

Proposition pour les fêtes de fin d'année :

Vérine: Fr. 5. --

- Ceviche – loup de mer – yuzu – coriandre *°
- Mini brioche – foie gras – magret de canard - orange
- Tartare de bœuf – truffe – rucola – parmesan*
- Crabe – avocat – limette – ciboulette *
- Cannelloni - céleri – houmous – ail noir – marjolaine *

| |
|----------|
| Nbr. pce |
| |
| |
| |
| |
| |

Terrine – saumon – fines herbes : Fr. 9. -- / 100 gr. *

| |
|-------|
| Poids |
| |

Terrine de veau – foie gras – jambon cru *

Fr. 10. -- / 100gr

| |
|-------|
| Poids |
| |

Pâté en croûte - veau – truffe

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 / vérines – 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 2022

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 du 20 décembre au 8 janvier

Lundi 26 décembre : Fermé

Lundi 2 janvier : 6h00 – 18h30

Samedi 24 et 31 décembre : 6h00 – 17h00

Dimanche 25 décembre : 6h00 – 12h00

Dimanche 1^{er} janvier 2023 : 7h00 – 18h00