



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Saladine estivale – sot l'y laisse aux épices – légumes croquants - vinaigrette italienne

Fr. 19. –

2. Terrine de veau – chanterelles – romarin - saladine

Fr. 21. --

3. Duo de saumon – crème acidulé – moutarde de Meaux

Fr. 20. –

Entrée chaude :

1. Gaspacho Andaloux – antipasti - gambas

Fr. 18. –

2. Suprêmes de cailles – ratatouille – jus au thym citronné

Fr. 25. –

3. Loup de mer – courgettes grillées - tomate – olives - basilic

Fr. 24. –

Plat :

1. Filet de bœuf - jus à la sarriette
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 parfumée à l'estragon
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. Le pailleté - baies rouges - glace vanille

Fr. 15. -

2. L'alliance - framboise - citron vert

Fr. 16. -

3. Le macaron - chocolat - fraise

Fr. 16. --

Les douceurs : Été

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Pailleté - petits 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

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.