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

Traiteur hiver

Entrées froides :

1. Ceviche de loup de mer – yuzu – coriandre - avocat
   Fr. 26.--

2. Pâté en Croûte de veau maison – pistache – tonka - salade
   Fr. 22.--

3. Trilogie d'entrées
   Foie gras & chutney exotique – velouté de topinambours aux truffes – magret de canard laqué & panais
   Fr. 32.--

Entrées chaudes :

1. Velouté de topinambours – truffes – tuile de parmesan
   Fr. 22.--

2. Filet de Dorade rôti – panais – sauce aux agrumes
   Fr. 26.--

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. Sauce aux champignons Fr. 2.--
3. Jus miel et thym Fr. 2.--
4. Jus sirop d'érable et poivre noir Fr. 2.--
5. Sauce Moutarde de Meaux Fr. 2.--
6. Sauce au poivre vert Fr. 2.--
7. Jus parfumé à la truffe d'hiver Fr. 3.--

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
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'hiver

1. Fondant chocolat passion
2. Fraicheur citron meringué
3. Chocolat Guimauve – vanille
4. Macaron pamplemousse
5. Tartelette agrumes
6. Marquise aux trois chocolats
7. Chou St honoré
8. Pain d'épice - mandarine
9. Panna cotta exotique
10. Mille-feuille chocolat noisette

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