



Le Gourmet-Traiteur Sàrl

Route de Salavaux 41

1595 Faoug

Menüvorschläge 2022



René Holzer

079.332.00.66

www.le-gourmet-traiteur.ch

Menü 1

Gemüsecremesuppe

Geschnetzeltes Pouletfleisch mit
Champignonsauce, Nudeln und Karotten

Cassata Siciliana

Fr. 28.00 / Pers.

Menü 2

Gemischter Salat

Grilliertes Schweineschnitzel mit
Champignonrahmsauce, Butternudeln

Zitronensorbet

Fr. 34.00 / Pers.

Menü 3

Gemischter Salat

Schweinskarreebraten, Rotweinsauce,
Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Frischer Fruchtsalat

Fr. 35.00 / Pers.

Menü 4

Hauspastete mit Cumberland sauce

Truthahnschnitzel nach Mexikanischer
Art, Trockenreis

Erdbeer-Vanille Parfait

Fr. 32.00 / Pers.

Menü 5

Karottensalat mit Speck

Riz Casimir
(Schweinegeschnetzeltes, Curry, Früchte)

Gebrannte Creme

Fr. 29.00 / Pers.

Menü 6

Lauchcremesuppe mit Brotcroûtons

Kalbsschulterbraten mit Marsalasaucce,
Kartoffelgratin und Gemüse

Schokoladenmousse

Fr. 38.50 / Pers.

Menü 7

Saisonsalat mit Rauchlachs

Schweinsfilet mit Kräuterrahmsauce,
Savoyarde Kartoffeln und Gemüse

Parfait glacé mit Grand Marnier

Fr. 51.00 / Pers.

Menü 9

Bouillon mit Eierstich

Rindsvoressen nach Wiener Art,
Hausgemachte Butterspätzli, Brokoli

Schokoladenmousse

Fr. 32.00 / Pers.

Menü 11

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Frittierte Eglifilets, Tartarsauce,
Trockenreis und Blattspinat

Früchtekuchen nach Saison

Fr. 39.00 / Pers.

Menü 8

Gemischter Saisonsalat

Sautierte Pouletstreifen mit
Pilzen, Butternudeln und Bohnen

Coupe Dänemark

Fr. 32.50 / Pers.

Menü 10

Blätterteigpastetchen mit Pilzen

Eglifilets mit Mandeln und
Salzkartoffeln

Frischer Fruchtsalat

Fr. 47.- / Pers.

Menü 12

Gebackene Champignons mit Curry
und Äpfeln.

Feine Eglifilets à la meunière gebraten,
Tomatenwürfel, Naturkartoffeln

Kiwi-Gratin mit Zitronensorbet

Fr. 48.00 / Pers.

Menü 13

Maissalat mit Peperoni

Gebratenes Forellenfilet „Grenobler Art“,
Salzkartoffeln, Blattspinat

Frischer Fruchtsalat

Fr. 37.50 / Pers.

Menü 15

Rauchlachstartar mit Toast und Butter

Grillierte Entenbrust,
Savoyarde Kartoffeln, Gemüse

Gebrannte Creme

Fr. 54.00 / Pers.

Menü 17

Saisonsalat mit Speck und Brotcroûtons

Bouillon mit Eierstich

Gebratenes Felchenfilet mit Kräuterbutter
und Tomatenwürfel, Kreolen-Reis, Brokkoli

Warme Zwetschgen mit Vanilleeis

Fr. 45.50 / Pers.

Menü 14

Crevetten-Cocktail mit Früchten

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce,
frische Nudeln, Gemüse garnitur

Zimt-Zwetschgen Parfait

Fr. 56.00 / Pers.

Menü 16

Frittierte Zanderstreifen mit
Kräutermayonnaise

Grilliertes Schweinesteak mit
Peperonata und Butternudeln

Mascarponecreme mit Saisonfrüchten

Fr. 44.00 / Pers.

Menü 18

Waldpilze auf Blätterteig

Rosé gebratenes Roastbeef mit
Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und
Gemüse garnitur

Zwetschgenkompott mit Zimteis

Fr. 58.- / Pers.

