



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 1^{er} au 4 octobre 2025

Mercredi 1^{er} octobre

Saucisse aux choux
Papet vaudois
Moutarde à l'ancienne

Jeudi 2 octobre

Saltimbocca grillée et beurre à la sauge
Tomate provençale
Pâtes à l'huile d'olive

Vendredi 3 octobre

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Boulgour aux herbes

Samedi 4 octobre

Risotto à la courge
Parmesan

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 8 au 11 octobre 2025

Mercredi 8 octobre

Osso bucco de porc et jus corsé
Légumes à l'ancienne
Riz pilaf

Jeudi 9 octobre

Moussaka pur bœuf
Houmous de pois chiche à la betterave
Petits légumes

Vendredi 10 octobre

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes
Boulgour

Samedi 11 octobre

Saucisse au chou
Papet vaudois
Moutarde à l'ancienne

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.