



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Pressé de foie gras – déclinaison automnale
Fr. 32. –
2. Bouquet de salade – chanterelles – jambon cru
Fr. 22.50
3. Terrine de chevreuil – pickles de légumes -
saladine
Fr. 26. –

Entrée chaude :

1. Crème de courge – marrons caramélisés –
croustillant de jambon cru
Fr. 19. –
2. Filet d’Omble Chevalier – légumes anciens -
sarriette
Fr. 26. --

Plat :

1. Filet de bœuf – jus au Porto
Fr. 46. --
2. Grenadin de veau – jus miel et romarin
Fr. 58. --
3. Suprême de pintade – sauce aux champignons
des Bois
Fr. 36. –
4. Selle de chevreuil – jus au whisky et érable
Fr. 56. –
5. Rôti de porc – sauce moutarde de Meaux
Fr. 25. –

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées
Légumes de saison ou accompagnement chasse

Buffet de fromages :

Fr. 14. --/pers.
(5 sortes, pain aux fruits et garnitures)

Pièce montée :

Fr. 7. --/pers. entremet mousse, tourte ect.

Fr. 7. --/pers. vacherin glacé

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix

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

Conditions :

A partir de 10 personnes :

Marchandise à retirer au magasin

A partir de 30 personnes : (min. 3 plats)

Livraison gratuite : Gruyère et alentours

Au-delà : Fr. 2. 50/km

Le personnel de service : Fr. 35. --/heure

(min. 5h)

Le matériel de cuisine : n'est pas compris dans l'offre

Le personnel de cuisine : compris dans l'offre

Un acompte est demandé à la confirmation de la commande.