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

Traiteur printemps

Entrées froides :

1. Salade printanière – radis – épinards – asperges – saumon fumé
   Fr. 24.--

2. Tartare de veau – oignons primeurs – tomates séchées – ruccola – pignons – tuile de parmesan
   Fr. 26.--

3. Tataki de thon – sésame – soja – pack choï – gingembre sauce wasabi
   Fr. 26.--

Entrées chaudes :

1. Velouté d'asperges verte – huile de persil – tartine jambon cru
   Fr. 19.--

2. Feuilleté de nos boulangers – morilles – duo d'asperges
   Fr. 28.--

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 au pesto d'ail des ours Fr. 2.--
3. Sauce aux champignons Fr. 2.--
4. Jus miel et thym Fr. 2.--
5. Sauce Moutarde de Meaux Fr. 2.--
6. Sauce au poivre vert Fr. 2.--
7. Sauce morilles Fr. 5.--

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 de printemps

1. Fondant chocolat passion
2. Fraicheur citron meringué
3. Macaron café blanc
4. Tartelette exotique
5. Marquise aux trois chocolats
6. Tiramisu rhubarbe
7. Duo Ananas – verveine
8. Panna cotta mangue - framboise
9. Variation exotique
10. Dôme yoghourt fraise – citron vert

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