



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Apéro dinatoire : Été

1. Gaspacho Andaloux – brunoise de légumes
2. Royale de foie gras – compote de pêche - thym
3. Roastbeef – pomme de terre en salade - cresson
4. Canneloni – saumon – fines herbes - concombre
5. Vitello tonnato (veau – sauce au thon)
6. Tartare de bœuf – parmesan – rucola – tomates séchées
7. Filet de perche grillé – sauce tartare – tomates confites
8. Samossa – Chèvre – courgettes - poivrons
9. Gambas – antipasti - aioli
10. Suprême de caille – caviar d'aubergine - estragon
11. Croustillant de volaille - huile de truffe
12. Thon rouge snaké – soja – chorizo – haricots
13. Burger - poulet – céleri branche – curry
14. Quiche – tomate – mozzarella - basilic
15. Ballotine de pintade – ratatouille – ricotta - marjolaine

Les douceurs : Été

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Pailleté - petit fruits
5. Alliance fraise - citron vert
6. Douceur fraise - vanille - sablé breton
7. Panna Cotta - pêche de vignes
8. Macaron framboise
9. Soupe de fraise - vin rouge - menthe
10. Duo abricot - pistache

Formules pour apéro dinatoire

Formule 1 Fr. 32. --/ personne : 6 sortes
(salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 40. --/ personne : 8 sortes
(salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 48. --/ personne : 8 sortes
de salé + buffet de dessert 4 sortes

Formule 4 Fr. 54. --/ personne : 8 sortes
de salé + buffet de dessert 6 sortes

à partir de 10 personnes