



Nos amuses bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Assortiment de canapés (la pièce)	1,10 €
Pains surprise (40 mini sandwiches assortis)	26 €
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

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 torrifiées	1,50 €
Carpaccio de bar, émulsion à l'huile 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

Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit, Chutney Kumquats et mangues, Brioche soyeuse aux fruits secs	10,20 €
Dorade en Sashimi, vinaigrette Yuzu, condiments de carottes jaunes	9,60 €
Saumon Ecossois Label Rouge mi-confit, Mizo rouge, Velouté de Raifort sur une Arlette croustillante	9,60 €
Sublime de médaillons de Homards, Fleurs du Léon, Pétales de Foie Gras, vinaigrette de mangues	10,20 €
Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit au poids (les 100 gr)	10,50 €
Saumon écossais Label Rouge fumé par nos soins (les 100 gr)	6,50 €

Nos entrées chaudes

Saint Jacques juste snakées, Butternut, Noisettes, Châtaignes, tuiles de Sarrazin	10,20 €
Tatin de noix de St Jacques et foie gras poêlé, confiture d'oignons rouges	10,20 €
Petit Epautre, légumes croquants bouillon de Bœuf, dés de foie gras	9,90 €
Sablé de Châtaignes, Ris de Veau, Homard, Navets Boules d'or	12,00 €

Nos Poissons

Filet de Bar cuit basse température, Velouté au Pistil de Safran (S comme Safran de Séné)	14,50 €
Filet de Bar Grillé, Andouille de Guémené au Lard Fumé et moutarde pourpre	14,50 €
Estouffade de lotte à l'Armoricaine, quelques Légumes confits	15 €
Lotte en croûte de blé noir et lard de cochon, Infusion de Blé noir	14,50 €
Civet de Homard en deux cuissons, pinces rôties au four, Queue mijotée dans sa crème de crustacés au Kari Goss, Pot au Feu de légumes, Riz interdit	32 €

Nos Viandes

Magret de Canard, jus d'Oranges sanguines, Epices de Noël	10,50 €
Magret de Canard Farci au Foie Gras et crème de Vieil Armagnac	12,00 €
Suprême de Chapon truffé, jus de volaille aux éclats de marrons	10,50 €
Pavé de veau dans le quasi, Jus réduit de Tomates Confites	11,20 €
Tournedos de Filet de Bœuf, Croûte de Cassis, Jus Réduit de Vin de Bourgogne	11,20 €
Tournedos de Filet de Boeuf, Vin de Chalon, Morilles	11,20 €

Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne

Nos Garnitures de Fêtes

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

Nos Mignardises et petites douceurs

Réductions sucrées

1,40 €

Macarons

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

1,20 €

Nos Desserts de Fêtes

Bûches pâtisseries

Bûche Lady Lemon :



Biscuit cuillère, crème légère aux trois agrumes,
confit et crémeux de citron

Bûche Kalamansi :



Croustillant praliné, crémeux Kalamansi, mousse légère
noisettes caramélisées

Bûche Saotomé :

Biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat noir 70 %,
cœur léger aux fruits de la passion

Bûche baba exotique :

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

Bûche pom poir tatin :

Pâte sablée relevée de cannelle, pommes et poires caramélisées,
crémeux de chocolat, cœur coulant de caramel

Bûches glacées

Bûche Vacherin exotique :



Sorbet mangues passion, glace vanille de Madagascar,
meringues croustillantes, biscuit tendre aux amandes,
chantilly légère

Bûche Douce Nuit :

Sorbet abricot, parfait nougat glacé aux fruits secs,
meringue croustillante et biscuit aux amandes

Bûche Menton :

Crème glacée yaourt et citron de Menton, 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

Bûche Alizé :

Sorbet plein fruits framboises, parfait glacé aux pistaches torréfiées,
macarons framboises pistaches, cœur coulant de framboises

Bûches pâtisseries ou glacées : 4 pers : 17,60 € ttc / 6 pers : 26,50 € ttc / 8 pers : 35,20 € ttc

Nos verrines glacées déclinaison de toutes nos bûches glacées : 4,40 €



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

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