



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 5 au 10 Mars 2019

### Mardi 5 Mars

**Choucroute Géante** – Moules Marinières - Cuisses de Lapin aux champignons - Blanquette de Veau à l'Ancienne - Tomates Farcies - Courgettes farcies - Dos de Saumon sauce Vin Blanc – Filet de Dorade en pétales d'ail - Omelette au piment vert du pays et Jambon de Bayonne - Gratin de poissons et fruits de mer – Lasagne Bolognese - Andouillettes grillées - Merlu grillé – Rôti de Bœuf – Rôti de porc - Risotto crémeux aux champignons – Hachis Parmentier – Axoa d'Espelette - Gratin Dauphinois – Purée maison – Epinards à la crème – Poêlée de légumes – Gâteau de riz – crème caramel – Tarte fine aux pommes – Mousse au chocolat – **Merveilles de Carnaval**

### Mercredi 6 Mars

**Couscous Géant (Agneau Poulet Merguez Brochettes)** – Pot au Feu et ses légumes – Sauté de Veau Marengo – Dos de Cabillaud à l'Espagnole – Filet de Bar sauce Chorizo – Travers de Porc glacé au miel épicé - Riz Basquaise – Epinard nature – Saucisses Lentilles - Ravioles aux cèpes et truffes et crème de parmesan - Brandade de Morue – Gratin de courgettes – Poêlée de Légumes – Pommes de terre sautées – Purée Maison – Carottes Vichy - Ratatouille – Gratin Dauphinois – Rôti de Bœuf - Axoa d'Espelette - Galettes de courgettes – **Crêpes au sucre** – Gâteau de riz – crème caramel - Mousse au chocolat – Tarte fine aux pommes

### Jeudi 7 Mars

**Poule au Pot sauce Suprême et ses légumes** – Sauté de Lapin sauce Tomates et Romarin – Filet de Bar en pétales d'ail – Filet Mignon de Porc au Cidre et pommes sauce caramel - Cassoulet Maison au confit de Canard – Langue de Bœuf sauce Piquante - Merlu Koskera - Tartiflette Savoyarde - Brandade de Morue – Gratin de Butternut et Panais au Reblochon - Cannelloni de bœuf à la tomate – Tomates Farcies - Aubergines gratinées – Parmentier de canard - Gratin dauphinois – Pipérade – Tian de légumes - Poêlée de légumes maraichère – Purée maison - Pommes de terre sautées – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes - **Beignets aux pommes** – **Merveilles** - Mousse au chocolat – Crème caramel – Tarte citron meringuée – Cheesecake mandarine et Spéculoos

### Vendredi 8 Mars

**Brandade de Morue Géante** – Moules à l'Espagnole – Filet de St Pierre à la crème d'ail et julienne de Piquillos – Filet de Bar et fenouil rôti – Dos de Cabillaud à la Dieppoise - Filet de Dorade et sa mousseline de potiron et fèves - Merlu grillé - Sardines grillées – Calamars à la Romaine - Lasagne Saumon et épinards - Tomates Farcies - Chipirons à la Plancha – Raie aux Câpres – Piquillos farcis à la morue – Croquettes de morue – Endives au jambon - Gratin de Choux Fleur – Risotto au Pistou - Poêlée de légumes Méditerranéens – Axoa d'Espelette - Ratatouille - Suprême de pommes de terre – Tian de légumes – légumes vapeur – crème caramel – **Brioche Perdue** – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée – Tiramisu

### Samedi 9 Mars

**Choucroute Garnie** – Parmentier de Boudin aux cèpes – Tajine de Veau aux pruneaux – Pintade rôtie aux pêches et mandarine - Purée Maison – Caille farcie au Foie Gras et ses raisins – Gigot d'Agneau au miel épicé – Pommes Miette - Flans de Potimarrons et Châtaignes - Filet de Bar et sa vierge de légumes - Filet de Merlu en pétales d'ail - Osso Bucco de Veau et ses tagliatelles – Axoa d'Espelette – Ris de Veau aux morilles - Gratin de courgettes - Gratin Dauphinois – Purée à la truffe – Pignons de poulet Tex Mex - Poêlée de cèpes - Galettes de courgettes – Endives braisées – Tomates farcies – Purée de patate douce – Poêlée de légumes méditerranéens – Epinards à la crème – pommes de terre sautées – Mousse au chocolat – **Crème brûlée** – Tiramisu au café

### Dimanche 10 Mars

**Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet** – Parmentier de Boudin aux cèpes – Bœuf Bourguignon aux Carottes – Filet de St Pierre sauce Champagne - Filet de Dorade en pétales d'ail - Chipirons sautés à la Plancha - Axoa d'Espelette - Suprême de pommes de terre – Gratin dauphinois – Pommes au four – Tian de légumes – Poêlée de légumes – Purée maison – Pommes de terre sarladaises – Pommes Dauphine – Crème caramel – Gâteau de riz - Mousse au chocolat – Tarte citron meringuée

**RAPPEL : LE MAGASIN SERA FERME POUR TRAVAUX D'EMBELLISSEMENT DU 11 MARS AU 3 AVRIL 2019**

**CARLIER TRAITEUR – 8 rue des Halles – 64200 BIARRITZ – Tel : 05.59.24.01.86**