



**Annick et Mathieu Bosson**

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

### Apéro dinatoire : Été

1. Gaspacho Andalou – brunoise de légumes
2. Royale de foie gras – compote de cerises
3. Bœuf façon « tigre qui pleure »
4. Terrine de veau – olive
5. Vitello tonnato ( veau – sauce au thon)
6. Carpaccio de bœuf – parmesan – rucola
7. Tomate – Mozzarella – basilic – revisité
8. Brochette d'antipasti – mousse de chèvre
9. Gambas - sauce cocktail – guacamole – mangue
10. Suprême de caille – datterino – olives taggiasca
11. Croustillant de volaille - huile de truffe
12. Tartare de thon rouge - cumbava
13. Burger - poulet – céleri branche – curry
14. Quiche de saison
15. Cabillaud – ratatouille - sauce rouille

## Les douceurs : Été

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Pailleté - petit fruits
5. Finger fraise - pistache
6. Douceur fraise - vanille - sablé breton
7. Panna Cotta - framboise
8. Macaron caramel - fleur de sel
9. Pêche pochée - saveur thym
10. Alliance abricot - framboise

## Formules pour apéro dînatoire

Formule 1 Fr. 32. --/personne : 6 sortes  
(salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 40. --/personne : 8 sortes  
(salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 48. --/personne : 8 sortes  
de salé + buffet de dessert 4 sortes

Formule 4 Fr. 54. --/personne : 8 sortes  
de salé + buffet de dessert 6 sortes

à partir de 10 personnes

Personnel de service Fr. 30. --/heure