



info@bidlingmeyer.com

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28

Rte de Tercier 19 - 1807 Blonay - 021 943 11 50

JOYEUSES FÊTES 2024

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES



SPECIALITES

Et laissez-vous tenter par nos spécialités :

Stollen, biscômes (plus de 15 sortes), biscuits de Noël, boîtes et bonbonnières remplies de truffes maison, montages en chocolat

MENU SPECIAL FÊTES

Et dans notre **tea-room de Chexbres**, à midi,

menu Spécial Fêtes

les 24, 25 et 31 décembre 2024

CALENDRIER DE L'AVENT

Une surprise promotion à découvrir
chaque jour du 1er au 24 décembre

CHEXBRES

BLONAY

Lundi **23 décembre**
Mardi **24 décembre**
Mercredi **25 décembre**

6h15 – 19h
6h15 – 17h
7h – 16h

fermé
6h – 17h ouvert !
7h – 16h

Lundi **30 décembre**
Mardi **31 décembre**
Mercredi **1er janvier**
Jeudi **2 janvier**

6h15 – 19h
6h15 – 17h
7h – 16h
6h15 – 19h

fermé
6h – 17h ouvert !
7h – 16h
6h – 17h

La Boulangerie Bidlingmeyer et ses équipes
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes



NOS BÎCHES MOUSSE

Tiramisu Bailey	Mousse Tiramisu Bailey Biscuit cookies spéculos
Caramel Chocolat Poire	Mousse caramel Dés de poire et dés de caramel Mousse chocolat noir Biscuit pain de Gênes
Mandarine Pain d'épices	Bavaroise pain d'épices Crèmeux mandarine Pâte sucrée
Framboise Litchi	<i>(sans gluten et sans lactose)</i> Mousse framboise Mousse litchi Biscuit amandes
Vanille Noisette Café	Bavaroise vanille Eclats de noisette et café Biscuit amandes
Marron Myrtille	<i>(sans gluten)</i> Mousse myrtille Crèmeux marron Biscuit sans gluten

L'IGLOO	Forêt Noire	Biscuit chocolat Chantilly et chantilly chocolat Marmelade framboise Avec ou sans alcool Avec ou sans cerises
----------------	--------------------	---

NOS BÎCHES CREME AU BEURRE

Kirsch
Mocca
Chocolat
Praliné

NOS BÎCHES GLACEES

Chocolat
Vanille
Framboise
Café



NOTRE OFFRE

	Crème au beurre	Bûche Spéciale	L'Igloo
4 pers.	24.-	28.-	-
6 pers.	36.-	42.-	39.-
8 pers.	48.-	56.-	-



Bidlingmeyer

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28 - info@bidlingmeyer.com

Menus des jours de fête

Mardi 24 décembre

Menu complet Fr. 35.- Plat et dessert Fr. 30.-

Entrée

Vol-au-vent aux champignons

Plat

Coquelet farci et jus corsé

Panaché de légumes

Pommes de terre grillées aux herbes

Dessert

Dessert de Noël



Mercredi 25 décembre

Menu complet Fr. 45.- Plat et dessert Fr. 40.-

Amuse-bouche

Crème de chou-fleur

Mirepoix de légumes

Entrée

Pâté en croûte parfumé à la truffe

Mesclun de saison

Chutney figues-épices

Plat

Filet de veau en basse température

Sauce au foie gras

Jardinière de légumes de saison

Gratin dauphinois

Dessert

Dessert de Noël



Mercredi 31 décembre

Menu complet Fr. 45.- Plat et dessert Fr. 40.-

Amuse-bouche

Velouté de potiron

Eclats de châtaignes caramélisées

Entrée

Escalope de foie gras poêlé

Coulis aux baies des bois

Mini brioche et rampon

Plat

Entrecôte de bœuf black Angus maturée 15j

Sauce aux morilles

Panaché de légumes d'hiver

Pommes de terre rissolées aux épices

Dessert

Dessert de Nouvel An

