



Les Modalités

Les commandes sont à passer le plus tôt possible et dans un délai minimum de 72h avant.

Les commandes doivent être envoyées par email à, contact@hotel-chilo.com ou par téléphone au 05 59 28 90 79 ou 06 36 84 13 11

Livraisons et retraits de commandes :

Retrait au restaurant:

- du vendredi 18 midi au dimanche 20 décembre
- du mercredi 23 midi au dimanche 27 midi
- du jeudi 31 matin au dimanche 3 janvier midi

Livraisons et points de retrait :

Samedi 19 à Mauléon (matin) / Oloron (après midi)
Jeudi 24 à Mauléon (11h) et Oloron (15h)
Vendredi 25 matin à Mauléon et Oloron
Samedi 26 à Mauléon (matin) et Oloron (après midi)
Jeudi 31 à Mauléon (11h) et Oloron (15h)
Vendredi 1er matin Mauléon et Oloron



La Carte des fêtes

Les plats à emporter
valable du 18 décembre au 3 janvier

Sur commande au 05 59 28 90 79 - 06 36 84 13 11
ou par email contact@hotel-chilo.com

Les Entrées

Carpaccio de Saint Jacques, sablé noisette, vinaigrette aux truffes 17 €

Charlotte de foie chaud de canard de la ferme Uhartia aux pommes, caramel de Jurançon 15 €

Raviole de langoustines, étuvée de fenouil, bisque crémeuse 17 €

Les Plats

Galette de ris de veau aux pommes de terre, crème de morilles 19 €

Canon de sole farcie aux cèpes, bouchon de pommes de terre à la chair de tourteau 21 €

Noisette de Biche Rossini, millefeuille de légumes d'hiver 18 €

Le Chapon, suprême rôti et cuisse farcie au foie gras, pommes de Terre grenailles, carottes fanes et jus aux cèpes 18 €

Les Desserts

La Pomme de Pin, mousse café chocolat, dacquoise noisette, coeur moka 5.50 €

Le traditionnel Mont Blanc, crème de marron / meringue 5.50 €

La Bûche chocolat noisette praliné façon Kinder Bueno (pour 6 personnes) 30 €

La Bûche Exotique, passion / coco / mangue (pour 6 personnes) 30 €

A l'apéritif

Plateau de bouchées froides - 35 € les 25p. / 15 € les 10 pièces
Carreau de foie gras à la gelée de Patxaran / Macaron de foie gras / Gaufre de truite de Licq crème citronnée / Huitre en gelée de citronnelle / Sablé parmesan, crème fromagère et magret fumé

Plateau de bouchées chaudes - 35 € les 25p. / 15 € les 10 pièces
Petit crabe Txangurro aux agrumes / Chipiron farçi aux pieds de cochon / Cannelloni d'anguille, boudin et granny smith / Cromesquis d'escargot / Burger effiloché de cochon et Ossau Iraty

La truite de Licq Atherey fumée par nos soins 12 €
Filet conditionné sous vide, 200 grammes



Menu des fêtes 32 €

Pour l'apéritif (6 pièces par personne)
Macaron foie gras / Huitre en gelée de citronnelle / Sablé parmesan, crème fromagère magret fumé / Burger effilochée de cochon et Ossau Iraty / Chipiron farçi aux pieds de cochon / Petit crabe Txangurro aux agrumes

Le Chapon, suprême rôti et cuisse farcie au foie gras, pommes de terre grenailles, carottes fanes et jus aux cèpes

Le traditionnel Mont Blanc, crème de marrons et meringue