



**Annick et Mathieu Bosson**

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

## Carte d'apéro : Automne

1. Focaccia – duxelle de champignons – jambon cru
2. Tartine – roastbeef de cerf – baies roses & sarriette
3. Roulade de saumon fumé – crêpe – fines herbes
4. Milles-feuilles – viande séchée – mousse pain de seigle
5. Tiramisu – bûche rouge – chèvre – noisettes
6. Quiche aux légumes
7. Croustillant de volaille – huile de truffe
8. Brochette de crevettes – cajun
9. Mini burger – poulet – curry – céleri branche
10. Chou à la truite fumée – oignons rouge – ciboulette

## Les douceurs : Automne

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Cappuccino café blanc
5. Macaron - pomme Tatin
6. Opéra marron - vanille Bourbon
7. Alliance caramel - vin cuit
8. Mini Paris-Brest à ma façon
9. Tartelette - Chocolat douce - framboise
10. Variation fruits des bois

## Formules pour apéro (bouchées)

Formule 1 Fr. 16. --/ personne : 5 sortes  
(salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 21. --/ personne : 7 sortes  
(salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 26. --/ personne : 9 sortes  
(salé et/ou sucré)

à partir de 10 personnes