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

Traiteur été

Entrées froides :

1. Ceviche de loup de mer – limette – ciboulette - saladine
   Fr. 26.--

2. Crème de courgette (froide) – curry – burrata – coulis de tomate
   Fr. 22.--

3. Carpaccio de tomates – duo de mozzarella – pesto
   Foccacia – jambon cru
   Fr. 24. --

Entrée chaude :

1. Suprêmes de caille – caviar d'aubergine – artichauts – jus à l'estragon
   Fr. 28.--

2. Filet d'omble chevalier – légumes du soleil – thym citronné
   Fr. 25.--

Plats :

Viandes accompagnées de légumes de saison

1. Filet de bœuf (CH) Fr. 46.--
2. Grenadin de veau (CH) Fr. 50.--
3. Suprême de pintade (F) Fr. 32.--
4. Filet de porc (CH) Fr. 22.--

Sauces :

1. Jus merlot & romarin Fr. 2.--
2. Jus parfumé à la truffe d'été Fr. 3.--
3. Jus au basilic & pignons Fr. 2.--
4. Jus miel et thym Fr. 2. --
5. Sauce Moutarde de Meaux Fr. 2.--
6. Sauce au poivre vert Fr. 2.--

Le choix de la sauce est identique pour l'ensemble des convives

Féculents :

1. Gratin dauphinois Fr. 5.--
2. Gâteau de pomme de terre aux herbes de Provences Fr. 4.--
3. Pomme de terre grenaille confites Fr. 3.--

Buffet de fromage de la Région

Gruyère - vacherin – maréchal – tomme fleurette – bûche de chèvre – pain divers – raisin & figues
Fr. 14.--

Dessert :

Pièce Montée
Tourte, entremet mousse ou vacherin glacé.
Fr. 7. --/pers

Buffet de dessert
Nous vous suggérons 5 sortes de notre assortiment
Fr. 3. --/ sorte (possibilité d'avoir 1 sorte en guise de pièce montée)

Les douceurs d'été

1. Fondant chocolat passion
2. Fraicheur citron meringué
3. Tartelette fraise
4. Macaron abricot romarin
5. Madeleine aux petits fruits
6. Pavlova framboise
7. Éclaire fraise – citron vert
8. Tiramisu pêche - basilic
9. Clafoutis Chocolat blanc – menthe - cerise
10. Sablé pistache – framboise

Informations et conditions :

Les caisses de transport vous sera prêtée.
Une caution de Fr. 100. -- est demandée, et rendue lors du retour du matériel.

À partir de 10 personnes
Concernant apéro – apéro dinatoire – traiteur

Nous nous déplaçons à partir de 50 personnes
(Traiteur / minimum 3 plats)

Livraison : Fr. 2.50/km

Personnel de service : Fr. 35. --/heure (min. 5h)

Le matériel de cuisine à louer n'est pas compris dans l'offre

Le personnel de cuisine est compris dans l'offre

Un acompte sera demandé à la confirmation de la commande