

Nouveau

Taloa* gourmand

Pierre Dteiza

*Galette traditionnelle de maïs et de blé généreusement garnie

7 parfums au choix **sur place ou à emporter**

Taloa au boudin basque

Boudin basque, confit
d'oignon et guindillas
(piments verts doux)

5,00€



ref. 6701

Taloa à l'andouille des Aldudes

Andouille, pimientos del
piquillo, fromage de brebis
et moutarde à l'ancienne au
piment d'Espelette

5,00€



ref. 6702

Taloa aux petits légumes

Pointes d'asperges, pimientos
del Piquillo, guindillas (piments
verts doux) et fromage de brebis

6,50€



ref. 6706

Taloa au jambon blanc

Le goût de l'enfance !

Jambon blanc et fromage de
brebis

6,50€



ref. 6709

Taloa au chorizo des Aldudes

Chorizo des Aldudes, pimientos
del piquillo, fromage de brebis

6,50€



ref. 6705

Taloa au Jambon

Jambon de la Vallée des
Aldudes, gelée de piment,
pétales de tomates séchées,
pointes d'asperges et guindillas

9,00€



ref. 6700

Taloa au chocolat artisanal de chez Laïa

Noisettes et chocolat 100%

4,00€



ref. 6707

Nouveau

Plateaux Apéros

Pierre Oteiza

Plateau sur-mesure de nos charcuteries prêtes-à-déguster
Pour vos apéros improvisés au bureau ou au bord de l'eau ...

Apéro Impro !



Présenté dans
son écrin et
couvercle
en bois

À partir
de 15€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé . Photo non contractuelle

Apéro Talo !



Plateau de
24 pièces

3 parfums
au choix

25€
le plateau

Photo non contractuelle

☎ Je commande par téléphone

Les Aldudes 05.59.37.56.11 • St Jean Pied de Port 05.59.37.23.26 •
Ainhoa 05.59.29.30.43 • St Jean de Luz 05.59.51.94.55 • Biarritz 05.59.24.28.86 •
Bayonne 05.59.25.56.89 • Capbreton 05.58.72.42.58 • Bordeaux 05.56.52.38.76
• Paris St Michel 01.43.25.59.01 • Paris Vignon 01.47.42.23.03

Les talo ne sont pas disponibles dans nos boutiques de Paris Vignon et Biarritz

www.pierreoteiza.com