



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Terrine de veau – basilic – pignons - saladine
Fr. 26. –
2. Pressé de foie gras – cerises – pain perdu
Fr. 32. –
3. Gaspacho Andalous – huile de basilic – mini
pain au chorizo
Fr. 19. –

Entrée chaude :

1. Loup de mer – ratatouille – sauce safranée
Fr. 26. –
2. Tatin de tomate – râble de lapin – foie gras –
jus au thym citronné
Fr. 28.--

Plat :

1. Filet de bœuf - jus à la truffe d'été
Fr. 46. --
2. Grenadin de veau – jus au pesto
Fr. 48. --
3. Suprême de pintade – jus miel et thym
Fr. 35. –
4. Rôti de porc – sauce parfumée à l'estragon
Fr. 25. –

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées
Légumes de saison

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 : 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

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.