



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 7 au 10 janvier 2026

Mercredi 7 janvier

Schüblig moutarde à l'ancienne
Carottes vichy
Trio de quinoa

Jeudi 8 janvier

Émincé de poulet sauce forestière
Brocolis vapeur
Riz pilaf

Vendredi 9 janvier

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes
Riz pilaf

Samedi 10 janvier

Cordon bleu ticino sauce tomate
Carottes vichy
Boulgour aux herbes

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 14 au 17 janvier 2026

Mercredi 14 janvier

Cou de veau roulé jus corsé
Purée de céleri
Trio de quinoa aux herbes

Jeudi 15 janvier

Ragoût de bœuf à l'ancienne
Bâtonnets de carottes
Purée de pommes de terre

Vendredi 16 janvier

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes
Lentilles corail

Samedi 17 janvier

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.