

## Proposition pour les fêtes de fin d'année :

### Verrine: Fr. 5.50

- Duo de truite & saumon fumé – blinis – pousses oignons
- Pressé de foie gras – pain d'épices – chutney mangue #
- tataki de thon rouge – nouilles asiatique – soja – sésame #
- médaillons de Homard – avocat – crème acidulée – grenade\*
- fines tranches de bœuf – sauce truffe – chips vitelotte \*#

Nbr. pce

### Terrine de foie gras (FR) maison : Fr. 30. --/ 100 gr. \*#

Poids

### Terrine de veau (CH) – lard aux herbes – noisettes \*

Fr. 10. -- / 100gr

Poids

### Pâté en croûte (CH)- veau – truffes

Fr. 7. 50 / 100gr

Poids

### Bisque de homard : Fr. 15. 50 /5dl. (1 bouteille) \*

Nbr. Bt

### Cagette Gourmande : Fr. 54. -- / pers. (min. 2 pers)

Bisque / terrines /pâté / saumon / verrines – pains du boulanger / dessert et pralinés

Nbr.pers

\*sans gluten (intolérance)

# sans lactose (intolérance)



**Annick et Mathieu Bosson**

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Date de la réservation : \_\_\_\_\_ Décembre 2023

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Num. de téléphone : \_\_\_\_\_

### **Réservation** :

Pour le **24 décembre**, jusqu'au **21 décembre**

Pour le **25 décembre**, jusqu'au **22 décembre**

Pour le **31 décembre**, jusqu'au **28 décembre**

### **Horaire des fêtes**

**Dimanche 24 et 31 décembre : 6h00 – 17h00**

**Lundi 25 décembre : 6h00 – 12h00**

**Mardi 26 décembre : Fermé**

**Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024 : 7h00 – 18h00**