



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Pressé de Foie gras – chutney fraise & rhubarbe
brioche feuilletée
Fr. 28. –
2. Tartare de thon rouge – coriandre – asperges – soja
Fr. 26. --
3. Cannelloni de courgette – cabillaud – ail des ours
Fr. 24. –

Entrée chaude :

1. Crème d'asperges anisée – focaccia – truite fumée
Fr. 18. –
2. Le feuilleté aux morilles – ris de veau - persillade
Fr. 26. –
3. Omble Chevalier – orge perlé – ail des ours
Fr. 24. –

Plat :

1. Filet de bœuf - jus à l'estragon

Fr. 44. --

2. Grenadin de veau - jus au citron vert

Fr. 46. --

3. Suprême de pintade - sauce aux morilles

Fr. 36. -

4. Rôti de porc - sauce poivre vert

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)

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix

Pièce montée :

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

Fr. 7. --/pers. vacherin glacé

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

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.