



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>)	50,70€ 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	42,50€ 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 *disponible entier en 4, 6, 8 ou 10 personnes*

Jambon en croûte	20,50€ le kg
Pâté vigneron	22,00€ le kg
Feuilleté de volaille	22,00€ le kg
Tourte au riesling	20,50€ le kg
Saumon en croûte*	33,00€ le kg
Feuilleté de sandre aux légumes*	33,00€ le kg
Filet de bœuf Wellington*	40,00€ le kg
Filet mignon de veau Wellington*	40,00€ le kg

*sauce incluse

COMMENT PASSER COMMANDE ?

Merci de passer vos commandes **avant le mardi 31 mars inclus**
au 03 89 24 57 84, par mail à contact@traiteur-thomas.com ou sur notre site
click collect.

OÙ RETIRER VOTRE COMMANDE ?

- Atelier à EGUISSHEIM au 3 rue du 1er R.E.C. le samedi 4/4 de 9h à 13h
 - Boutique à COLMAR au 12 rue de l'église le samedi 4/4 de 8h à 16h
- A noter : les apéritifs seront disponibles à partir de 9H30



CARTE
de
PÂQUES

Dimanche 5 Avril 2026



MAISON
THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE

DEPUIS 1987



LES APÉRITIFS



LE PLATEAU PRESTIGE DE PÂQUES

33,50€ le plateau de 24 pièces

Tartelette, thon rouge, crémeux petit pois et huile d'agrumes
Tartelette, asperge rôtie, mousse d'asperge, chips de bacon
Tartelette, chèvre, courgette, estragon et confiture d'olive noire
Sablé aux olives, daurade, mousse citron et gel origan
Sablé au parmesan, cheesecake à l'ail des ours, petits pois et gel à la fleur de sureau
Sablé à la tomate, tomate confite, chantilly de basilic et parmesan

LE PLATEAU GOURMAND

29,50€ le plateau de 20 pièces

Pain épinard, mousse chèvre-menthe, pickles de pomme granny smith, pousse épinard
Pain au maïs, tome de brebis, beurre de chorizo, confit de poivrons
Ciabatta, jambon cru, aubergine et tomate confites, feta et roquette
Pain bagnat au thon
Pâté en croûte volaille et courgette

LA BOÎTE D'OEUF

16€ la boîte de 6

Gambas mariné, labné, citron, herbes et crumble de noisette
Magret de canard fumé, oeuf de caille et crémeux de maïs

LE PAIN SURPRISE

34€ 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



LES ENTREES

minimum 2 personnes

Tartelette aux asperges et tome à l'ail des ours à tiédir
Salade de légumes croquants et jambon cru d'Alsace
Vinaigrette d'herbes 13,50€ la portion

Foie gras mi-cuit
Chutney d'asperges
Petit pain façon kougelhof à tiédir 14,50€ la portion

LE POISSON

minimum 2 personnes

Filet de daurade rôti
Crèmeux de petit pois, fenouil rôti et carotte 19,50€ la portion

LES VIANDES

minimum 2 personnes

Souris d'agneau confite au romarin
Cocotte de légumes (oignon nouveau, carotte,
pomme de terre grenaille et champignons) 19,50€ la portion

Suprême de pintade au citron
Risotto al verde aux petits pois, céleri et épinard
Grappe de tomate cerise 19,50€ la portion

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Crumble de légumes et noisette 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

Pavé de saumon Bomlö fumé maison à chaud
Asperges blanches rôties
Sauce façon aïoli

* * *

Pavé de gigot d'agneau en croûte d'herbes
Jus au thym
Mille-feuille de pomme de terre
Betterave jaune, radis glacé et
cosse de petits pois

35€ par personne



MAISON
THOMAS
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987

