



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 sms au 06 49 58 18 45

Livraisons et retraits de commandes :

Retrait au restaurant:

- du samedi 24 matin au dimanche 25 à midi
- du samedi 31 matin au dimanche 1er janvier midi

Livraisons :

A Oloron et Mauléon sur nos points de retrait



La Carte des fêtes

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

Sur commande au 06 49 58 18 45
ou par email contact@hotel-chilo.com

Les Entrées

Pâté en croute de foie gras et ris de veau, pistache - 14 € / part
ou le pâté entier (8/10 parts) 105 €

Les coquilles Saint Jacques juste snackées, cédrat confit, risotto
crémeux 18 €

Gyoza de langoustines crème de bisque safranée 22 €

Les Plats

Biche Rossini, sauce poivrade, médaillon de légumes d'hiver 21 €

Le Chapon "Aldabia", suprême rôti et cuisse farcie, médaillon de
légumes d'hiver et jus aux cèpes 21 €

Charlotte de Sole aux cèpes, fricassée de légumes 26 €

Les Desserts

La Bûche Chocolat Valrhona Gianduja et noisettes du Lot et
Garonne (pour 8 personnes) 32 €
Buche individuelle 6 €

La Bûche Bergamote Citron
(pour 8 personnes) 32 €
Buche individuelle 6 €

A l'apéritif

Plateau Apéritif - 7 bouchées froides et chaudes avec
Sablé au basilic, crème de betterave et truite fumée - Sablé
fromage de brebis et magret fumé - Chou craquelin cacao foie
gras

Pita à l'effilochée de cochon - Dadinhos au gambas et citron vert
- Burger de canard aux figues - Saint Jacques croustillante et
crème de truffe noire
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 40 €/kg
Filet conditionné sous vide, 200 à 250 grammes environ



Menu des fêtes 38 €

Effiloché de truite de Licq Atherey,
feuilleté, poireaux et fenouil

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

Buchette chocolat noisette
ou Buchette citron Bergamote