Menü 19

Zartes Salatbouquet mit pochierten
Eglifilets und Nussöldressing

Perlhuhnbrust mit Steinpilzen, feine
Tomatennudeln und Gemüse garnitur

Früchte Symphonie mit Sorbet

Fr. 56.00 / Pers.

Menü 21

Geflügelcremesuppe mit Pilzen

Grillierte Salmtranche auf Lauch,
Wildreis, Brokkoli mit Mandeln

Zwetschgensorbet mit Zwetschgensch naps

Fr. 45.00 / Pers.

Menü 23

Meunière gebratene Eglifilets mit
Kräuterbutter und Kreolen Reis

Rindsschmorbraten nach Art vom Chef,
Kartoffelstock, Waldpilzragout

Mascarponecreme mit Himbeersauce

Fr. 55.00 / Pers.

Menü 20

Meunière gebratene Eglifilets
Remouladensauce, Camargue-Reis

Lammfilet à la Provençale, Tomaten mit
Blattspinat, Darphin Kartoffeln

Mascarponecreme mit Saisonfrüchten

Fr. 54.- / Pers.

Menü 22

Feines Tomatenmousse mit
geräucherter Entenbrust

Kalbssaltimbocca nach Römischer Art,
Safranrisotto, Brokoli

Eisparfait mit Cointreau

Fr. 53.00 / Pers.

Menü 24

Meunière gebratene Eglifilets,
Tartarsauce, Nusskartoffeln

Kalbs schnitzel nach Ungarischer Art,
Butternudeln, Blattspinat

Eissoufflé mit Grand Marnier

Fr. 62.00 / Pers.

Menü 25

Crevetten-Cocktail

Zartes Entrecôte vom Grill mit
Basilikumkruste, Kroketten Kartoffeln,
Gemüsegarnitur

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

Fr. 53.00 / Pers.

Menü 27

Sautierte Entenleber auf
Salatpotpourri

Seezungenroulade auf Lauchbett
und Safransauce

Rindsfilet-tournedos mit Morcheln,
Gemüsebouquet,
Elisabethkartoffeln

Rotweinzwetschgen mit Zimteis

Fr. 95.00 / Pers

Menü 26

Rauchlachstartar, Toast und Butter

Blätterteigpastetchen mit frischen Pilzen

Zarte Entenbrust mit Orangensauce,
Saisongemüse, Dauphin Kartoffeln

Dessertkomposition

Fr. 69.00 / Pers.

