëtzles et poelée de champignons
16,50 € la portion

Dos de cerf aux aïelles lardé
Tartelette aux champignons et butternut
Chou rouge aux marrons et pomme
20,00 € la portion



*Dos de cerf aux aïelles
suggestion de présentation*

*Mignon de veau
suggestion de présentation*



Les menus de fête



Les menus

Le Menu à 28,00 €

*Menu sans gluten
A partir de 2 personnes*

La truite

Le pavé de truite saumonée
fumé à chaud aux amandes effilées
Poireau façon vinaigrette
Sauce vierge hivernale à l'huile de noix
(à servir tiède)

La caille

La caille des Vosges entière farcie
aux marrons et parfumée au cognac
Ecrasé de pomme de terre
Poêlée de légumes racines



*Nougat de foie gras
suggestion de présentation*



*Le pavé de truite
suggestion de présentation*

Le Menu à 43,00 €

A partir de 2 personnes

Le foie gras

Nougat de foie gras aux amandes et pistaches
sur un biscuit au cacao
Confit de Noël

Pot-au-feu de poisson

Noix de Saint-Jacques et légumes d'hiver
Bouillon parfumé

Le chapon

Suprême de chapon farci aux marrons
et fruits secs
Galette de légumes racines
Brochette de légumes et champignons poêlés
Jus réduit

*Feuilleté de volaille
suggestion de présentation*



Les feuilletages



Les belles pièces en croûte !

Nos feuilletages sont élaborés à partir d'une pâte feuilletée maison confectionnée avec du beurre AOP issu de Poitou-Charentes

Les poissons

Saumon en croûte	32,00 € le kilo
Feuilleté de sandre aux petits légumes	32,00 € le kilo

Les traditionnels

Pâté vigneron	20,50 € le kilo
Feuilleté de volaille	20,50 € le kilo
Jambon en croûte	19,00 € le kilo
Tourte au Riesling	19,00 € le kilo

Les festifs

Filet de bœuf Wellington	38,50 € le kilo
Filet mignon de veau Wellington	38,50 € le kilo
Tourte à la pintade et foie gras parfumé au vin chaud	29,50 € le kilo
Tourte de Noël : volaille, canard, morilles et noisettes	28,50 € le kilo
Tourte aux cailles des Vosges et pommes	25,00 € le kilo

Sauces incluses pour les poissons, le boeuf et le veau Wellington
En supplément, sauce aux morilles 2,70 € les 100g

Les feuilletages sont disponibles dans les tailles suivantes :
4, 6, 8 et 10 personnes et les tourtes en 3, 4, 6, 8 et 10 personnes
Tarif valable uniquement pour les feuilletages entiers



Envie de cuisiner vous-même ?

Les pièces portionnées à cuire au four

Le suprême de pintade fermière* farci aux marrons	8,00 € la
La caille des Vosges sans os farcie au foie gras frais	10,00 € la
Le suprême de chapon*	pièce
nature (pour 2 pers.)	29,00 € le
farci aux marrons (pour 3 pers.)	25,00 € la
au foie gras et girolles (pour 3 pers.)	29,00 € la
Suprême de poularde fermière* farci au foie gras et cognac (pour 2 pers.)	20,00 € la pièce

Les volailles entières

Le chapon* (de 8 à 10/12 pers.)	
entier	18,00 € le
désossé farci aux marrons	25,00 € le
désossé farci au foie gras et girolles	30,00 € le
La dinde fermière* (pour env. 8 pers.)	
entière	kilo 20,00 € le
désossée farcie aux marrons	27,00 € le
désossée farcie au foie gras et girolles	32,00 € le
Le poulet de Bresse entier (pour env. 4 pers.)	24,50 € le kilo

Les pièces à mijoter

La poularde fermière* entière (pour env. 6 pers.)	15,50 € le
La pintade fermière* entière (pour env. 4 pers.)	14,00 € le kilo

*Origine : Landes, Label rouge

Toutes les volailles peuvent être mijotées en cocotte. Pensez à nous les demander coupées.

Le gibier

Le filet de mignon de biche	55,00 € le
L'épaule de biche d'Alsace pour le civet	30,00 € le kilo



Pour prolonger la fête !

