

nos Mignardises et petites douceurs

Assortiments de reductions sucrées (Brownies, cannelé, tartelette citron, sable crémeux café, cake vanille...)	1.40 €
Macarons (Chocolat, vanille, citron , framboise, pistache, caramel salé)	1.40 €

nos Desserts à partager 4.50€/pers

La tarte de Saison (Pâte sucrée, crème d'amandes, confit de fruits de saison, Chantilly légère, fruits frais)

Cadre noir (Biscuit brownies, ganache et mousse chocolat, confit de framboises)

Carioca (Dacquoise noisette, croustillant praline, crémeux et mousse exotique, insert de fruits rouges)

Fraisier/Framboisier (Crème mousseline vanille, biscuit dacquois amande, fruits frais)

Paris-Brest de l'Anthurium (Choux croustillant, noix de pecan, crème noisette et caramel beurre salé)

L'Agrumes (Biscuit vanille, croustillant amandes, crémeux et marmalade aux agrumes, mousse vanille)



CARTE TRAITEUR ANTHURIUM TRAITEUR



nos Amuse-Bouches

Pièces froides (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	1.40€
Cuillère de saumon fumé, panais, gel citron	1.70€
Langoustine, herbes fraîches, safran	1.70€
Magret de canard au poivre de Kampôt, crèmeux noisette tozazu	1.70€
Tartelette butternut, huile de noisette (vég)	1.70€
Pain surprise (40 mini-sandwiches assortis)	35€

Verrines (Coffret de 20 pièces avec les 2 variétés)

Émiette de tourteaux, pommes, coriandre	2€
Avocat, huile de sésame grillée, pois chiche, oignon crispy	2€

Pièces à réchauffer (Minimum 6 pièces de la même variété)

Brioche feuilletée aux escargots, ail et fines herbes	1.40€
Noix de Saint-Jacques, crumble citronnelle et gingembre	1.40€
Cromesquis d'agneau confit aux fruits secs	1.40€
Mini-Burger de Homard, mayonnaise à la bisque	2€



nos Entrées Froides

Emietté de tourteaux, carotte-gingembre, pickles de légumes	12.50€
Ceviche de Dorade, butternut, leche de Tigre	12.50€
Finger de saumon fumé, crème végétale, oignons rouges acidulés	12.50€
Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison	12€
Au poids – Min 500gr	
Saumon fumé par nos soins - Au poids – Min 500gr	9€



nos Entrées Chaudes

Noix de St-Jacques, dashi crevette grise bergamote	12.50€
Vol au vent de Ris de veau aux morilles	16€

nos Poissons

accompagnés de leur garniture

Filet de bar sauvage, bouillon de langoustine safrané	22€
Dos de cabillaud rôti, crumble sarrazin	18€



nos Viandes

accompagnées de leur garniture

Suprême de volaille fermière, fine farce à la truffe, jus de volaille réduit	19€
Filet d'agneau en croute d'herbes, jus brun à l'ail noir	21€
Filet de boeuf, jus au poivre Kampôt	22€
Quasi de veau, crème de morilles	19€