Menü 28

Frische Entenleber auf
Frühlingssalat

Erbsenrahmsuppe mit geräucherter
Entenbrust

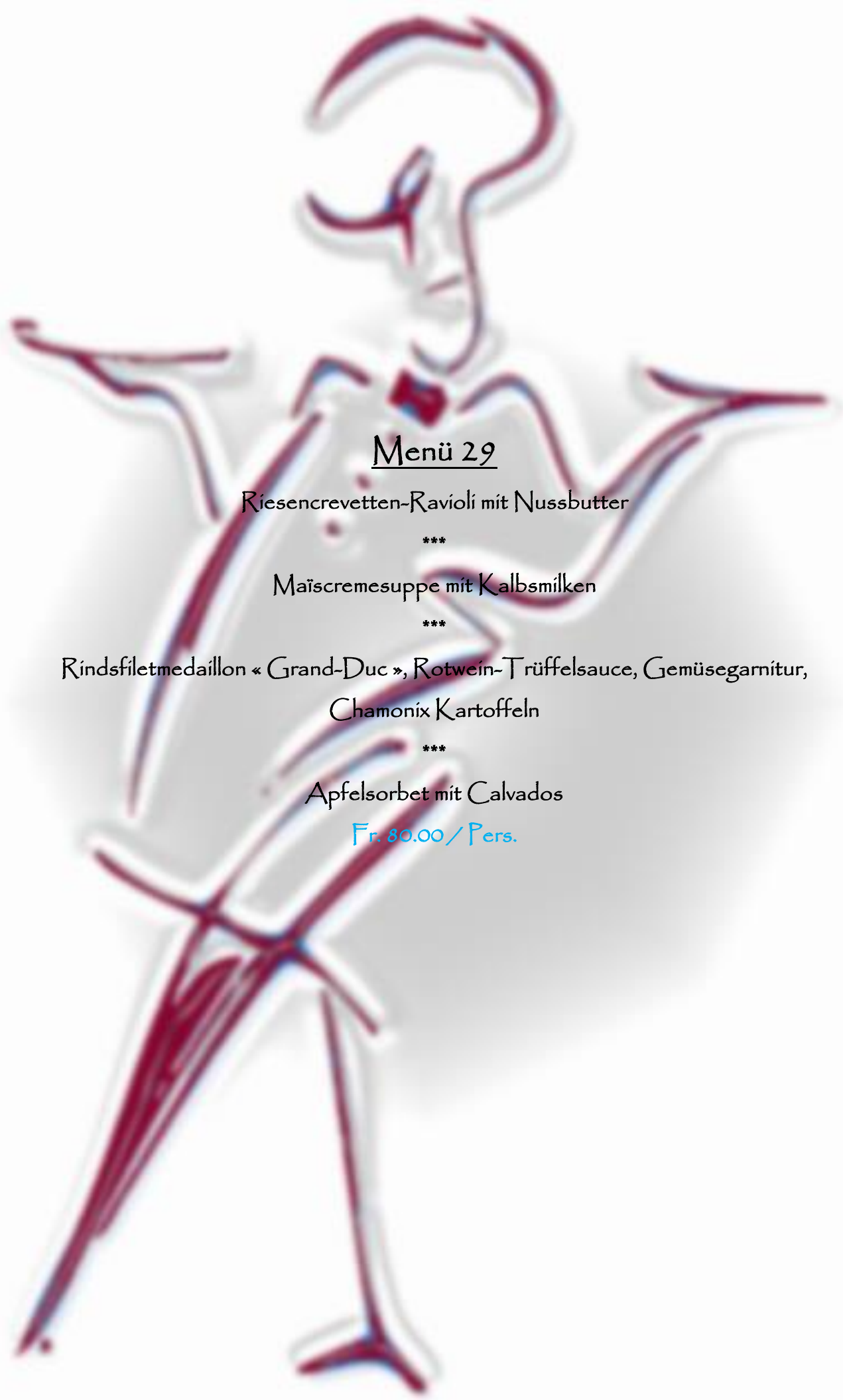
Pochierter Steinbutt „Ambassade
Wildreis

Passionsfruchtsorbet

Lammrückenfilet mit Thymian
Gemüsegarnitur, Williamskartoffeln

Dessert Buffet

Fr. 117.00 / Pers.



Menü 29

Riesencrevetten-Ravioli mit Nussbutter

Maïscremesuppe mit Kalbsmilken

Rindsfiletmedaillon « Grand-Duc », Rotwein-Trüffelsauce, Gemüsegaritur,
Chamonix Kartoffeln

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 80.00 / Pers.

Kreieren Sie Ihr Menü

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Eierstich	Fr. 6.50 / Pers.
Geflügelcremesuppe mit Pilzen	Fr. 9.00 / Pers.
Gemüsecremesuppe	Fr. 6.00 / Pers.
Erbsenrahmsuppe mit geräucherter Entenbrust	Fr. 9.00 / Pers.
Lauchcremesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 6.00 / Pers.
Maiscremesuppe mit Kalbsmilken	Fr. 10.00 / Pers.
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 6.50 / Pers.

Salate

Gemischter Salat (6 Sorten)	Fr. 7.50 / Pers.
Gemischter Saisonsalat	Fr. 5.50 / Pers.
Grüner Spargelsalat mit Nussöldressing und Kalbsmilken	Fr. 19.50 / Pers.
Karottensalat mit Speck	Fr. 6.00 / Pers.
Maïssalat mit Peperoni	Fr. 6.00 / Pers.
Saisonsalat mit Rauchlachs	Fr. 15.00 / Pers.
Saisonsalat mit Speck und Brotcroûtons	Fr. 6.50 / Pers.
Salatbuffet (12 Sorten)	Fr. 15.00 / Pers.
Tomaten-Mozzarella Salat	Fr. 12.00 / Pers.

