



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 31 Mars au 5 Avril 2020

Mardi 31 Mars

Sauté de Canard aux 3 Poivres – Andouillettes grillées sauce moutarde - Raie aux câpres - Boudin noir maison et ses pommes fruits braisées – Blanquette de Veau à l’Ancienne - Tomates Farcies – Saucisses Lentilles - Risotto moelleux aux Champignons – 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

Mercredi 1^{er} Avril

Poulet Bahia et son riz Blanc – Cuisses de Lapin aux Champignons - Pot au Feu et ses légumes - Ravioles aux cèpes et Truffes crème de parmesan - Nuggets de poulet sauce tartare - Ratatouille - Pommes au Four - Merlu en pétales d’ail – Tomates Farcies – Lasagne Bolognaise – Axoa d’Espelette - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées

Jeudi 2 Avril

Cailles aux Pruneaux – Gratin de poissons et coquillages – Dos de Saumon sauce Piquillos - Gratin de Tomates Mozzarella – Axoa d’Espelette – Mousseline de patate douce – Galettes de Courgettes - Rougail Saucisses - Parmentier de Canard – Cannelloni de Bœuf à la tomate - Tomates Farcies – Poêlée de légumes – Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Pommes de terre sautées – Piperade

Vendredi 3 Avril

Brandade de Morue – Magret de Canard aux Fruits Secs – Filet de Merlu en pétales d’ail - Suprême de pommes de terre – Endives au Jambon - Risotto au Pistou – Calamars à la Romaine – Axoa d’Espelette - Tomates Farcies - Poêlée de légumes – Pommes de Terre sautées - Ratatouille - Tian de légumes – Galette de courgettes – Gratin Dauphinois

Samedi 4 Avril

Couscous Géant (Agneau merguez brochettes poulet) – Parmentier de Canard aux Cèpes - Osso Bucco et ses Tagliatelles – Noix de St Jacques aux petits légumes – Purée maison - Filet de Merlu en pétales d’ail - Emincé de poulet Basquaise - Croquettes au Jambon au Serrano - Poêlée de cèpes – Poêlée de légumes grillés - Gratin Dauphinois - Gratin de courgettes - Endives braisées - Tomates farcies - Tian de légumes - Purée Maison - pommes de terre sautées - Axoa d’Espelette – Pommes au four

Dimanche 5 Avril

Paella Géante aux Fruits de mer et Poulet – Pignons de Poulet sauce Barbecue - Pommes de Terre sautées et lardons – Parmentier de Canard aux Cèpes - Filet de Bar à l’Espagnole - Croquettes de Jambon au Serrano - Tomates farcies – Axoa d’Espelette – Gratin Dauphinois – Tian de légumes - Pommes de terre Sarladaises – Flan de légumes – Chipirons sautés à l’Espagnole

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