

# Menus de la semaine

## LUNDI 15 juin 2026

### Menu 1

Cuisse de poulet  
Pommes rissolées  
Mélange de légumes

### Menu 2

Salade de cornettes  
et charcuterie

## MARDI 16 juin 2026

### Menu 1

Spaghetti à la Amatriciana  
(jambon, champignons, tomates)  
Fromage râpé

### Menu 2

Assiette d'été  
(roastbeef, rôti de veau, melon,  
salade mêlée)

## MERCREDI 17 juin 2026

### Menu 1

Saltimbocca de poulet  
Riz au safran  
Haricots verts

### Menu 2

Cannelonis aux épinerds  
et ricotta

## JEUDI 18 juin 2026

### Menu 1

Saucisse de veau grillée, sauce oignons  
Croquettes de rösti  
Peperonata

### Menu 2

Salade de boeuf bouilli  
Garnie

## VENDREDI 19 juin 2026

### Menu 1

Penne au saumon, aneth, crème,  
oignons frits

### Menu 2

Paupiette de boeuf  
Pomme purée au basilic  
Carottes

Salade de saison Fr. 4.00

Petit entrée Fr. 5.00

Assiette de salade mêlée Fr. 12.00

Petit dessert Fr 5.00

Baguette (F) Fr. 3.50

Menu livré à domicile

Faug Fr. 16.00

Région Avenches + Fr.2.00

Menu à emporter Fr. 14.00

Gâteau du Vully fait maison



Fr. 24.-- (32cm)

Salé et sucré

Paiement par Twint



Le Gourmet Traiteur



Le-Gourmet-Catering Sàrl  
Holzer René  
Route de Salavaux 41  
1595 Faug



Mobile: 079/332.00.66  
www.le-gourmet-traiteur.ch

[le-gourmet-catering@outlook.com](mailto:le-gourmet-catering@outlook.com)

**Les commandes de menus passées après 9 heures le jour même ne seront pas prises en compte et ne seront pas préparées.**

Prov : porc, boeuf, veau CH, cuisse de poulet CH, saltimbocca de poulet SL, Saumon N

Info allergène 079 332 00 66