

bûches PÂTISSIÈRES

BÛCHE FLEUR DE CAO

Biscuit roulé chocolat noir 70%, confit clémentine, crémeux agrumes, dacquoise aux amandes

BÛCHE DULCEY

Sablé breton, croquant spéculoos, mousse chocolat Dulcey, pommes caramélisées au beurre salé

BÛCHE MONT-BLANC

Sablé châtaigne, mousse légère à la vanille, crémeux marron, compotée de myrtille



BÛCHES
PÂTISSIÈRES
OU GLACÉES
4 Pers : 24€_{ttc}
6 Pers : 36€_{ttc}
8 Pers : 48€_{ttc}

bûches GLACÉES

BÛCHE VACHERIN EXOTIQUE

Crème glacée vanille bourbon, sorbet mangue-passion, confit d'ananas, biscuit meringué

BÛCHE HIBISCUS

Crème glacée mascarpone-hibiscus, sorbet griotte, confit fruits noirs, biscuit aux amandes

BÛCHE ÉMOTION

Crème glacée chocolat au lait, sorbet agrumes, marmelade de yuzu, biscuit pain de gènes



Menus DE FÊTES à emporter



noctampub.com



l'anthurium

TRAITEUR & ORGANISATEUR
DE RÉCEPTION

20
24

L'ANTHURIUM TRAITEUR

Zone de Saint-Léonard - Vannes/Theix - 02 97 54 12 25
www.anthurium-traiteur.com - info@anthurium-traiteur.com

À LA CARTE

Cocktail

Plateau de pièces cocktail (20 pièces) 32€

*Cube de foie gras de canard, gel banyuls-cassis
Cuillère de saumon fumé, condiments sésame yuzu
Blinis maquereau, moutarde à l'ancienne
Maki de volaille, cream cheese au curry breton*

Coffret de verrines (20 pièces avec les deux variétés) 40€

*Emietté de crabe, kalamansi, coriandre fraîche
Butternut, crème de noisette, pickles de romanesco*

Plateau de canapés moelleux (Assortiment de 35 pièces) 35€

Plateau de pièces à réchauffer (20 pièces) 28€

*Cube de paleron de veau confit, viennoise ail-thym
Burger de homard à l'encre de seiche
Coquillage de Saint-Jacques, beurre gingembre citron
Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené*

Pain Surprise (40 mini sandwichs assortis) 30€

Entrées

Tourte de pigeonneau royale foie gras, truffe 16€

Noix de Saint-Jacques rôties, butternut, jus au porto 15€

Ris de veau, crémeux de champignons, éclats de châtaignes 15€

Terrine de foie gras (au poids) *Les 100 gr.* 12€

Saumon fumé par nos soins (au poids) *Les 100 gr.* 9€

Plats accompagnés de leur garniture

Filet de bar, bouillon de coque au safran 22€

Filet de boeuf, jus au poivre de Kampot 21€

Quasi de veau, crème de morilles 18€

Suprême de chapon, fine farce à la truffe, jus de volaille 19€



42€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

47€

AVEC FROMAGE



menu

SENS DE LA FÊTE

Noix de Saint-Jacques rôties, butternut, jus au porto

Suprême de chapon, fine farce à la truffe,
jus de volaille aux éclats de marron

Crumble de Chaource, pommes, noisettes

Nos desserts gourmands de Noël et Saint-Sylvestre
(bûches pâtisseries et glacées à choisir)



menu

CLASSICO

Foie gras de canard maison, chutney mangue passion,
brioche mousseline

Homard entier rôti au beurre de corail, bisque
de carapaces, risotto noir et légumes confits

Crumble de Chaource, pommes, noisettes

Nos desserts gourmands de Noël et Saint-Sylvestre
(bûches pâtisseries et glacées à choisir)

70€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

75€

AVEC FROMAGE