Fisch

Crevetten-Cocktail	Fr. 10.00 / Pers.

Crevetten-Cocktail mit Früchten	Fr. 11.00 / Pers.

Zartes Salatbouquet mit pochierten Eglifilets
und Nussöldressing

Fr. 17.00 / Pers.

Frittierte Zanderstreifen mit Kräutermayonnaise

Fr. 14.00 / Pers.

Meunière gebratene Eglifilets mit brauner Butter
und Salzkartoffeln

Fr. 18.50 / Pers.

Meunière gebratene Eglifilets mit Kräuterbutter
und Kreolen Reis

Fr. 18.50 / Pers.

Meunière gebratene Eglifilets, Remouladensauce
und Camargue-Reis

Fr. 19.50 / Pers.

Poschierter Steinbutt „Ambassade“, Wildreis

Fr. 24.00 / Pers.

Riesencrevetten-Ravioli mit Nussbutter

Fr. 20.00 / Pers.

Seezungenroulade auf Lauchbett und Safransauce

Fr. 23.00 / Pers.

Verschiedenes

Blätterteigpastetchen mit Pilzen

Fr. 14.50 / Pers.

Feines Tomatenmousse mit geräucherter Entenbrust

Fr. 14.50 / Pers.

Gebackene Champignons mit Curry und Äpfeln

Fr. 10.00 / Pers.

Hauspastete mit Waldorfsalat

Fr. 9.50 / Pers.

Rauchlachstartar mit Toast und Butter

Fr. 16.00 / Pers.

Reich garnierter Hors d'oeuvre Teller

Fr. 25.00 / Pers.

(Pastete, geräuchertes Forellenfilet, Rohschinken, Thon Mousse)

Rindstartar mit Toast und Butter

Fr. 17.00 / Pers.

Sautierte Entenleber auf Salatpotpourri

Fr. 26.00 / Pers.

Hauptspeisen

Fisch

Gebratenes Forellenfilet „Grenobler Art“, Salzkartoffeln,

Blattspinat

Fr. 29.00 / pers.

Gebratenes Felchenfilet mit Kräuterbutter und

Tomatenwürfel, Kreolen-Reis, Brokkoli

Fr. 32.00 / pers.

Frittierte Eglifilets, Tartarsauce, Salzkartoffeln

Fr. 35.00 / Pers.

Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln

Fr. 35.00 / pers.

Meunière gebratene Eglifilets mit brauner Butter

und Salzkartoffeln

Fr. 35.00 / Pers

Grillierte Salmtranche auf Lauch, Wildreis,

Brokkoli mit Mandeln

Fr. 32.00 / pers.

Rindfleisch

Rindsvoressen nach Wiener Art, Hausgemachte

Butterspätzli

Fr. 20.00 / Pers.

Rindsschmorbraten nach Art vom Chef, Kartoffelstock,

Waldpilzragout

Fr. 27.00 / Pers.

Zartes Entrecôte vom Grill mit Basilikumkruste,

Kroketten Kartoffeln, Gemüse garnitur

Fr. 34.00 / Pers.

Rosé gebratenes Roastbeef mit Béarnaise Sauce,

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Fr. 35.00 / Pers.

Rindsfilet am Stück oder Tournedos

Fr. 37.00 / Pers.

Drei Filets (Rind, Kalb, Schwein), Kräuterbutter,

Morchelsauce, Steinpilzsauce

Fr. 45.00 / Pers.

Rindsfilet-tournedos mit Morcheln, Gemüsebouquet,

Elisabethkartoffeln

Fr. 43.00 / Pers.

Rindsfiletmedaillon „Grand-Duc“, Rotwein-Trüffelsauce,

Gemüse garnitur, Chamonix Kartoffeln

Fr. 45.00 / Pers.

