



Nos Amuse-Bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Maki de tourteaux en feuille de nori et pommes	1.50 €
Sablé romarin volaille rôtie	1.50 €
Palet au fromage frais et menthe poivrée (Veg)	1.20 €
Pipette de foie gras et banyuls, crumble pain d'épices	1.50 €
Assortiments de canapés moelleux	1.10 €
Brochette bambou de Gambas marinées au gingembre et citron vert	1.50 €
Pain surprise (40 mini-sandwiches assortis)	28.00 €

Cuillères (Minimum 6 pièces de la même variété)

Cuillère de saumon fumé, sirop d'érable	1.50 €
Cuillère de sardines, tapenade tomates et basilic	1.50 €
Cuillère de lieu fumé maison, œufs Arenka	1.50 €
Cuillère houmous pois chiche avocat, thon en tataki	1.50 €

Verrines (coffret de 9 pièces)

Mini verrine de foie gras, magret fumé, chutney exotique, pain d'épice	2.00 €
Velouté de petits pois, espuma d'oignons (Veg)	1.50 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vanille et mangue	2.00 €
Tartare de Daurade, gelée rhum vanille citron vert	2.00 €

Pièces à réchauffer (Minimum 6 pièces)

Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené	1.30 €
Noix de Saint-Jacques, crumble citronnelle et gingembre	1.30 €
Bonbon de lard confit en croûte de sarrasin	1.30 €

Nos tarifs sont TTC

Nos entrées froides

Tataki de thon, sésames fumés, mousseline de petits pois	10.70 €
Tourteaux pomme Granny, gelée de crevettes grises, crémeux d'avocats	10.70 €
Ceviche de Daurade, vinaigrette acidulée, segments d'agrumes et poivre de timut	10.70 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, au poids (min. 500gr)	11.00 € (100 gr)
Saumon écossais Label Rouge fumé par nos soins, au poids (min. 500gr)	7.00 € (100 gr)

Nos entrées chaudes

Noix de Saint-Jacques rôties, bouillon citronnelle, coriandre et gingembre	12.00 €
Marmite de Lotte, dés de lomo, fumet de cotriade au safran	12.00 €

Nos Poissons

Filet de Bar, croquant de beurre noisette et ail noir	15.00 €
Filet de Bar grillé, andouille de Guémené au lard fumé et moutarde pourpre	15.00 €
Rôti de Lotte au Saté, nage de coquillages	14.50 €
Civet de Homard cuit dans son corail, risotto noir, légumes confits	33.00 €

Nos Viandes

Suprême de volaille, piperade et péquillos	12.00 €
Magret de Canard, noisettes torréfiées, jus canard	14.00 €
Pavé de Veau dans le quasi, jus poivre de Sarawak	12.50 €
Tournedos de filet de Bœuf farci au foie gras	14.50 €
Tournedos de filet de Bœuf, morilles, girolles, chanterelles	13.00 €

Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne

Nos Garnitures

Légumes de saison	3.60 €
-------------------	--------

Nos Mignardises et douceurs

Réductions sucrées

1.40 €

Macarons

1.20 €

(chocolat, vanille, pistache, caramel salé, café, framboises, orange, citron...)

Nos Desserts

Nos Entremets

3.70 €/pers.

Nos entremets Glacés

3.70 €/pers.

Zéphyr

Mousse d'agrumes, gelée de fraise et basilic

Marmite de nougatine

4.10 €/pers.

Nougatine croustillante garnies de boules de glaces et de sorbets

Magdalena

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

Exotique

Sorbet passion kiwi, sorbet abricot

Montélimar

Crèmeux nougat, biscuit pistache, mousse abricot

Fruits du soleil

Sorbet aux agrumes et sorbets aux fruits rouges

Cadre noir

Mousse au chocolat et purée de framboises

Balquise

Sorbet fraise des bois, sorbet abricot et parfait pistache

Carioca

Mousse fruits de la passion, gelée de fruits rouges

Frivolité

Sorbet abricot, crumble chocolat, glace caramel beurre salé

Orchis

Mousse au chocolat, crème brûlée vanille, biscuit riz croustillant

El Paraiso

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

Verrines Glacées

4.40 €



ZA St Léonard Nord – 56450 THEIX

Tél : 02.97.54.12.25 - contact : info@anthurium-traiteur.com

Site : www.anthurium-traiteur.com

Bon de Commande

Date : Heure :

Nom : Prénom :

Tél. : Adresse @ :

Nbre de pers. :

Choix :

.....

.....

.....