Menus de la semaine

LUNDI 09 novembre 2026

Menu 1
Escalope de porc, sc. moutarde
Carottes
Pâtes au beurre

Menu 2
Tortellini aux fines herbes
et fromage

MARDI 10 novembre 2026

Menu 1
Brochette de poulet au miel
Riz à l'ananas
Brocolis

Menu 2
Crôutes aux champignons des bois,
lardons

MERCREDI 11 novembre 2026

Menu 1
Ragoût de boeuf "Viennoise"
Pomme purée
Haricots verts

Menu 2
Quiche au fromage
et oignons
Salade de carottes

JEUDI 12 novembre 2026

Menu 1
Saucisson en pâte feuillétée
Poireaux

Menu 2
Haute cuisse de poulet
Sauce sweet and sour
Nouilles chinoises aux légumes

VENDREDI 13 novembre 2026

Menu 1
Filet de sandre meunière
Beurre aux câpres
Pommes nature, feuilles d'épinards

Menu 2
Risotto aux tomates et basilic
Chipolata grillée

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, sandre UK

Info allergène 079 332 00 66