



**Annick et Mathieu Bosson**

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

## **Apéro dinatoire : 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. Canneloni 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. 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