Menus de la semaine

LUNDI 16 novembre 2026

Menu 1
Ragoût de porc au vin rouge
Pâtes au beurre
Petit pois

Menu 2
Sticks de poissons
Sauce mayonnaise
Broccolis, pommes nature

MARDI 17 novembre 2026

Menu 1
Saucisse à rôtir, sauce oignons
Rösti au beurre
Navets

Menu 2
Rissoles à la viande
Salade de légumes

MERCREDI 18 novembre 2026

Menu 1
Escalope de porc panée à la Milanaise
Cornettes aux tomates
Haricots verts

Menu 2
Gnocchis de pommes de terre
Sauce bolognaise
Fromage râpé

JEUDI 19 novembre 2026

Menu 1
Filet de poulet à la sauge
Gratin de pommes de terre
Carottes aux grains de fenouille

Menu 2
Maccaroni de l'alpage
(Crème, fromage, oignons, lardons, jambon)

VENDREDI 20 novembre 2026

Menu 1
Filet de pangasius sauté
Risoni al pesto
Epinards à la crème

Menu 2
Vol-au-Vent
(Champignons, quenelles de veau, jambon)
Riz à la ciboulette

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 Traiteur
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, CH, poulet SL, CH, pangasius VN

Info allergène 079 332 00 66