



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

Apéro dînatoire : Hiver

1. Soupe de carotte – lait de coco – curry rouge (soupe chaude)
2. Pressé de foie gras – chutney exotique - brioche
3. Bœuf façon « tigre qui pleure »
4. St-jacques – topinambours – bisque d’homard
5. Terrine de veau – fève tonka - pistache
6. Chou – chèvre - courge
7. Haricots et tomates séchés – Beetrave rouge
8. Tartare de bœuf – œuf de caille
9. Croustillant de volaille - huile de truffe
10. Gambas – sauce cocktail – guacamole - mangue
11. Burger - poulet – céleri branche – curry
12. Quiche de saison
13. Saumon fumé – Blinis – moutarde de Meaux
14. Magret de canard – pain d’épices – mousse de foie gras
15. Suprême de caille – échalotes confites – whisky coureur des bois

Les douceurs : Hiver

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Opéra café
5. Pomme Tatin - sablé breton
6. Variation poire - chocolat
7. Alliance caramel - vin cuit
8. Panna Cotta marron - vanille
9. Mille feuilles - chocolat - noisette
10. Macaron exotique

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