

MAGIQUE

# noël

2026

MAISON
THOMAS
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987

# L'apéritif

## Les pièces apéritives gourmandes

Grand pain long aux noix garni 34,00 € la pièce
saumon fumé, salami, mousse de canard, jambon cru
Petit pain surprise de Noël : rillette de crabe, foie gras de canard,
saumon fumé et raifort, comté vieux et beurre de noix 29,00 € la pièce

Mini pâté en croute à la volaille ou au saumon 2,70 € les 100g

### Le Plateau gourmand de Noël

32,00€ le plateau de 20 pièces

Pain nordique au saumon fumé et pickles d'oignons rouges
Pain aux oignons confits, bacon fumé maison, sauce tomatée fumée, cornichons
Pain façon kouglof aux fruits secs et foie gras de canard
Mauricette ronde, filet de volaille mariné, graines de moutarde et estragon
Mini paté en croûte à la volaille, chataîgne et liqueur de coing

## Les pièces apéritives à réchauffer

Les tartelettes salées à réchauffer 11,00 € le coffret de 8 pièces
Quiche, oignon, pizza, truite fumée (2 pièces de chaque)

Les bouchées briochées - à réchauffer
- Aux morilles 9,50 € le coffret de 6 pièces
- Aux escargots d'Ebersheim 9,50 € le coffret de 6 pièces

### Le Plateau Etincelle à réchauffer

27,50€ le plateau de 20 pièces

Gougère et crème de butternut
Croque raclette, bacon, oignons confits
Tatin à la choucroute confite
Brioche au mont d'or parfumée à la truffe
Bouchée briochée aux escargots

# Bien démarrer la fête !

## Le Plateau Prestige

36,50 € le plateau de 24 pièces

Macaron salé, crabe au citron vert et ciboulette
Eclair salé aux oignons confits
Eclair salé aux crevettes façon thaï
Mille-feuille de foie gras et pain d'épice
Blinis, rose de saumon fumé et herbes
Butternut rôti, mousse de chataîgne et éclat de marrons



## Le Plateau Festif

36,50 € le plateau de 24 pièces

Tartelette au potimarron, mousse de marrons et granola à la graine de moutarde
Tartelette aux champignons, pickles de chou rouge et noisette
Sablé au sarasin, magret de canard fumé, crémeux de chou fleur
Sablé à la betterave, saumon fumé, fromage frais au citron
Cuillère, tataki de saumon, fondue de poireau, crumble de parmesan
Cuillère, Saint-Jacques, purée de céleri, herbes fraîches

# Les essentiels 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 | 36,50 € la pièce |
| Verrine de foie gras d'oie 200g | 38,50 € la pièce |

Foie gras de canard mi-cuit — 14,00 € la portion
Chutney exotique au poivre de timut
Pain façon kouglof aux fruits secs

Pour accompagner votre foie gras : berawecka maison — 16,00 € la pièce

Caviar sur commande avant le 15 décembre

## Les entrées chaudes

| | |
|---|---|
| Escargot d'Ebersheim Maison | 11,50 € la douzaine |
| Coquille St-Jacques et fruits de mer à la Normande | 10,00 € la pièce |
| Cocotte de la mer<br>Lotte, Saint-Jaques, morilles, carottes, pomme de terre et navet (dans une cocotte en pin) | 14,50 € la pièce |

## Les entrées froides

Poisson

| | |
|---|---|
| Saumon d'Ecosse Label rouge fumé maison | 8,80 € les 100g |
| Terrine d'écrevisse à l'aneth | 3,30 € les 100g |
| Pâté en croûte au homard, Saint-Jacques et saumon | 5,70 € les 100g |
| Dôme aux 2 saumons frais et fumé,<br>coeur à la pomme Granny Smith, sur un sablé parmesan | 12,00 € la pièce |

Viande

| | |
|---|---|
| Terrine de pintade aux fruits secs | 2,70 € les 100g |
| Pâté en croûte au foie gras | 5,70 € les 100g |
| Pâté en croûte de Noël : canard, volaille et foie gras | 5,70 € les 100g |

# NOEL chic



*Foie gras de canard, chutney exotique et pain façon kouglof*
suggestion de présentation

# Les plats cuisinés

## Les poissons cuisinés

*A partir de 2 personnes*

Filet de daurade rôti — 20,50 € la portion
Déclinaison de carottes
Sauce à la carotte et à la moutarde de Meaux

Brochette de noix de St-Jacques et lard de Colonnata — 20,50 € la portion
Jus façon bouillabaisse
Risotto aux légumes

