



## Nos entrées froides

Sphérine de Thon Fumé au Pesto et Tuiles de Parmesan, Pulpe d'Avocat et Chair de Crabe au Tandoori	8,80€
Mille Feuilles de Seigle et Noix, Saumon Gravelax, Légumes Confités à l'Huile de Combawa	8,90€
Sublime de Médailles de Homard, Fleurs du Léon, Pétales de Foie Gras, Pipette de Vinaigrette de Mangues	9,30€
Notre Terrine de Foie de Canard Mi-Cuit, Figs Rôties et Confiture Aigre Douce, Brioche Mousseline et Abricots secs	9,10€
Petit Tonneau Transparent d'Araignée de Mer, Tartare de Tomates et Saumon Confités au Graines de Fenouils	8,80€
Petit Tonneau de Saumon Mariné, Jeunes Pousses de Soja, Vinaigrette de Tomates et Sésames grillés	8,80€

## Nos entrées chaudes

Tarte Fine de Noix de Saint Jacques, Etuvée de Légumes, Beurre Blanc Mousseux	9,10€
Satei de Noix de Saint Jacques Snackées, Infusion de Poivre Noir de Madagascar et Citronnelle	9,10€
Cocotte de Lotte et Rougail, Rizotto façon jimbalya	9,20€
Marmite de Parmentier de Canard Confit, Foie Gras Poêlé, Purée de Pommes Charlotte	8,90€

## Nos Poissons

Filet de Bar Roti au Four, Fumet au Poivre de Sechouan	11,90€
Filet de Bar Roti au Four, Velouté au Pistil de Safran	11,90€
Filet de Bar Roti au Four, Sifflets de poireaux au curcuma Mémé Rivière	11,90€
Estouffade Lotte à L'Armoricaine	11,90€
Dos de Saumon au Beurre de Basilic	8,80€
Carta Fata de 3 Poissons (lotte, rouget, bar) Marinière de Coquillages	12,20€
Civet de homard dans sa crème de crustacés à la réglisse, pot au feu de légumes, riz interdit	28,90€
Rôti de lotte en écaille de chorizo et piment d'espelette	11,90€

## Nos Garnitures de Fêtes

<b>Conseillées pour les viandes :</b>	
Pomme de Terre râpée façon Darfin	2,95€
Tomates séchées et Lard Grillé	
Mini Ratatouille au Basilic	
<b>Conseillées pour les poissons :</b>	
Pomme de Terre au Four Farcie aux Herbes	2,95€
Emincés de Carottes et Courgettes au Cumin	

## Nos amuses bouches

Assortiment de canapés (la pièce)	0,95€
Petits fours salés feuilletés à réchauffer	0,85€
Pain surprise (40 mini sandwiches assortis)	24,90€
Mini verrine de foie gras, magret fumé et chutney, figes et tomates au pain d'épice	1,90€
Mini timbaline d'avocats et mousse aux agrumes, crevettes roses	1,40€
Croustillant de crabe aux pommes Grany Smith, croustillant aux épices	1,40€
Brochettes bambou de gambas marinées au gingembre et citron vert	1,40€
Tartare de saumon et mangues marinées au gingembre et citron vert	1,40€
Cuillères chinoises de sardines, tapenade tomates et basilic	1,40€
Carpaccio de bar, émulsion d'huile d'olive et copeaux de parmesan	1,90€
Rillettes de maquereaux, pain de seigle aux algues	0,95€
Pipette de foie gras et banyuls, croûte de pain d'épice	1,90€
Noix de saint jacques, crumble de citronnelle et gingembre (à réchauffer)	0,95€
Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené (à réchauffer)	0,95€
Parmentier de patate douce, émietté de canard	1,40€
Carpaccio de Saint Jacques, vanille et agrumes	1,90€

## Nos Viandes

Eventail de Magret de Canard, Sauté de girolles aux Echalotes Grises	8,90€
Eventail de Magret de Canard au Miel d'Agrumes et Fleurs d'Epices	8,90€
Eventail de Magret de Canard Réduction de Vinaigre de Framboises	8,90€
Eventail de Canard Farci au Foie Gras et Crème de Vieil Armagnac	9,90€
Suprême de Chapon, Eclats de Châtaignes et Jus Corsé au Saveur de Truffes	8,80€
Caille Entière Roti, Mignonette de Poivre et Crème de Whisky	8,90€
Pavé de Biche, Réduction Bordelaise aux Airelles Confités	9,90€
Crumble de Filet d'Agneau au Noisettes Grillées et Basilic	10,50€
Grenadin de Veau, Infusion de Poivre du Kerala	8,90€
Tournedos de Filet de Bœuf, Velouté Crémeux et Fricassée de Morilles	10,30€
Tournedos de Filet de Bœuf Farci d'un foie Gras Caramélisé	10,50€

## Nos Granités

6,90 € le ½ litre

12,50 € le litre

Pommes et Lambig

Mojito (Rhum blanc, citron vert, menthe cactus)

### Nos entremets

3,20 € / pers

#### Truffon

(Biscuit aux amandes, mousse au chocolat amer)

#### Planteur créole

(Mousse au chocolat lactée orange, mousse exotique)

#### Zéphyr

(Mousse d'agrumes, gelée de fraise et basilic)

#### Cadre noir

(Mousse au chocolat et purée de framboise)

#### Carioca

(Mousse fruits de la passion, gelée de fruits rouges)

#### Orchis

(Mousse au chocolat, crème brûlée vanille, biscuit riz croustillant)

#### Montélimar

(Crèmeux nougat, biscuit pistache, mousse abricot)

#### Magdalena

(Biscuit citron, mousse chocolat blanc, gelée de fraises des bois)

#### Chocolathé

(Mousse chocolat infusion de thé, biscuit nougatine)

## Nos Mignardises et petites douceurs

Réductions sucrées

1,10 €

Tuiles aux amandes

4,00 € les 100 g

Tuiles chocolat amandes

4,00 € les 100 g

Macarons

0,95 €

(Chocolat, vanille, pistache, caramel salé, café, framboise, orange, citron, ...)

### Nos entremets Glacés

3,20 € / pers

#### Marmite de nougatine

4,10 € / pers.

(Nougatine croustillantes garnies de boules de glace de sorbets)

#### Exotique

(Sorbet passion/kiwi sorbet abricot)

#### Nosy Be

Glace chocolat 70%, sorbet orange sanguine glace pain d'épices)

#### El Paraiso

(Sorbet mangue passion abricot litchi, glace vanille cœur de chocolat au piment habanero)

#### Java

(sorbet fruits des bois, suprême de pêche et glace vanille)

#### Balquise

(sorbet fraise des bois, sorbet abricot et parfait pistache)

#### Fruits du soleil

(Sorbet aux agrumes et sorbet aux fruits rouges)

#### Maralumi

(Crème glacée chocolat, sorbet fruits noirs, compote citron vert)

#### Frivolité

(Sorbet abricot, crumble chocolat, glace caramel beurre salé)

Verrines glacés

3,95 €



ZA St Léonard Nord - 56450 THEIX  
Tél. : 02 97 54 12 25 fax : 02 97 42 52 37  
Site : [www.anthurium-traiteur.com](http://www.anthurium-traiteur.com)

### Bon de commande

Date : ..... Heure : .....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : ..... Tel. : .....

Nb. de personnes .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....