



CARTE
de
PÂQUES

Dimanche 20 Avril 2025



MAISON
THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987



LES APÉRITIFS



LE PLATEAU PRESTIGE DE PÂQUES

33€ le plateau de 24 pièces

Tartelette aux petits pois et à la menthe
Tartelette, Pecorino, miel et tomates confites
Sablé au parmesan, rouget, caviar d'aubergine
Sablé aux tomates séchées, chorizo ibérique
Canapé, foie gras de canard, confit de rhubarbe
Canapé, saumon au wasabi et framboise

LE PLATEAU GOURMAND

29€ le plateau de 20 pièces

Pain aux olives, coppa, tomate séchée et pesto
Navette au poivron, poivron confit et fromage frais
Wrap à la mortadelle, pesto de pistache et roquette
Pain nordique, lieu jaune fumé, fromage frais et cresson
Mini pâté en croûte au saumon et épinard

LA BOÎTE D'OEUF

16€ la boîte de 6

Panna cotta à la langoustine, gambas et jardin de légumes
Crèmeux de maïs, oeuf de caille, magret de canard fumé,
crumble salé

LE PAIN SURPRISE

33€ le pain

Pain long aux noix garni au saumon, salami, mousse de canard,
jambon cru

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon et asperges	31€ le kilo
Saumon Label rouge d'Ecosse fumé maison	88€ le kilo
Mini pâté en croûte à la volaille et citron	25€ le kilo
Mini pâté en croûte au saumon et épinard	25€ le kilo
Foie gras de canard mi-cuit maison	148€ le kilo



LES MENUS

à composer



L'ENTREE FROIDE *minimum 2 personnes*

Tartelette aux asperges et ail des ours,
Copeau de tomme d'Alsace et sommité d'asperge
Mesclun à l'huile de noix 13,50€ la portion

LE POISSON *minimum 2 personnes*

Pavé de cabillaud Skrei, chimichurri à la tomate,
Risotto à la tomme aux fleurs
Poireau confit et petits pois 19€ la portion

LES VIANDES *minimum 2 personnes*

Souris d'agneau façon tajine au citron confit et coriandre
Pomme de terre nouvelle et légumes rôtis 19€ la portion

Entrecôte de veau parfumée à l'ail des ours
Légumes primeurs et gnocchi à la tomate 21€ la portion

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto al verde aux morilles, navets, carottes,
oignons nouveaux et copeaux de tomme d'Alsace 14€ la portion

POUR LES PETITS LAPINS de moins de 12 ans

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



Le menu de Pâques

minimum 2 personnes

Truite d'Alsace
Asperges blanches rôties aux agrumes
Coulis de poivron

* * *

Pavé de gigot d'agneau
Jus à la sauge
Légumes rôtis et écrasé de
pomme de terre à l'ail des ours

34€ par personne



MAISON
THOMAS
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987





ENVIE DE CUISINER ?



L'AGNEAU

Origine Limousin pour les agneaux et Pyrénées pour l'agneau de lait

Gigot d'agneau	31,00€ le kg
Gigot d'agneau de lait (<i>env. 2/3 pers</i>)	49,90€ le kg
Rôti de gigot d'agneau sans os	36,50€ le kg
Epaule d'agneau (<i>entière, sans os ou coupée à mijoter</i>)	26,90€ le kg
Epaule d'agneau façon gigot (<i>env. 4/5 pers</i>)	26,90€ le kg
Carré d'agneau	40,00€ le kg
Rôti d'agneau farci à la méditerranéenne	28,00€ le kg

LES AUTRES SUGGESTIONS

Côte de bœuf Angus	38,00€ le kg
Papillote de mignon de porc d'Alsace façon Orloff	23,50€ le kg

LES FEUILLETAGES

Jambon en croûte	20,00€ le kg
Pâté vigneron	21,50€ le kg
Feuilleté de volaille	21,50€ le kg
Tourte au riesling	20,00€ le kg
Tourte aux cailles et aux pommes	26,00€ le kg
Saumon en croûte*	32,00€ le kg
Feuilleté de sandre aux légumes*	32,00€ le kg
Filet de bœuf Wellington*	38,50€ le kg
Filet mignon de veau Wellington*	38,50€ le kg

*sauce incluse

COMMENT PASSER COMMANDE ?

Merci de passer vos commandes **avant le mardi 15 Avril inclus**
au 03 89 41 26 46 (Colmar) ou au 03 89 24 57 84 (Eguisheim),
par mail à contact@traiteur-thomas.com ou sur notre site click
collect.

OÙ RETIRER VOTRE COMMANDE ?

- EGUISHEIM au 3 rue du 1er R.E.C. le samedi 19/4 de 09h à 13h
- COLMAR au 12 rue de l'église le samedi 19/4 de 8h à 16h