



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

Entrée froide :

1. Pressé de Foie gras – chutney fraise & rhubarbe brioche feuilletée
Fr. 32. –
2. Tartare de thon rouge – coriandre – asperges – soja
Fr. 28. --
3. Cannelloni de courgette – cabillaud – ail des ours
Fr. 25. –

Entrée chaude :

1. Crème d'asperges anisée – focaccia – truite fumée
Fr. 19. –
2. Le feuilleté aux morilles – ris de veau - persillade
Fr. 28. –
3. Omble Chevalier – orge perlé – ail des ours
Fr. 26. –

Plat :

1. Filet de bœuf - jus à l'estragon
Fr. 46. --
2. Grenadin de veau – jus au citron vert
Fr. 48. --
3. Suprême de pintade – sauce aux morilles
Fr. 38. –
4. Rôti de porc – sauce poivre vert
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 : 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

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.