Schwein

Riz Casimir (Schweinegeschneitzeltes, Curry, Früchte)

Fr. 18.50 / Pers.

Grilliertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,

Butternudeln

Fr. 20.00 / Pers.

Grilliertes Schweinesteak mit Peperonata und
Butternudeln

Fr. 24.00 / Pers.

Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce,
Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Fr. 24.00 / Pers.

Warmer Bauernschinken mit Gratin oder Kartoffelsalat

Fr. 25.00 / Pers.

Schweinsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce

Fr. 28.00 / Pers.

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Champignonsauce,
Nudeln und Karotten oder grüne Bohnen

Fr. 18.50 / Pers.

Truthahnschnitzel nach Mexikanischer Art, Trockenreis

Fr. 18.50 / Pers.

Grillierte Entenbrust, Savoyarde Kartoffeln, Gemüse,
Trüffelsauce

Fr. 36.00 / Pers.

Perlhuhnbrust mit Steinpilzen, feine Tomatennudeln,
Gemüse garnitur

Fr. 32.00 / Pers.

Zarte Entenbrust mit Orangensauce, Saisongemüse,
Dauphin Kartoffeln

Fr. 32.00 / Pers.

Kalbfleisch

Kalbsschulterbraten mit Marsalasaucе, Kartoffelgratin
und Gemüse

Fr. 28.00 / Pers.

Kalbs-Saltimbocca nach Römischer Art, Safranrisotto,
gefüllte Tomaten

Fr. 30.00 / Pers.

Kalbsschnitzel nach Ungarischer Art, Butternudeln,
Blattspinat

Fr. 36.00 / Pers.

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce,
frische Nudeln, Gemüse garnitur

Fr. 40.00 / Pers.

Lamm

Lammrückenfilet mit Thymian, Gemüse,
Williams Kartoffeln

Fr. 30.00 / Pers.

Kaninchenrückenfilet mit Salbeirahmsauce,
Savoyarde Kartoffeln und Gemüse

Fr. 32.00 / Pers.

Lammfilet à la Provençale, Tomaten mit Blattspinat,
Darphin Kartoffeln

Fr. 34.00 / Pers.

Desserts

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 11.00 / Pers.

Cassata Siciliana

Fr. 6.50 / Pers.

Coupe Dänemark

Fr. 7.00 / Pers.

Dessertkomposition

Fr. 15.00 / Pers.

Eisparfait mit Cointreau

Fr. 10.00 / Pers.

Erdbeer-Vanille Parfait ***	Fr. 10.00 / Pers.
Frischer Fruchtsalat ***	Fr. 10.00 / Pers.
Früchtekuchen nach Saison ***	Fr. 6.50 / Pers.
Früchte Symphonie mit Sorbet ***	Fr. 12.00 / Pers.
Gebrannte Creme	Fr. 6.50 / Pers.
Panna Cotta mit Früchtesauce ***	Fr. 8.50 / Pers.
Mascarponecreme mit Himbeersauce ***	Fr. 9.50 / Pers.
Parfait glacé mit Grand Marnier ***	Fr. 11.00 / Pers.
Schokoladenmousse ***	Fr. 9.00 / Pers.
Vacherin-glacé mit Saisonfrüchten (3 Aromen) ***	Fr. 15.00 / Pers.
Zitronensorbet ***	Fr. 9.00 / Pers.

Büffets ab 20 Personen

Kaltes Büffet

Crevetten-Cocktail, Hauspastete, Roastbeef, verschiedene Salate, Aufschnitt, Rohschinken, Melone je nach Saison, Rauchforelle, Salamí, Schinken.

Fr. 35.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum kalten Büffet

Hummerterrine

Fr. 15.00 / Pers.

Rauchlachs	Fr. 8.00 / Pers.
Seezungenroulade	Fr. 9.50 / Pers.
Pochiertes Salm-Medaillon	Fr. 6.00 / Pers.
Gebratene Geflügelbrust	Fr. 6.00 / Pers.
Rindstartar mit Toast und Butter	Fr. 7.00 / Pers.

