

Les Modalités

Les commandes sont à passer le plus tôt possible et au maximum 6 jours avant.

Les commandes doivent être envoyées par email à, contact@maison-chilo.com ou par téléphone 05 59 28 90 79

Livraisons et retraits de commandes :

Retrait au restaurant:

- du Mardi 24 (11h30-15h00) ou Mercredi 25 au matin
- du Mardi 31 (11h30-15h00) au Mercredi 1er janvier au matin

Livraisons :

A Oloron et Mauléon sur nos points de retrait
le Mardi 24 à 15h00 à Oloron et à 16h00 à Mauléon
le Mardi 31 à 11h00 à Oloron et 12h00 à Mauléon

Les fournisseurs

Les volailles Aldabia à Ossès
L'agneau de lait de la coopérative Axuria
Les poissons de la criée de Capbreton
Les légumes bio des jardins d'Aurélie à Esquiule
La truite de chez Peillen à Licq Atherey
Le foie gras de la ferme Uhartia
Le Yuzu de Jean Emmanuel Constantin à Oloron
Les herbes et plantes aromatiques de notre jardin
Le fromage de brebis de la ferme Azkarra à Roquiague
Le chocolat de Nicolas Berger torréfacteur
Les noisettes du Lot et Garonne d'Arnaud Saint Sardos

Chilo

La Carte des fêtes

Les plats à emporter
valable du 24 décembre au 1er
janvier

Sur commande au 05 59 28 90 79
ou par email contact@maison-chilo.com

A l'apéritif

Plateau Apéritif - 7 bouchées froides et chaudes avec
Sablé au basilic, crémeux d'agrumes et truite fumée / Choux
craquelin cacao foie gras / Verrine de betterave et Bleu de Brebis
, gésiers de canard et petit sablé au Satay

Cromesquis de Brochet aux herbes / Mini burger de canard / Vol
au vent de pétoncle à la citronnelle / Pain Pita à l'effiloché
d'agneau aux épices

65 € le plateau de 35 pièces (7 sortes * 5 pièces)

26 € le plateau de 14 pièces (7 sortes * 2 pièces)

Le filet de truite de Licq Atherey fumée par nos soins 42 €/kg
Filet conditionné sous vide, 200 à 250 grammes environ

Les Entrées

Pâté en croute de foie gras et canard, caramel de Porto - 14 € /
part ou le pâté entier (8/10 parts) 105 €

Les Saint Jacques en couronne de pommes Duchesse, sauce
relevé aux agrumes 19 €

Raviole de langoustines et bique crémeuse à la verveine et
fenouil 22 €

Les Plats

Le Chapon "Aldabia", rôti et farci aux trompettes de la mort et
foie gras, gaufre à l'ail noir et crémeux de carotte 23 €

Ballotine de Sole de la criée, couteaux de mer herbacés,
fricassée de légumes d'hiver 26€

La Biche façon "Rossini" et Rôsti de pommes de terre 23 €

Les Desserts

La Bûche Chocolat 65% et noisettes du Lot et Garonne,
croustillant feuillantine (pour 8 personnes) 36 €

Buche Poire Vanille et Yuzu 34 € pour 8 personnes

Le citron en trompe l'Oeil aux saveurs de yuzu, ananas et
cardamome 6 € la portion

La pomme de pin en trompe l'oeil, chocolat Gianduja, noisettes
du Lot et sésame - 7 € la portion