



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 14 au 18 juillet 2026

Mardi 14 juillet

Emincé de poulet au curry
Brocolis vapeur
Quinoa

Mercredi 15 juillet

Tendron de veau et moutarde à l'ancienne
Poivrons grillés
Lentilles corail

Jeudi 16 juillet

Moussaka pur bœuf
Houmous de betterave

Vendredi 17 juillet

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Quinoa

Samedi 18 juillet

Rôti de porc basse température sauce tomate
Courgette grillée
Penne

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 25 juillet 2026

Lundi 20 juillet

Brochette de crevettes sauce curry
Aubergine grillée et quinoa

Mardi 21 juillet

Fermé

Mercredi 22 juillet

Emincé de veau façon Gyros sauce tomate
Courgettes grillées et boulgour

Jeudi 23 juillet

Côtelette de porc sauce moutarde
Brocolis vapeur et lentilles

Vendredi 24 juillet

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes et riz sauvage

Samedi 25 juillet

Penne bolognaise et parmesan râpé
Éclats de carottes

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.