



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 25 au 30 Janvier 2022

Mardi 25 Janvier

Blanquette de Veau à l'Ancienne – Andouillettes grillées sauce moutarde – Omelette aux piment vert et Jambon de Bayonne - Raie aux câpres - Boudin noir maison et ses pommes fruits braisées - 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 – Moelleux au Chocolat – Crème Caramel – Tarte fines aux pommes

Mercredi 26 Janvier

Pot au feu et ses légumes - Ravioles aux Cèpes et Truffes sauce Parmesan – Poulet Thaï à la Citronnelle – Filet de Dorade en pétales de chorizo - Merlu grillé sauce Tartare – Riz Cantonais – Nuggets de poulet sauce Barbecue - Ratatouille - Pommes au Four – Tomates Farcies – Lasagne Bolognaise – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées – Crème Caramel – Mousse au Chocolat - Potage

Jeudi 27 Janvier

Couscous Géant et sa garniture – Poule au Pot farcie sauce Suprême et ses légumes – Jambon à l'Os sauce Madère – Thon à l'Espagnole – Dos de Cabillaud julienne de courgettes au Basilic - Gratin de Fruits de Mer - Rougail façon Basquaise – Gratin de Choux Fleur – Axoa d'Espelette – Galettes de Courgettes - Parmentier de Canard – Cannelloni de Bœuf à la tomate - Tomates Farcies – Poêlée de légumes – Purée de Pommes de Terre - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Pommes de terre sautées – Piperade – Tarte fine aux pommes – Mousse au Chocolat – Pana Cotta Exotique

Vendredi 28 Janvier

Brandade de Morue Géante – Risotto au Chorizo – Dos de Morue Pil Pil – Dos de Saumon à l'Estragon – Moules à l'Espagnole et Chorizo – Magret de Canard sauce aux poivres - Suprême de pomme de terre - Tartiflette Savoyarde - Accras de Morue – Choux Farcis – Tian de légumes - Merlu de pétales d'ail - Piquillos Farcis à la Morue - Endives au Jambon – Calamars à la Romaine – Axoa d'Espelette - Tomates Farcies - Poêlée de légumes – Pommes de Terre sautées - Ratatouille – Galette de courgettes – Gratin Dauphinois - potage

Samedi 29 Janvier

Poulet Basquaise et son riz à l'Espagnole - Parmentier de Canard aux Cèpes – Dos de Truite au Beurre Blanc – Tête de Veau Ravigote – Suprême de Poulet Coco et Citron Vert – Filet de St Pierre sauce Champagne et Asperges Vertes – Pintade Fermière rôtie aux Girolles – Pommes Miette aux lardons - Choucroute Alsacienne et sa garniture - Osso Bucco et ses tagliatelles - Merlu à l'Espagnole – Crêpe Jambon Fromage – Ris de Veau Aux Morilles – Flans de légumes – Noix de St Jacques aux petits légumes – Purée maison - 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 - Potage

Dimanche 30 Janvier

Paëlla Géante Fruits de Mer et poulet - Parmentier de Canard aux cèpes – Rôti de Porc à l'Espagnole - Gigot d'Agneau au Romarin et ses flageolets - Filet de Bar en pétales d'ail - Pilons de Poulet sauce Barbecue - Pommes de Terre sautées et lardons - Merlu 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