



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 11 au 14 juin 2025

Mercredi 11 juin

Cevapcici sauce Ajvar
Courgette grillée
Trio de quinoa

Jeudi 12 juin

Ailes de poulet sauce barbecue
Carottes rôties aux épices
Riz pilaf

Vendredi 13 juin

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Lentilles corail

Samedi 14 juin

Côtelette de porc sauce moutarde
Brocolis
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.



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 18 au 21 juin 2025

Mercredi 18 juin

Risotto à la tomate
Mozzarella marinée au pesto
Légumes du jour

Jeudi 19 juin

Cordon bleu de poulet
Aubergine grillée
Trio de quinoa

Vendredi 20 juin

Filets de perches sauce tartare
Jardinière de légumes
Boulgour aux herbes

Samedi 21 juin

Lasagne bolognaise
Petits légumes

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.