Vol-au-vent de Noël de la mer — 24,50 € la portion
Homard, moules, cabillaud et crème safranée
Petits légumes d'hiver
Croûte pur beurre



*Filet de daurade*
suggestion de présentation

## Pour les petits lutins de -12 ans

Emincé de volaille, spaëtzles et carottes
9,50 € la portion

## Le plat végétarien

Lasagne de courge et pleurote au comté — 13,50 € la portion

plat sans gluten — plat sans lactose

# Les plats cuisinés

## Les viandes cuisinées

*A partir de 2 personnes*

Magret de canard rôti — 19,50 € la portion
Purée de céleri au beurre noisette
Potimarron rôti

Suprême de chapon aux champignons et marrons — 20,00 € la portion
Mille-feuille de pomme de terre parfumé à la truffe
Carottes glacées, potimarron rôti et chou fleur rôti

Filet mignon de veau aux morilles — 21,00 € la portion
Ecrasé de potimarron
Panais, oignon rouge et betterave jaune glacés
(façon Rossini avec foie gras poêlé : supplément de 5,00€ / portion)

## Le gibier cuisiné

*A partir de 2 personnes*

Civet de biche d'Alsace, oignons grelots et lardons
Poêlée de champignons
Spaëtzles au fromage blanc
18,50 € la portion



*Magret de canard rôti*
suggestion de présentation

plat sans gluten — plat sans lactose

# Noël Festif



*Le mignon de veau*
*suggestion de présentation*

# Les menus

## Le Menu à 28,00 €

*A partir de 2 personnes*

### La Saint-Jacques

Coquille Saint-Jacques
et fruits de mer à la Normande

### La pintade

Suprême de pintade sauté chasseur
aux champignons
Embeurrée de chou vert
Brochette de pomme de terre
grenaille



*La coquille Saint-Jacques*
suggestion de présentation



*La rose de gravelax de saumon*
*suggestion de présentation*

## Le Menu à 46,00 €

*A partir de 2 personnes*

### Le foie gras

Le foie gras poêlé
Tatin d'échalotte

### Le saumon

Rose de gravelax de saumon Bömlo
aux herbes
Crème de raifort
Mesclun et vinaigrette d'herbes

### Le chapon

Suprême de chapon aux champignons et
marrons
Mille-feuille de pomme de terre
parfumé à la truffe
Carottes glacées, potimarron rôti et
chou fleur rôti

NOEL

# convivial



# Les spécialités en feuilletage

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

## Les poissons

| | |
|---|---|
| Saumon en croûte | 33,00 € le kilo |
| Feuilleté de sandre aux petits légumes | 33,00 € le kilo |

## Les traditionnels

| | |
|---|---|
| Pâté vigneron | 22,00 € le kilo |
| Feuilleté de volaille | 22,00 € le kilo |
| Jambon en croûte (pré tranché) | 20,50 € le kilo |
| Tourte au Riesling | 20,50 € le kilo |

## Les festifs

| | |
|---|---|
| Filet de bœuf Wellington | 42,00 € le kilo |
| Filet mignon de veau Wellington | 42,00 € 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 | 29,50 € le kilo |
| Tourte aux cailles des Vosges et pommes | 27,00 € le kilo |

Sauces incluses pour les poissons, le boeuf et le veau Wellington
En supplément, sauce aux morilles 3,00 € 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 ?

## Les pièces portionnées à cuire au four

| | |
|---|---|
| Le suprême de pintade fermière* farci aux marrons | 9,25€ la pièce |
| La caille des Vosges sans os farcie au foie gras frais | 10,95 € la pièce |
| Le suprême de chapon* | |
| nature (pour 2 pers.) | 30,50€ le kilo |
| farci aux marrons (pour 3 pers.) | 28,50€ la pièce |
| au foie gras et girolles (pour 3 pers.) | 33,50 € la pièce |

## Les volailles entières

| | |
|---|---|
| Le chapon* (de 8 à 10/12 pers.) | |
| entier | 20,00 € le kilo |
| désossé farci aux marrons | 29,50 € le kilo |
| désossé farci au foie gras et girolles | 34,00 € le kilo |
| La dinde fermière* (pour env. 8 pers.) | |
| entière | 21,50 € le kilo |
| désossée farcie aux marrons | 29,50 € le kilo |
| désossée farcie au foie gras et girolles | 34,00 € le kilo |
| Le poulet de Bresse entier (pour env. 4 pers.) | 26,10 € le kilo |

