



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Carte d'apéro : Été

1. Terrine de veau – olive
2. Duo – melon – jambon cru
3. Cannelloni - aubergine – poivron - chèvre
4. Tomate – Mozzarella – basilic
5. Tartine de Roastbeef – rucola – parmesan
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 : 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 (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