



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Apéro dinatoire : Été

1. Gaspacho Andalous – 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 – hariots
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. 34. --/personne :

6 sortes (salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 42. --/personne :

8 sortes (salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 50. --/personne :

8 sortes de salé + buffet de dessert 4
sortes

Formule 4 Fr. 56. --/personne :

8 sortes de salé + buffet de dessert 6
sortes

à partir de 10 personnes