Warmes Büffet

Schweinskarreebraten, Rosé gebratenes Roastbeef, Pilzsauce, Kräuterbutter und Gemüse. Dazu Gratin, Reis oder Nudeln. Auf Anfrage auch Pommes Frites oder Kroketten.

Fr. 40.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum warmen Büffet

Entenbrust	Fr. 8.50 / Pers.
Lammkarree	Fr. 8.00 / Pers.
Perlhuhnbrust	Fr. 7.50 / Pers.
Riesencrevetten mit Knoblauch	Fr. 9.50 / Pers.
Salmtranche grilliert	Fr. 7.50 / Pers.
Schweinsfilet	Fr. 8.50 / Pers.

Grill-Büffet

Poulet, Schweinesteak, Kalbs-Schweinsbratwürste, Cervelats, Pferdesteak, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Maiskolben, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Fr. 35.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum Grill-Büffet

Entrecôte	Fr. 10.00 / Pers.
Lammkotelette	Fr. 5.00 / Pers.

Morchelsauce

Fr. 5.50 / Pers.

Rindsfilet

Fr. 12.00 / Pers.

Schweinsfilet

Fr. 8.50 / Pers.

Paella

Paella mit Meeresfrüchte, Poulet, Schweinefleisch oder Riesencrevetten

Fr. 30.00 / pers.

Dessert-Büffet (ohne Käse)

Sorbets, Eisparfait, Mascarpone Creme, Schokoladenmousse, Fruchtssalat,
Gebrannte Creme, Kuchen, Meringue, Doppel Rahm, Schlagrahm,
Früchte je nach Saison.

Fr. 25.00 / Pers.

Käse-Büffet

8 Sorten Käse, diverse Brote, Nüsse, Trauben

Fr. 14.00 / Pers.

Lust auf ein Themenmenü ?

Mexikanisch, Karibisch, Russisch, Italienisch, Ungarisch, Griechisch,
Meeresfrüchte, Salz-Süsswasserfische, frische Spargeln oder Wildsaison.

Brot

Baguette

Fr. 1.20 / Pers.

Brot-Trio (3 Sorten)

Fr. 3.00 / Pers.

Brot-Büffet

Fr. 6.50 / Pers.

Kaffee

Nespresso inklusive Zucker und Rahm

Fr. 4.00 / Kaffee

Tischwäsche

Farbige Papier-Tischtücher (Duni/Tela)

Fr. 3.50 / m

Papier Servietten (Duni/Tela)

Fr. 0.80 Stk.

Stoff-Tischtücher weiss

Fr. 18.00 / Stk.

Stoff-Servietten weiss

Fr. 3.00 / Stk.

Zahlungsbedingungen

- Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer
- Direktzahlung, EC-Direct, Postcard, Rechnung
- Zahlbar innert 10 Tagen
- Abzüge werden nachfakturiert
- Preisänderungen bleiben vorbehalten

Annullierungskosten

- 7 Tage vorher: ohne Kosten
- Bis zu 3 Tage: 50% des Gesamtbetrages
- Weniger als 72 Stunden: 100% des Gesamtbetrages

Zusätzliche Informationen

- Für das Servicepersonal verrechnen wir Fr. 45.00 pro Person und Stunde
- Für einen Koch verrechnen wir Fr. 55.00 pro Person und Stunde
- Je nach Wunsch vermieten wir Ihnen auch das Geschirr. Sämtliches Material wird je nach Anzahl verrechnet.
- Die Transportkosten werden je nach Distanz und Aufwand festgelegt.
- Auf Anfrage schicken wir Ihnen auch gerne unsere Getränkeliste.

Die Menüvorschläge sind ein Querschnitt unserer Kreationen. Um Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches zu bieten, haben Sie die Möglichkeit je nach Wunsch und Bedarf zu kombinieren. Sollten Sie kein passendes Menü finden, kreieren wir gerne eine persönliche Offerte nach Ihrem Geschmack und Budget.

Lassen Sie sich von uns Beraten!