



BIDART



Sébastien CARLIER et toute son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous proposer une gamme de produits artisanaux de qualité pour éveiller vos papilles

Menu du 14 au 19 Mai 2019

Mardi 14 Mai

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Andouillettes grillées sauce moutarde – Boudin noir maison et ses pommes fruits braisées – Tomates Farcies – Hachis Parmentier – Risotto moelleux aux Champignons – Blanquette de Veau à l’Ancienne – Moules Marinières – Merlu Grillé – Axoa d’Espelette – Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes - Purée de pommes de terre maison – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées

FORMULE DU JOUR: Sauté d’agneau au curry et riz blanc ou Saumon à l’Aneth

Mercredi 15 Mai

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Dos de Morue à l’Espagnole – Sauté d’Agneau au Cumin et menthe fraîche – Poulet sauté Bahia - Merlu en pétales d’ail – Calamars à la Romaine – Ravioles cèpes et truffe sauce au parmesan – Tomates Farcies – Lasagne Bolognaise – Axoa d’Espelette - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes - Purée de pommes de terre maison – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées

FORMULE DU JOUR: Poulet rôti et pommes de terre sautées ou Cabillaud sauce Vin Blanc

Jeudi 16 Mai

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Parmentier de Canard – Sauté de Lapin à la Provençale – Courgettes farcies – Cannelloni de Bœuf à la tomate - Tomates Farcies – Merlu Koskera – Brandade de Morue – Chipirons sautés à l’Espagnole – Axoa d’Espelette - Pommes au Four – Tian de légumes – Galettes de Courgettes – Epinards nature – Poêlée de légumes – Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Pommes de terre sautées – Piperade – Purée maison

FORMULE DU JOUR: Colombo de Porc ou Filet de Sole à l’Espagnole

Vendredi 17 Mai

Brandade de Morue Géante – Moules à l’Espagnole – Thon Basquaise et sa pipérade au chorizo – Lotte rôtie et sa polenta aux oignons nouveaux sauce orange - Piquillos farcis à la Morue - Filet de Merlu en pétales d’ail – Endives au Jambon – Axoa d’Espelette - Chipirons sautés à l’Espagnole - Tomates Farcies - Croquettes de morue - Risotto au Pistou - Poêlée de légumes – Pommes de Terre sautées - Ratatouille - Tian de légumes – Galette de courgettes – Gratin Dauphinois

FORMULE DU JOUR: Moules Marinières ou Rouqail Saucisses

Samedi 18 Mai

Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes) – Pintade rôtie aux pêches et amandes torréfiées – Tajine de Veau aux pruneaux - Filet de Merlu en pétales d’ail - Osso Bucco de Veau et ses tagliatelles - Ris de Veau aux morilles - Filet de Bar et sa vierge de légumes – Pilons de poulet Tex Mex - Poêlée de cèpes – Flan de légumes - Gratin Dauphinois - Gratin de courgettes - Endives braisées - Tian de légumes - Tomates farcies - Purée Maison - Poêlée de légumes grillés - pommes de terre sautées - Epinards à la crème - Axoa d’Espelette – Pommes au four

Dimanche 19 Mai

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Tajine de poulet au citron et gingembre – Tian de légumes – Tomates farcies – Merlu grillé – Axoa d’Espelette – Gratin Dauphinois – Poêlée de légumes – Pommes de terre Sarladaises – Flan de légumes – Chipirons sautés à l’Espagnole – Pilons de poulet Tex Mex

CARLIER TRAITEUR – RN 10 Avenue du Plateau – 64200 BIDART – Tel : 05.59.47.76.76