CARTE de PAQUES

Dimanche 31 mars 2024

MAISON THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE

DEPUIS 1987

LES APERITIFS

LE PLATEAU PRESTIGE DE PAQUES

33€ le plateau de 24 pièces

Tartelette aux petits pois et à la menthe
Tartelette aux radis et à la ricotta
Sablé au citron et herbes,truite fumée et raifort
Sablé à l'ail des ours, tome d'Alsace, pesto d'ail des ours
Canapé, foie gras de canard, confit de rhubarbe
Canapé, filet de daurade et compotée de fenouil

LE PLATEAU GOURMAND

29€ le plateau de 20 pièces

Pain aux fruits secs et crème de gorgonzola
Pain nordique à la rillette de truite
Wrap végétarien au houmous et légumes crus
Pain gratiné, bacon fumé maison, crème tomate fumée
Mini pâté en croûte à la volaille et citron confit

LE BOÎTE D'OEUFS

16€ la boîte de 6

Panna cotta au parmesan, homard et jardin de légumes
Crémeux de maïs, oeuf de caille, magret de canard fumé, crumble salé

LE PAIN SURPRISE

32€ le pain

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

LES ENTREES FROIDES

Terrine de saumon et asperges	31€ le kilo
Saumon Label rouge d'Ecosse fumé maison	85€ le kilo
Mini pâté en croûte à la volaille et citron	25€ le kilo
Mini pâté en croûte à la truite, petits légumes au curry	25€ le kilo
Foie gras de canard mi-cuit maison	148€ le kilo

LES MENUS
à composer

L'ENTREE FROIDE

Tartelette, houmous de petits pois, crevettes et saumon gravelax aux herbes (à manger froid)
Mesclun aux herbes — 13,50€ la portion

L'ENTREE FROIDE

Filet de daurade Royale rôti
Risotto d'asperges
Coulis de légumes confits — 19€ la portion

LES VIANDES

Pavé de gigot d'agneau, jus aux épices
Légumes rôtis et polenta grillée — 19€ la portion

Mignon de veau parfumé à la sauge
Légumes primeurs et pomme de terre nouvelles — 21€ la portion

LE PLAT VEGETARIEN

Risotto al verde aux morilles, navets, carottes, oignons nouveaux et copeaux de tome d'Alsace — 13€ la portion

POUR LES PETITS LAPINS de moins de 12 ans

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

Le menu de Pâques

minimum 2 personnes

Brochette
de noix de Saint-Jaques au chorizo
Crémeux de petits pois
Sauce vierge

* * *

Filet d'agneau en croûte
d'herbes et citron confit
Risotto à la tomate confite
Asperges rôties
Jus à l'ail des ours

35€ 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	29,90€ le kg
Gigot d'agneau de lait *(env. 2/3 pers)*	49,90€ le kg
Rôti de gigot d'agneau sans os	35,00€ le kg
Epaule d'agneau *(entière, sans os ou coupée à mijoter)*	26,90€ le kg
Epaule d'agneau façon gigot (env. 4/5 pers)	26,90€ le kg
Carré d'agneau	35,00€ le kg

LES AUTRES SUGGESTIONS

Poularde fermière Label Rouge des Landes *(env. 2kg)*	16,50€ le kg
Côte de bœuf Angus	37,00€ le kg
Filet de veau du Limousin façon Orloff *(env. 1 kg)*	28,00€ le kg

LES FEUILLETAGES

Jambon en croûte	19,00€ le kg
Pâté vigneron	20,50€ le kg
Feuilleté de volaille	20,50€ le kg
Tourte au riesling	19,00€ le kg
Tourte aux cailles et aux pommes	25,00€ 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

COMMENT PASSER COMMANDE ?

Merci de passer vos commandes avant le mardi 26 mars 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.

OU RETIRER VOTRE COMMANDE ?

- EGUISHEIM au 3 rue du 1er R.E.C. le samedi 30/3 de 09h à 13h
- COLMAR au 12 rue de l'église le samedi 30/3 de 8h à 16h