

Menus de la semaine

LUNDI 05 oct. 2026

Menu 1

Boeuf bouilli, saucisse de porc fumé
Orge perlé et brunoise de légumes

Menu 2

Gnocchi de pommes de terre
Sauce tomate et chorizos
Broccolis

MARDI 06 oct. 2026

Menu 1

Saltimbocca de porc
Risotto au safran
Tomates aux herbes

Menu 2

Rôti de porc froid
Sauce tartar
Salade de céleri

MERCREDI 07 oct. 2026

Menu 1

Vol-au-Vent
(champignons, quenelles de veau, porc)
Riz aux petits pois

Menu 2

Toast Hawaii
(jambon, ananas, raclette)

JEUDI 08 oct. 2026

Menu 1

Emincé de poulet au curry
et noix de coco
Riz jasmin

Menu 2

Saucisse de vienne en pâte feuilletée
Lentilles à la moutarde et carottes

VENDREDI 09 oct. 2026

Menu 1

Spaghetti au saumon à l'aneth
Oignons frits

Menu 2

Saucisse au chou
Poireaux et pommes de terre

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

Faoug Fr. 16.00

Région Avenches + Fr.2.00

Menu à emporter Fr. 14.00

Gâteau du Vully fait maison



Fr. 24.-- (32cm)

Salé / sucré

Paiement par Twint



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



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

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, poulet BR/ SL, poisson MSC

Info allergène 079 332 00 66