



Bidlingmeyer

Rte de Tercier 19 - 1807 Blonay - 021 943 11 50 - info@bidlingmeyer.com

Menus de la semaine du 13 au 16 août 2025

Mercredi 13 août

Ragoût de veau à l'ancienne
Légumes à l'ancienne
Riz pilaf

Jeudi 14 août

Saltimbocca de poulet beurre à la sauge
Tomate provençale
Pâtes à l'huile d'olive

Vendredi 15 août

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Boulgour

Samedi 16 août

Fricassée de porc à la vaudoise
Carottes glacées
Pommes de terre purée

Sur place Fr. 19.-

A l'emporter Fr. 17.-

(TVA incluse)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.



Bidlingmeyer

Rte de Tercier 19 - 1807 Blonay - 021 943 11 50 - info@bidlingmeyer.com

Menus de la semaine du 20 au 23 août 2025

Mercredi 20 août

Tagliatelles aux courgettes
Pois chiche, lait de coco
Parmesan râpé

Jeudi 21 août

Cordon bleu de porc au gorgonzola
Aubergine grillée
Lentilles vertes

Vendredi 22 août

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes
Riz vénéré

Samedi 23 août

Emincé de poulet sauce curry
Julienne de légumes
Boulgour

Sur place Fr. 19.-

A l'emporter Fr. 17.-

(TVA incluse)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.