



Annick et Mathieu Bosson
Avenue de la Gare 10
1630 Bulle
026/ 921 06 06

Carte d'apéro : Automne

1. Focaccia – duxelle de champignons – jambon cru
2. Tartine – roastbeef de cerf – baies roses & sarriette
3. Roulade de saumon fumé – crêpe – fines herbes
4. Milles-feuilles – viande séchée – mousse pain de seigle
5. Tiramisu – bettrave rouge – chèvre - noisettes
6. Quiche aux légumes
7. Croustillant de volaille – huile de truffe
8. Brochette de crevettes - cajun
9. Mini burger - poulet – curry – céleri branche
10. Chou à la truite fumée – oignons rouge - ciboulette

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

Formules pour apéro (bouchées)

Formule 1 Fr. 17.50/personne :

5 sortes (salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 24. --/personne :

7 sortes (salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 29. --/personne :

9 sortes (salé et/ou sucré)

À partir de 10 personnes