



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 6 au 11 Juin 2023

Mardi 6 Juin

Blanquette de Veau à l'Ancienne – Boudin grillé aux pommes – Tortilla Basquaise - Saucisse Lentilles - Andouillettes grillées sauce moutarde - Hachis Parmentier - Omelette aux piment vert et Jambon de Bayonne - Raie aux câpres - Tomates Farcies - Risotto moelleux aux Champignons – 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 – Crème Caramel – Tarte fine aux pommes – **Mignardises Orientales**

Mercredi 7 Juin

Sauté de Poulet Thaï et ses légumes – Ravigoles aux Aubergines – Sauté d'Agneau façon Couscous – Filet de Bar aux Agrumes - Merlu sauce Tartare - Nuggets de poulet sauce Barbecue - Ratatouille - Pommes au Four – Tomates Farcies – Lasagne Bolognese – Axoa d'Espelette - Gratin de courgettes – Gratin Dauphinois – Galettes de Courgettes – Poêlée de légumes – Pommes de terre sautées – Crème Caramel – Mousse au Chocolat – Potage – **Cheesecake au Citron Vert**

Jeudi 8 Juin

Paëlla Fruits de Mer et Poulet – Cannelloni de légumes – Aubergines à la Grecque – Sauté de Porc Caramel – Gratin de fruits de mer et légumes - Courgettes farcies - Gratin de Choux Fleur – Axoa d'Espelette – Galettes de Courgettes - Parmentier de Canard - 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 – **Riz au lait à la Canelle**

Vendredi 9 Juin

Brandade de Morue – Sauté de Veau au Chorizo – Lomo Piperade – Filet de Dorade crémeux de Mangue – Dos de Merlu mousseline de carottes - Chipirons au Chorizo - Tataki de Thon – Risotto au Chorizo - Moules à la Crème – Légumes en tempura - Mousseline de patate douce - Suprême de pomme de terre – Accras de Morue – Choux Farcis – Tian de légumes – Merlu en pétales d'ail - Piquillos Farcis à la Morue - Endives au Jambon – Calamars à la Romaine – Axoa d'Espelette – **Brioche Perdue**

Samedi 10 Juin

Poulet Basquaise et son riz à l'Espagnole – Mignon de Porc au Pesto Vert – Tajine de Poulet au citron confit – Brochettes de Saumon à l'Aigre Douce – Rouget à la Sétoise – Pintade Fermière rôtie aux cèpes – Lomo Piperade – pommes Miettes aux lardons - Sole Meunière - Cordon Bleu au Brebis du pays - Parmentier de Canard aux Cèpes – Osso Bucco et ses tagliatelles – 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 – Pommes au four – Potage

Dimanche 11 Juin

Couscous Géant (merguez boulette agneau poulet) – Filet de St Pierre au Chorizo – Gigot d'Agneau aux épices douces et romarin - Chipirons à l'Espagnole - Parmentier de Canard aux cèpes - 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

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