



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Apéro dînatoire : Printemps

1. Alliance – asperges – morilles – chips de jambon cru
2. Royale de foie gras – compote de rhubarbe
3. Agneau façon « tigre qui pleure »
4. Suprême de caille – morilles – crème fraîche
5. Soupe petits pois – ail des ours (chaude)
6. Tartare de veau – tomates séchées – parmesan – oignons primeurs
7. Gambas – ail nouveau – asperges
8. Œufs de caille mimosa – Houmous – pickel's
9. Magret de canard – petits pois – poivre noir
10. Omble Chevalier – Blinis – sauce tartare
11. Ceviche de saumon – citron vert - ciboulette
12. Croustillant de volaille - huile de truffe
13. Cannelloni courgette – cabillaud – ail des ours
14. Burger - poulet – céleri branche – curry
15. Quiche de saison

Les douceurs : Printemps

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Tiramisu rhubarbe
5. Alliance fraise - pistache
6. Tartelette jasmin - rhubarbe
7. Macaron exotique
8. Cheesecake fraise - citron vert
9. Panna Cotta - framboise
10. Petits fruits - tonka

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