## Les pièces à mijoter

| | |
|---|---|
| La poularde fermière* entière (pour env. 6 pers.) | 17,50 € le kilo |
| La pintade fermière* entière (pour env. 4 pers.) | 15,00 € le kilo |
| La pintade fermière* désossée farcie aux marrons | 28,00 € le kilo |

**Origine : Landes, Label rouge*

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

## Le gibier

| | |
|---|---|
| Epaule de biche d'Alsace pour le civet | 32,00 € le kilo |
| Canette farcie aux fruits du Berawecka | 28,00 € le kilo |
| Magret de canard | 33,00 € le kilo |

# A partager

## Les fondues et les pierrades

A retirer le 24/12 ou le 31/12 pour une fraîcheur optimale
Sur la base de 250g de viande par personne

| | *A partir de 4 personnes* |
|---|---|
| Pierrade ou plancha<br>Veau, bœuf, mignon de porc, magret de canard, volaille et caille des Vosges | 9,50 € par personne |
| Fondue bourguignonne<br>Bœuf coupé en cube | 9,50 € par personne |
| Fondue vigneronne<br>Veau coupé en cube | 9,50 € par personne |
| Fondue chinoise<br>Fines tranches de bœuf et/ou veau | 9,50 € par personne |
| Pour vos fondues chinoises<br>Bouillon de légumes parfumé à la citronnelle, gingembre et coriandre | 9,00 € le litre |
| Riz cantonnais | 3,50 € par personne |

Pensez également à nos viandes fumées maison
pour vos soirées raclettes :
mignon de porc fumé, bacon fumé, magret de canard fumé...

# Le cocktail du 31

Le cocktail salé froid et chaud
18 pièces  à 30,00€ par personne

## Le salé froid

*A partir de 2 personnes*

Les sablés croustillants
- Sablé au sarrasin, magret de canard fumé, crémeux de chou fleur
- Sablé à la betterave, saumon fumé, fromage frais au citron

Les mini tartelettes
- Potimarron, marrons et granola à la graine de moutarde
- Champignons, pickles de chou rouge et noisette

Les fraîcheurs
- Butternut rôti, mousse de chataîgne et éclats de marrons
- Céleri rôti et noisette

Les pics prestige
- Mille-feuille de foie gras et pain d'épice
- Homard en gelée et chantilly au citron

Les cuillères
- Huître pochée sur lit de poireau, gelée yuzu et oeuf de saumon
- Saint-Jacques, purée de céleri, herbes fraîches

Les pièces gourmandes
- Pain façon kouglof aux fruits secs et foie gras de canard
- Pain aux oignons confits, bacon fumé maison, sauce tomatée fumée
- Pain au potimarron, crémeux de courge et girolles

# Le cocktail du 31

## Le salé chaud

Les réductions à réchauffer
- Brioche au mont d'or et parfumé à la truffe
- Tatin à la choucroute confite
- Mini brioche aux escargots

Les petites cocottes en pin à réchauffer
- Canard confit, écrasé de patate douce et jus réduit
- Noix de Saint-Jaques, risotto au parmesan et jus bouillabaisse

## Le sucré

*A partir de 2 personnes*

Supplément 5 pièces sucrées à 7,00 € par personne

Les mignardises
- Biscuit diamant aux épices de Noël et poire au vin chaud
- Tartelette chocolat-cacahuète
- Sablé breton aux agrumes à la clémentine et bergamotte

Les verrines
- Chocolat et griotte façon Forêt Noire
- Perle du japon façon riz au lait au lait de coco et compotée exotique

# Informations pratiques

## Pour passer commande :

Avant le samedi 19/12 midi pour Noël I Avant le lundi 28/12 à 16H pour Nouvel An

03 89 24 57 84

contact@traiteur-thomas.com

https://traiteur-thomas.shop-and-go.fr

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 retrait

A préciser lors de la commande

Boutique à Colmar
12 rue de l'Eglise

Ateliers à Eguisheim
3 rue du 1er R.E.C.
*(point de retrait)*

Sur le parking du Jouéclub de Houssen : uniquement le 24/12 de 10H à 13H
pour les articles facturés à la personne (et non au poids)
*(via notre site click and collect)*

## Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

Dimanche 20/12 : fermé
Lundi 21/12 : 9H-17H
Mardi 22/12 : 9H-18H30
Mercredi 23/12 : 9H-18H30
Jeudi 24/12 : 7H-16H

*Fermeture les 25/12, 26/12 et 27/12*

Lundi 28/12 : 9H-17H
Mardi 29/12 : 9H-18H30
Mercredi 30/12 : 9H-18H30
Jeudi 31/12 : 8H-13H

*Fermeture exceptionnelle du 1er au 5 janvier 2026*