



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Pressé de foie gras – chutney de pomme – pain d'épices
Fr. 32. –
2. Duo de saumon en tartare – citron confit - raifort
Fr. 25. --

Entrée chaude :

1. Soupe de carotte – coco – curry rouge - gambas
Fr. 19. –
2. Suprême de cailles – risotto d'orges perlé – jus aux truffes
Fr. 28. --

Plat :

1. Filet de bœuf – jus au merlot et romarin
Fr. 46. --
2. Grenadin de veau – jus au poivre vert
Fr. 48. --
3. Suprême de pintade – jus au sirop d'érable
Fr. 34. –
4. 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 : Hiver

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Variation d'agrumes
5. Pomme tatin – sablé breton
6. Ananas baie roses
7. Cheesecake – fruit de la passion
8. Panna cotta – mangue coco
9. Mille feuilles – chocolat noisette
10. Macaron exotique

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.