

Les Modalités

Les commandes sont à passer le plus tôt possible et dans un délai maximum 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 dimanche 24 matin au lundi 25 au matin
- du dimanche 31 matin au lundi 1er janvier au matin

Livraisons :

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

Les fournisseurs

Les volailles Aldabia à Ossès
Le Boeuf de Soule et 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
Les cèpes du Pays
Le Miel de Barcus
Les herbes et plantes aromatiques de notre jardin
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 06 49 58 18 45
ou par email contact@hotel-chilo.com

A l'apéritif

Plateau Apéritif - 7 bouchées froides et chaudes avec

Choux craquelin cacao foie gras- Gaufre au guacamole de brocoli et pétoncle snackée- cannelloni de magret séché et mousse de butternut- mini tartelette à la rilette de merlu

Pita à l'effilochée d'agneau à la braise - Mini Croq truffe -

Croquette de fromage de chèvre et miel de Barcus

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 44 €/kg

Filet conditionné sous vide, 200 à 250 grammes environ

Les Entrées

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

Coquilles Saint Jacques en croûte d'herbes, crème de panais 18 €

Raviole de cèpes du pays et foie gras de la ferme Uhartia 22 €

Les Plats

Le Chapon "Aldabia", rôti et farci au foie gras, pommes de terre grenailles sautées aux herbes 23 €

Pavé de Bar de ligne de la criée aux coques de mer, croustillant de polenta Basque "Artogorria" au curry doux 25€

Le Boeuf de Soule "à la Royale", millefeuille de pomme de terre au romarin 27 €

Les Desserts

La Bûche Chocolat et noisettes du Lot et Garonne, croustillant feuillantine (pour 8 personnes) 33 €

Omelette Norvégienne vanille, sorbet Bergamote verveine et Grand Marnier, à flamber chez vous, 36 € pour 8 personnes

La pomme de pin en trompe l'oeil, chocolat Gianduja, noisettes du Lot et sésame - 8 € la portion