



Nos amuses bouches

Assortiment de canapés (la pièce)	1,05 €
Pains surprise (40 mini sandwiches assortis)	25,40 €
Rillettes de maquereaux, pain de seigle aux algues	1,05 €
Croustillant de crabe aux pommes Grany Smith, croustillant aux épices	1,45 €
Pipette de foie gras et banyuls, croûte de pain d'épices	1,95 €
Parmentier de patate douce, émietté de canard	1,45 €
Brochettes bambou de gambas marinées au gingembre et citron vert	1,45 €

Cuillères

Cuillère de panais, saumon mariné au vinaigre de citron	1,45 €
Cuillère de sardines, tapenade tomates et basilic	1,45 €

Verrines

Timbaline de foie gras, magret fumé et chutney figues et tomates au pain d'épice	1,95 €
Velouté de butternut, crème de soja, huile de courges torrifiées	1,45 €
Carpaccio de bar, émulsion à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	1,95 €
Carpaccio de Saint Jacques, vanille et agrumes	1,95 €

Pièces à réchauffer

Petits fours salés feuilletés	0,90 €
Noix de Saint Jacques, crumble de citronnelle et gingembre	1,05 €
Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené	1,05 €

Nos tarifs sont TTC

Nos entrées froides

Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit, figues rôties et confiture aigre douce, brioche mousseline et abricots secs	9,70 €
Ceviche de lieu jaune, Mangue gingembre et citron vert	9,40 €
Sublime de médaillons de homards, fleurs du Léon, pétales de foie gras, vinaigrette de mangues	9,90 €
Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit (les 100g)	9,50 €
Saumon écossais label rouge fumé par nos soins (les 100g)	6,00 €

Nos entrées chaudes

Saint Jacques, mousse panais céleri, croustillant noisettes	9,80 €
Tatin de noix de Saint Jacques et foie gras poêlé, confiture d'oignons rouges	9,80 €
Risotto de crozet aux langoustines et kari goss	9,90 €
Tartelette châtaignes, champignons, escargots beurre croustillant noisette	9,40 €

Nos Poissons

Filet de bar rôti au four, velouté au pistil de safran	13,50 €
Filet de bar grillé, andouille de Guémené au lard fumé et moutarde pourpre	13,50 €
Estouffade de Lotte à l'Armoricaine	13,50 €
Lotte en croûte de blé noir et lard de cochon	13,50 €
Civet de Homard dans sa crème de crustacés à la réglisse, pot au feu de légumes, riz interdit	30,50 €

Nos Viandes

Eventail de magret de canard, sauté de girolles aux échalotes grises	9,50 €
Eventail de magret de canard farci au foie gras et crème de vieil Armagnac	10,70 €
Suprême de chapon truffé, jus de volaille aux éclats de marrons	9,90 €
Pavé de veau dans le quasi, crème de girolles et morilles	10,50 €
Tournedos de filet de boeuf, os à moelle, jus de pot au feu	9,90 €
Tournedos de filet de boeuf farci d'un foie gras caramélisé	10,80 €
Tournedos de Filet de Bœuf, velouté crémeux et fricassée de Morilles et de Girolles	10,60 €

Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne

Nos Garnitures de Fêtes

Feuille à feuille de légumes d'hiver	3,30 €
--------------------------------------	--------

Nos Granités

6,90 € le ½ litre

12,50 € le litre

Pommes et Lambig
Mojito (rhum blanc, citron vert, menthe cactus)

Nos Mignardises et petites douceurs

Réductions sucrées

1,20 €

Macarons

1,00 €

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

Nos entremets

3,50 € / pers.

Truffon

(Biscuit aux amandes, mousse au chocolat amer)

Planteur créole

(Mousse au chocolat lactée orange, mousse exotique)

Zéphyr

(Mousse d'agrumes, gelée de fraise et basilic)

Cadre noir

(Mousse au chocolat et purée de framboise)

Carioca

(Mousse fruits de la passion, gelée de fruits rouges)

Orchis

(Mousse au chocolat, crème brûlée vanille, biscuit riz
croustillant)

Montélimar

(Crèmeux nougat, biscuit pistache, mousse abricot)

Magdalena

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

Chocolathé

(Mousse chocolat infusion de thé, biscuit nougatine)

Nos entremets Glacés 3,50 € / pers.

Marmite de nougatine

4,10 € / pers.

(Nougatine croustillantes garnies de boules de glace de sorbets)

Exotique

(Sorbet passion/kiwi sorbet abricot)

Nosy Be

(Glace chocolat 70%, sorbet orange sanguine glace pain d'épices)

El Paraiso

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

Java

(sorbet fruits des bois, suprême de pêche et glace vanille)

Balquise

(sorbet fraise des bois, sorbet abricot et parfait pistache)

Fruits du soleil

(Sorbet aux agrumes et sorbet aux fruits rouges)

Maralumi

(Crème glacée chocolat, sorbet fruits noirs, compote citron vert)

Frivolité

(Sorbet abricot, crumble chocolat, glace caramel beurre salé)

Verrines 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

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