



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. *Pressé de foie gras – déclinaison automnale*
Fr. 28. –
2. *Bouquet de salade – chanterelles – jambon cru*
Fr. 22. --
3. *Terrine de chevreuil – pickles de légumes - saladine*
Fr. 24. –

Entrée chaude :

1. *Crème de courge – marrons caramélisés – croustillant de jambon cru*
Fr. 18. –
2. *Filet d'Omble Chevalier – légumes anciens - sarriette*
Fr. 24. --

Plat :

1. Filet de bœuf – jus au Porto
Fr. 44. --
2. Grenadin de veau – jus miel et romarin
Fr. 46. --
3. Suprême de pintade – sauce aux champignons des Bois
Fr. 35. –
4. Selle de chevreuil – jus au whisky et érable
Fr. 52. –
5. Entrecôte de cerf – jus au poivre de Penja
Fr. 48. --
6. Rôti de porc – sauce moutarde de Meaux
Fr. 24. –

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées

Légumes de saison ou accompagnement chasse

Buffet de fromages :

Fr. 12. --/pers. (5 sortes, pain aux fruits et garnitures)

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix

Pièce montée :

Fr. 6. --/pers. entremet mousse, tarte ect.

Fr. 7. --/pers. racherin glacé

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

Conditions :

À partir de 10 personnes :

Livraison : Fr. 2. --/km.

À partir de 30 personnes : (min. 3 plats)

Livraison gratuite : Gruyère et alentours

Au-delà : Fr. 2. --/km

Le personnel de service : Fr. 35. --/heure (min. 5h)

Le personnel de cuisine : compris dans l'offre

Un acompte est demandé à la confirmation de la commande.