

Taloa* gourmand *Pierre Oteiza*



2022

*Galette traditionnelle de maïs et de blé généreusement garnie

Allergènes : BLÉ, GLUTEN, GRAINES DE TOURNESOL

— sur place ouvert ou à emporter roulé

Talao au boudin basque

Boudin basque, confit d'oignon 7,00€
et guindillas (piments verts doux)



Talao à l'andouille des Aldudes

Andouille, pimientos del piquillo, 7,00€
fromage de brebis et moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette



Talao aux petits légumes

Pointes d'asperges, pimientos 7,00€
del Piquillo, guindillas (piments
verts doux) et fromage de brebis



Talao au jambon blanc

Le goût de l'enfance ! 7,00€
Jambon blanc et fromage de brebis



Talao au chorizo des Aldudes

Chorizo des Aldudes, pimientos 7,00€
del piquillo, fromage de brebis



Talao à la ventrèche

Ventrèche frottée au piment et 7,00€
fromage de brebis



Talao saucisse confite

Saucisse confite, moutarde au 8,50€
piment d'Espelette, pimientos del
Piquillo, fromage de brebis



Talao au Jambon

Jambon de la Vallée des 10,00€
Aldudes, gelée de piment, tomates
séchées, asperges et guindillas



Talao au chocolat artisanal de chez Laïa

Noisettes et chocolat 100% 4,00€



Plateaux Apéros *Pierre Oteiza*



Plateaux 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 17€

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