



# 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](mailto:contact@hotel-chilo.com) ou par sms au 06 49 58 18 45

Livraisons et retraits de commandes :

**Retrait au restaurant:**

- du vendredi 24 midi au dimanche 26 à midi
- du vendredi 31 matin au dimanche 2 janvier midi

**Livraisons :**

Oloron et Mauléon sur nos points de retrait



# La Carte des fêtes

Les plats à emporter  
valable du 24 décembre au 2 janvier

Sur commande au 06 49 58 18 45  
ou par email [contact@hotel-chilo.com](mailto:contact@hotel-chilo.com)

## Les Entrées

Tarte de coquilles Saint Jacques juste snackées sur une crème de patate douce truffée 18 €

Tatin de foie chaud de canard aux pommes, caramel de Jurançon 17 €

Gyoza de langoustines aux légumes de saison 21 €

## Les Plats

Fricassée de Homard aux ris d'agneau, poêlée de légumes d'hiver et crème de cèpes 29 €

Charlotte de Sole aux cèpes, fricassée de légumes 25 €

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

Lièvre à la Royale, poêlée de légumes de saison 25 €

## Les Desserts

La Pomme de Pin, mousse café chocolat, dacquoise noisette, coeur moka 6 €

La Poire en trompe l'oeil, coeur de chocolat noir Michel Cluizel 6 €

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 - 39 € les 25p. / 18 € 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 - 39 € les 25p. / 18 € les 10 pièces  
Nem de tourteau aux agrumes / Chipiron farçi aux pieds de cochon / Tartelette de St Jacques / 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 35 €

Tarte fine de Truite de Licq Atherey fumée et gambas, vinaigrette aux agrumes

\*\*\*\*

Le Chapon, suprême rôti et cuisse farcie, millefeuille de légumes d'hiver et jus aux cèpes

\*\*\*\*

La Poire en trompe l'oeil, coeur de chocolat noir Michel Cluizel