Sublim!

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL HAUT DE GAMME

CARTE DES FÊTES



2 Avenue Aristide Briand, 92160 Antony 06.50.06.67.56 commercial@antonytraiteur.fr

APÉRITIFS

LES INSTANTS PRÉCIEUX

Assortiment de 7 pièces cocktail
par personne.

16,00 € TTC

Aumônière de crabe
Émietté de crabe, légumes sautés, sauce homard et combava.

Opéra de saumon
Saumon fumé, crème de tomate aux poivrons confits.

Cerise de foie gras
Gelée de fruits rouges, chutney de mangue et d'ananas.

Bouchée de Saint-Jacques
Radis jaune et algues.

Blini de saumon gravlax
Betterave, tarama et œufs de truite.

Pomme de terre vitelotte
Fromage frais, miel et éclats de noix.

Raviole à la truffe
Artichaut.

Sublim!

ENTRÉES

LES PREMIÈRES ÉMOTIONS

16,00 € TTC

Foie gras de canard (pièce de 60g) aux pistaches et trompettes de la mort.

17,00 € TTC

Fleur de saumon gravlax à la betterave, sur son cœur d'artichaut.

18,00 € TTC

Saint-Jacques poêlée et saumon fumé sur sa tartelette de céleri à la vanille.

19,00 € TTC

Homard rôti (2 médaillons), chutney de mangue et d'ananas, sur sa courgette grillée.

Sublim !

PLATS

LES GRANDES SIGNATURES

26,00 € TTC

Cuisse de volaille de Bresse farcie au foie gras, brisure de truffe, pommes amandines et tian de légumes.

27,00 € TTC

Transparence de dos de cabillaud aux herbes,
légumes confits et sauce aux coquillages.

29,00 € TTC

Filet de veau, jus corsé aux morilles, légumes d'antan et pomme de terre farcie au confit d'oignons au balsamique.

29,00 € TTC

Ballotine de sandre farcie au blanc de poireau et aux petits légumes, écrasé de pommes de terre à la truffe et sauce armoricaine.

Sublim !

NOS BÛCHES

LE FINAL GOURMAND

4 personnes ..... 26,00 € TTC
6 personnes ..... 39,00 € TTC
8 personnes ..... 52,00 € TTC
10 personnes ..... 65,00 € TTC

Bûche Coco – Mangue – Passion
Une escapade tropicale aux saveurs ensoleillées.

Bûche Pistache
Une douceur gourmande aux notes délicates de pistache.

Bûche 100 % Vanille
La pureté d'une vanille généreuse aux notes délicatement parfumées.
Sans gluten – 6 personnes maximum.

Bûche Chocolat – Noisette
L'alliance intense du chocolat et de la douceur de la noisette.

Bûche Framboise
La fraîcheur acidulée de la framboise pour une touche fruitée et légère.

Bûche Trois Citrons
Citron vert, yuzu et bergamote : un équilibre acidulé et raffiné.

Sublim !

PRÉPAREZ VOS FÊTES

Pour célébrer les fêtes en toute gourmandise, nous vous invitons à passer commande avant les dates suivantes :

Pour Noël : jusqu'au 15 décembre inclus
Pour le Nouvel An : jusqu'au 21 décembre inclus

Les commandes sont à retirer exclusivement en boutique.

Horaires exceptionnels :
Les 24 et 31 décembre, la boutique fermera ses portes à 18h00.

L'équipe SUBLIM ! vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année.

Sublim !