

Propositions pour les fêtes

Apéro : Fr. 3.80/pc.

- mini bagel – encre de seiche – saumon fumé - raifort
- cône croquant – rillettes de canard maison - romarin
- mille feuilles – seigle – viande séchée
- crumble de foie gras – macadamia – fleur de sel
- crêpe – duxelles de champignons - huile de truffe
- Blinis – duo de truite de Neirivue – limette

Nbr. pc

Plateau apéro (mélange des 6 sortes)

- 24 pièces / Fr. 82. --
- 36 pièces / Fr. 122. --

Nbr.pc

Pain surprise : taille 6/8/10/12 pers : Fr. 6.50 pers.

Jambon/salami/saumon/parfait/thon

Nbr.pc

Terrine de foie gras (FR) maison *°

Fr. 25. --/ 100 gr.

Poids

Pâté en croûte (CH)- veau – truffe - pistaches

Fr. 8. 50 / 100gr

Poids

Velouté de panais & poire conférence *

Fr. 12. 50 /5dl. (1 bouteille)

Nbr. Bt

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

Soupe / rillettes de canard / pâté / saumon / tartare de bœuf/ tataki de thon / Crumble de foie gras de canard / 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 2025

Nom : _____ Prénom : _____

Num. de téléphone : _____

Réservations :

Pour le **24 décembre**, jusqu'au **22 décembre**

Pour le **25 décembre**, jusqu'au **23 décembre**

Pour le **31 décembre**, jusqu'au **30 décembre**

Horaires des fêtes

Lundi 22 décembre : Fermé

Possibilité de passer commandes ou retrait de commandes

Mercredi 24 décembre : 6h00 – 17h00

Jeudi 25 décembre : 6h00 – 12h00

Vendredi 26 décembre 6h00 – 18h00

Lundi 29 décembre : Fermé

Mercredi 31 décembre : 6h00 – 17h00

Jeudi 1^{er} janvier : 7h00 – 18h00

Vendredi 2 janvier : 7h00 – 18h00