



# Menu de Pâques

28,50 €/personne

Coque d'œuf garnie d'une crème à l'ail des ours,  
Petits pois et lardon de magret fumé

Pavé de flétan  
Asperges vertes aux agrumes  
Crème de curry

Filet d'agneau en croûte d'herbes  
Écrasé de pomme de terre printanier  
Assortiment de légumes glacés

## Entrées



Cocotte en Pin d'Escargots d'Ebersheim ..... 9,50 € la portion

Petits légumes printanier et pomme de terre (entrée chaude)

Terrine de saumon, noix de saint jacques et asperges	le kg	26,00 €
Saumon fumé Maison	le kg	65,00 €
Mini pâté en croûte poisson ou viande	le kg	21,00 €

## Foie gras maison

Foie gras de canard	le kg	130,00 €
Foie gras d'oie	le kg	155,00 €

## Du côté de la boucherie

Selle d'agneau sans os farci (papillote 3 personnes)	le kg	42,00 €
Carré d'agneau	le kg	25,20 €
Gigot d'agneau	le kg	22,60 €
Noix de côte de veau	le kg	24,00 €
Épaulé d'agneau roulé	le kg	22,10 €

Colmar au 12 rue de l'Église  
Tél. 03 89 41 26 46  
Ouverture samedi de 8h00 à 16h00

Éguisheim au 3 rue du 1er RÉC  
Tél. 03 89 24 57 84  
Ouverture samedi de 8h00 à 13h00

[www.traiteur-thomas.com](http://www.traiteur-thomas.com)

Pour mieux vous servir

Merci de passer vos commandes  
**avant le mardi 16 avril inclus.**

Conception graphique : [www.watome-creation.com](http://www.watome-creation.com)



MAISON  
**THOMAS**

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE

DEPUIS 1987

# Carte de Pâques 2019



# Apéritif

## Plateaux de 20 pièces gourmandes ..... 22,00 € le plateau

Pâté en croûte de volaille  
Wrap aux petits légumes et truite fumée  
Pain au pastrami  
Nordique au saumon cresson  
Navette au fromage frais et abricot

## Plateaux de 20 canapés prestiges ..... 23,00 € le plateau

Rillettes de cabillaud et ses œufs  
Saumon gravelaks et pomme verte  
Foie gras de canard sur biscuit aux oignons  
Jambon cru et asperge  
Œuf de caille petits pois et houmous

## Plateau de 20 pièces brochette ..... 23,00 € le plateau

Sucette de foie gras au cacao  
Brochette de ballotine de lapin  
Tomate confite et mozzarella  
Crevette chorizo et ananas  
Puits de courgette, légumes ratatouille et dorade

# Poissons cuisinés

## Noix de St Jacques poêlées et Gambas Label rouge ..... 13,50 € la portion

Cannelloni de julienne de légumes  
Sauce bisque

## Filet de cabillaud en croûte de chorizo ..... 13,00 € la portion

Crème d'aneth  
Risotto safrané  
Tronçon de poireau confit

## Coquille Saint Jacques tradition ..... 6,80 € la pièce

Noix de Saint jacques cuisinées dans une sauce aux fruits de mer

# Feuilletages

Filet d'agneau en croûte	le kg	28,00 €
Filet mignon veau Wellington	le kg	29,50 €
Filet de bœuf Wellington	le kg	28,50 €
Filet mignon porc en croûte	le kg	17,00 €
Jambon en croûte	le kg	14,50 €
Feuilleté de volaille entier	le kg	16,20 €
Feuilleté de volaille en tranche	le kg	17,20 €
Tourte au riesling	le kg	15,00 €
Pâté vigneron entier	le kg	16,20 €
Pâté vigneron en tranche	le kg	17,20 €
Tourte de pintade	le kg	20,00 €
Saumon ou sandre en croûte entier	le kg	25,00 €
Saumon ou sandre en croûte en tranche	le kg	26,00 €

# Viandes cuisinées

## Filet de veau en croûte de champignons ..... 13,50 € la portion

Finger de polenta aux petits légumes  
Tian provençaux

## Ballotine de volaille au foie gras ..... 14,50 € la portion

Feuilleté d'asperge vertes et blanche  
Crème de morille

## Souri d'agneau ..... 12,50 € la portion

Confite de 36 heures aux abricots et amandes  
Poêlée de légumes nouveaux et de champignons  
Pomme de terre grenaille

## Plat végétarien ..... 9,50 € la portion

Asperges vertes aux agrumes  
Écrasé de pomme de terre printanier  
Tian provençal  
Poêlée de champignons

## Pour les petits lapins ..... 5,50 € la portion

Emincé de volaille  
Spaëtzle Maison