Les fondues et les pierrades

A partir de 4 personnes

A retirer uniquement le 24/12 ou le 31/12 pour une fraîcheur optimale

Pierrade

Veau, bœuf, mignon de porc, magret de canard,
volaille et caille des Vosges

9,00 € par personne

Fondue bourguignonne

Bœuf coupé en cube

9,00 € par personne

Fondue vigneronne

Veau coupé en cube

9,00 € par personne

Fondue chinoise

Fines tranches de bœuf et/ou veau

9,00 € par personne

Pour vos fondues chinoises

Bouillon de légumes parfumé à la citronnelle,
gingembre et coriandre

9,00 € le litre



Le cocktail

du 31

Le cocktail salé froid et chaud de 18 pièces à 28,50 € par personne

Le froid

A partir de 2 personnes

Les canapés

Foie gras et confit d'oignons au Gewurztraminer
Truite saumonée et fruits de passion

Les mini tartelettes

Tome de brebis, coing confit
Crème de potimarron, chantilly à la châtaigne

Les sablés croustillants

Sablé aux champignons et pickles de girolles
Sablé aux algues, noix de Saint-Jacques et pamplemousse

Les pics

Pressé pot-au-feu et foie gras
Boudin noir antillais et pommes poêlées

Les fraîcheurs

Tronçon de potimarron mariné
Pomme de terre confite, harengs, raifort

Les pièces gourmandes

Bun au citron, thon et combava
Navette briochée au foie gras
Mauricette, pesto de noix et comté





Le cocktail

du 31

Le chaud

Les réductions à réchauffer

Nem de joue de porc

Croque jambon cru, tome d'Alsace et oignons caramélisés

Pain perdu au Maroilles et pommes

Les petites cocottes en pin à réchauffer

Filet de rouget, compotée de fenouil et poireau et jus bouillabaisse

Effiloché de bœuf et écrasé de pomme de terre

Le sucré

A partir de 2 personnes

Supplément 5 pièces sucrées à 7,00 € par personne

Les mignardises

Tartelette au fruit de la passion et coco

Muffin au marron et myrtille

Entremet au chocolat et au confit d'abricot

Les verrines

Panna cotta et caramel beurre salé

Verrine au chocolat et à l'orange

Informations pratiques

Ne tardez pas à passer votre commande. **L'approvisionnement de certaines matières premières étant limité, il est préférable de passer votre commande au plus tôt.** Les commandes devront être passées au plus tard le jeudi **19/12 midi** pour Noël et le samedi **28/12 midi** pour Nouvel An.

Commandez par téléphone au 03 89 24 57 84, par mail à contact@traiteur-thomas.com ou sur notre boutique en ligne <https://traiteur-thomas.shop-and-go.fr>

Précisez lors de votre commande le lieu de retrait choisi et votre numéro de portable pour recevoir la confirmation de la commande.

Les apéritifs, les plats cuisinés et les fondues sont à retirer obligatoirement le 24/12 ou 31/12.

Les viandes crues et les feuilletages sur demande peuvent être retirés à partir du 23/12 pour Noël ou du 30/12 pour Nouvel An.

3 lieux de retraits :

- Dans notre boutique à Colmar - 12 rue de l'Eglise
- Dans nos ateliers à Eguisheim - 3 rue du 1er R.E.C. (uniquement point de retrait)
- Sur le parking du Jouéclub de Houssen : uniquement le 24/12 de 10H à 13H (en passant votre commande sur notre site click and collect ou en pré-paiement par téléphone)

Joyeux Noël

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

Mardi 17/12, mercredi 18/12 et jeudi 19/12 : 9H-18H30

Vendredi 20/12 : 8H-18H30

Samedi 21/12 : 8H-16H

Dimanche 22/12 : fermé

Lundi 23/12 : 8H-18H30

Mardi 24/12 : 7H-16H

Fermeture les 25 et 26/12

Vendredi 27/12 : 8H-18H30

Samedi 28/12 : 8H-16H

Dimanche 29/12 : fermé

Lundi 30/12 : 8H-18H30

Mardi 31/12 : de 8H-16H (Colmar) / 9H-13H (Eguisheim)

Fermeture exceptionnelle du 2 au 4 janvier 2025