



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Carte d'apéro : Automne

1. Terrine de gibier – champignons des bois
2. Toast de magret de canard – chutney de figue
3. Sablé aux graines de courge – mousse de chèvre
4. Gougère à la viande séchée – pain de seigle
5. Tomates et haricots séchés - bettrave rouge
6. Chou au saumon fumé – mousse aux herbes
7. Quiche aux légumes
8. Croustillant de volaille – huile de truffe
9. Brochette de crevettes - cajun
10. Mini burger - poulet – curry – céleri branche

Les douceurs : Automne

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Opéra café
5. Pomme Tatin - sablé breton
6. Finger - marron - myrtilles
7. Alliance caramel - vin cuit
8. Le Mont - blanc (marron - vanille)
9. Mille feuilles - chocolat - noisette
10. Variation fruits des bois

Formules pour apéro (bouchées)

Formule 1 Fr. 16. --/ personne : 5 sortes
(salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 21. --/ personne : 7 sortes
(salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 26. --/ personne : 9 sortes
(salé et/ou sucré)

à partir de 10 personnes

Personnel de service Fr. 30. --/ heure