



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Pressé de foie gras – chutney de pomme – pain d'épices

Fr. 28. –

2. Duo de saumon en tartare – citron confits – raifort

Fr. 24. –

Entrée chaude :

1. Soupe de carotte – coco – curry rouge - gambas

Fr. 18. –

2. Suprêmes de cailles – risotto d'orges perlé – jus aux
truffes

Fr. 26. –

Plat :

1. Filet de bœuf - jus au merlot et romarin

Fr. 44. --

2. Grenadin de veau - jus au poivre vert

Fr. 46. --

3. Suprême de pintade - jus au sirop d'érable

Fr. 32. -

4. Rôti de porc - sauce moutarde de Meaux

Fr. 24. -

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées

Légumes de saison

Buffet de fromages :

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

Pièce montée :

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

Fr. 7. --/pers. racherin glacé

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix

Les douceurs : Hiver

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Variation d'agrumes
5. Pomme Tatin - sablé breton
6. Ananas - baies roses
7. Cheesecake - fruit de la passion
8. Panna Cotta mangue - coco
9. Mille feuilles - chocolat - noisette
10. Macaron exotique

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.