



**Annick et Mathieu Bosson**

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

### Entrée froide :

1. Pressé de foie gras – chutney exotiques – brioche  
Fr. 26. –
2. Mi-cuit de veau – crème acidulée – chou-fleur  
Fr. 23. --
3. Tartare de saumon – citron confits – raifort  
Fr. 20. –

### Entrée chaude :

1. Soupe de carotte – coco – curry rouge - gambas  
Fr. 18. –
2. Suprêmes de cailles – porto - topinambours  
Fr. 25. –
3. Loup de mer – émulsion au champagne – perles de légumes  
Fr. 24. –

Plat :

1. Filet de bœuf - jus au merlot

Fr. 42. --

2. Grenadin de veau - jus au Nolly Prat

Fr. 44. --

3. Suprême de pintade - jus miel et thym

Fr. 30. -

4. Rôti de porc - sauce moutarde de Meaux

Fr. 22. -

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées

Légumes de saison

Buffet de fromages :

Fr. 12. --/pers. (5 sortes, pain aux fruits et garnitures)

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix (en annexe)

Pièce montée :

Fr. 6. --/pers. entremet mousse, tourte ect.

Fr. 7. --/pers. vacherin glacé

Dessert sur assiette :

1. Autour de la poire Belle Hélène – glace vanille de Madagascar

Fr. 15. –

2. Le dôme exotique – sorbet fleur des îles

Fr. 17. –

3. Le macaron - pomme – caramel fleur de sel et sa glace

Fr. 16. --

## 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

## Conditions :

À partir de 10 personnes :

Livraison gratuite : Gruyère et alentours

Au-delà : Fr.1.50 le km.

À partir de 25 personnes : (min. 3 plats)

Livraison gratuite

Le personnel de service : Fr. 30. --/heure

Le personnel de cuisine : compris dans l'offre

Le pain : compris dans l'offre

Le matériel de cuisine : compris dans l'offre

Un acompte est demandé à la confirmation de la commande.