



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Royal de foie gras – morilles – asperge
Fr. 26. –
2. Mille-feuilles – saumon fumé – mousse aux herbes
Fr. 20. --
3. Mi-cuit de thon rouge – sésame – rouleau de printemps
Fr. 24. –

Entrée chaude :

1. Crème de petit pois – ail des ours – croustillant de jambons cru
Fr. 17. –
2. Suprêmes de cailles – morilles – côtes de bettes
Fr. 25. –
3. Loup de Mer – émulsion à l'asperge – fève au chorizo
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 - sauce aux morilles

Fr. 34. -

4. Rôti de porc - sauce moutarde de Meaux

Fr. 23. -

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

Pièce montée :

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

Fr. 7. --/pers. racherin glacé

Dessert sur assiette :

1. Le croustillant yogourt – citron vert – sorbet chocolat

Fr. 15. –

2. La variation fraise – rhubarbe et son sorbet

Fr. 16. –

3. Le macaron exotique – glace vaille de Madagascar

Fr. 16. --

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

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.