

nos Fromages

chauds ou froids

Crumble de choucroute au romarin, chutney pommes-figues	7.00 €
Brie de Meaux farci mascarpone-noisettes, confit de griotte	7.00 €

nos Mignardises et petites douceurs

Réductions sucrées	1.40 €
Macarons Chocolat, vanille, pistache, caramel salé, café, framboise, orange, citron...	1.40 €

nos Entremets 4.20 €/pers.

Zéphyr

Mousse d'agrumes, gelée de fraise et basilic

Magdalena

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

Montélimar

Crèmeux nougat, biscuit pistache, mousse d'abricot

Cadre noir

Mousse au chocolat et purée de framboise

Carioca

Mousse fruits de la passion, gelée de fruits rouges

Fraisier

Crème mousseline vanille, biscuit dacquois amande, fraises fraîches

Framboisier

Crème mousseline vanille, biscuit dacquois amande, framboises fraîches

Nos tarifs sont TTC



l'anthurium

CARTE TRAITEUR 2024



nos Amuse-Bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Crèmeux de tourteaux, sablé aux algues	1.70 €
Sablé romarin volaille rôtie	1.70 €
Cube de foie gras et banyuls, crumble pain d'épices	1.70 €
Assortiments de canapés moelleux	1.20 €
Blinis de lieu fumé, kalamansi	1.20 €
Cuillère de saumon fumé, panais, gel citron	1.70 €
Thon fumé, sésame wasabi, passion	1.70 €
Tartare de tomates confites, épices chimichurri (vég)	1.70 €
Pain surprise (40 mini-sandwiches assortis)	30.00 €

Verrines (Coffret de 20 pièces avec les 2 variétés)

Carpaccio de bar, lime, cube de mangue	2.00 €
Avocat, huile de sésame grillée, pois chiche, oignon crispy	2.00 €

Pièces à réchauffer (Minimum 6 pièces)

Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené	1.40 €
Noix de Saint-Jacques, crumble citronnelle et gingembre	1.40 €
Bonbon de lard confit en croûte de sarrazin	1.40 €
Mini Burger de canard confit, Fourme d'Ambert	1.40 €



nos Entrées Froides

Emietté de tourteaux, carotte-gingembre, pickles de légumes	12.50 €
Thon en tataki, marinade yuzu ponzu, chou chinois salicorne	12.50 €
Finger de saumon fumé, crème végétale, oignon rouge acidulés	12.50 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, au poids (min. 500gr) (100 gr)	12.00 €
Saumon fumé par nos soins, au poids (min. 500gr) (100 gr)	8.00 €



nos Entrées Chaudes

Saint-Jacques snackées, crèmeux de potimarron, émulsion d'huîtres fumées	11.00 €
Ris de veau au beurre mousseux, morilles et crèmeux de cèpes, topinambour	14.00 €

nos Poissons

accompagnés de leur garniture

Filet de bar sauvage, bouillon de langoustine légèrement safrané	22.00 €
Dos de cabillaud rôti, crumble sarrazin	18.00 €

nos Viandes

accompagnés de leur garniture

Suprême de volaille fermière, fine farce à la truffe, jus de volaille réduit	19.00 €
Filet d'Agneau en croûte d'herbes, jus brun à l'ail noir	18.00 €
Filet de Bœuf, cèpes poêlés	22.00 €
Quasi de Veau, crème de morilles	18.00 €

