



Nos amuses bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Assortiment de canapés (la pièce)	1,10 €
Pains surprise (40 mini sandwichs assortis)	28,00 €
Rillettes de maquereaux, pain de seigle aux algues	1,10 €
Croustillant de crabe aux Pommes Grany Smith, Croustillant aux épices	1,50 €
Pipette de foie gras et banyuls, croûte de pain d'épices	1,50 €
Parmentier de patate douce, émietté de canard	1,50 €
Brochettes bambou de gambas marinées au gingembre et citron vert	1,50 €

Cuillères

Cuillère de panais, saumon mariné au vinaigre de citron	1,50 €
Cuillère de sardines, tapenade tomates et basilic	1,50 €

Verrines (coffrets de 9 pièces)

Timbaline de foie gras, magret fumé et chutney figues et tomates au pain d'épice	2,00 €
Velouté de butternut, crème au soja, huile de courges torréfiées	1,50 €
Carpaccio de bar, émulsion à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	2,00 €
Carpaccio de Saint Jacques, vanille et agrumes	2,00 €

Pièces à réchauffer

Petits fours salés feuilletés à réchauffer	0,95 €
Noix de saint jacques, crumble de citronnelle et gingembre (à réchauffer)	1,30 €
Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené (à réchauffer)	1,30 €

Nos tarifs sont TTC

Nos entrées froides

Tataki de Thon « Akami » aux sésames noires, chantilly wasabi	10,50 €
Lingot de Foie Gras aux fruits exotiques, brioche, mousseline aux fruits secs	10,50 €
Sublime de médaillons de homards, Fleurs du Léon, Pétales de Foie Gras, vinaigrette de mangues	10,50 €
Terrine de foie gras de canard maison mi cuit au poids les 100 gr (minimum 500 gr)	11,00 €
Saumon écossais Label rouge fumé par nos soins les 100 gr (minimum 500 gr)	7,00 €

Nos entrées chaudes

Saint-Jacques juste snackées, Butternut, Noisettes, tuiles de Sarrazin	11,00 €
Tarte fine Ris de Veau, Homard, Châtaignes et son jus réduit	12,50 €
Pot-au-feu de Lotte aux légumes de saison, fumet au Kari Gosse	11,00 €

Nos Poissons

Filet de Bar Cuit Basse Température, Velouté au Pistil de Safran (S comme Safran de Sénégal)	15,00 €
Filet de Bar Grillé, Andouille de Guémené au Lard Fumé et moutarde pourpre	15,00 €
Aiguillette de Saint-Pierre parfumé au citron vert, huile d'olive Kalios	16,00 €
Rôti de Lotte au Saté, nage de coquillages	14,50 €
Civet de Homard en Deux Cuissons, Pincés Roties au Four, Queue Mijotée dans sa crème de crustacés au Kari Goss, Pot au Feu de Légumes, Riz Interdit	33,00 €

Nos Viandes

Magret de Canard, Jus d'Oranges Sanguines, Epices de Noël	11,00 €
Magret de Canard Farci au Foie Gras, sauce au Xérès	14,00 €
Suprême de Chapon truffé, jus de volaille aux éclats de marrons	12,00 €
Pavé de veau dans le quasi, crème de vieil Armagnac	12,00 €
Tournedos de Filet de Bœuf, farcie au Foie Gras	14,00 €
Tournedos de Filet de Bœuf en croûte de Cèpes, jus aux morilles	12,00 €
Lièvre à la Royale, jus réduit au Cacao	12,50 €

Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne

Nos Garnitures de Fêtes

Feuille à feuille de légumes d'hiver	3,60 €
--------------------------------------	--------

Fromage

Crumble Chaource pommes noisettes	5,00 €
-----------------------------------	--------

Nos Mignardises et petites douceurs

Réductions sucrées

1,40 €

Macarons

1,20 €

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

Nos Desserts de Fêtes

Bûches pâtisseries

Bûche Passionata :  **Nouveauté**

Biscuit amandes, crémeux passion, gelée passion,
mousse Gianduja

Bûche Mokaya :  **Nouveauté**

Sablé breton chocolat, suprême lacté café Arabica,
nougatine au gruë de cacao

Bûche Lady Lemon :

Biscuit cuillère, Crème légère aux trois Agrumes,
Confit et Crèmeux de Citron

Bûche baba exotique :

Biscuit baba punché d'un sirop passion vanille,
tartare de mangues, ananas, bananes, crème diplomate allégée.

Bûches glacées

Bûche Sensation :  **Nouveauté**

Sorbet framboise, sorbet mangue épicé,
parfait glacé vanille

Bûche Vacherin exotique :

Sorbet Mangues Passion, Glace Vanille de Madagascar,
Meringues Croustillantes, Biscuit tendre aux amandes,
Chantilly Légère

Bûche Menton :

Crème glacée yaourt et citron yuzu confit, sorbet myrtille,
coulis de fruits noirs, meringue croustillante

Bûche Belle Hélène :

Sorbet poires williams légèrement parfumé au gingembre,
glace chocolat, poires confites, éclats de nougatines aux amandes

Bûches pâtisseries ou glacées : 4 pers : 19,20 €ttc / 6 pers : 28,80 €ttc / 8 pers : 38,40 €ttc
Nos verrines glacées déclinaison de toutes nos bûches glacées : 4,80 €



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

Bon de commande

Date : Heure :

Nom : Prénom :

Adresse : Tel. :

Nb. de personnes

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....