



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Apéro dînatoire : Printemps

1. Duo - asperge – jambon cru
2. Royale de foie gras – compote de rhubarbe
3. Bœuf façon « tigre qui pleure »
4. Ballotine de pintade - morilles
5. Soupe d'asperge – pastis (chaud)
6. Tartare de bœuf – œuf de caille
7. Rillettes de cabillaud – tomate séchée - ciboulette
8. Mi-cuit de veau – ail des ours - fèves
9. Gambas – tomate piquante – coriandre
10. Filet d'agneau – taboulé - marjolaine
11. Duo de saumon – moutarde de Meaux
12. Croustillant de volaille - huile de truffe
13. Thon rouge mi-cuit - épices - soja
14. Burger - poulet – céleri branche – curry
15. Quiche de saison

Les douceurs : Printemps

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Tiramisu rhubarbe
5. Alliance fraise - pistache
6. Variation exotique
7. Macaron chocolat - tonka
8. Ananas grillés - caramel aux épices
9. Panna Cotta - mangue
10. Mille feuilles - chocolat - noisette

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