



Le-Gourmet-Catering Sàrl

Route de Salavaux 41

1595 Faoug

Propositions de menus 2026



René Holzer

079.332.00.66

www.le-gourmet-traiteur.ch

Menu 1

Crème de légumes

Émincé de volaille aux champignons
de Paris, nouilles et carottes

Cassata sicilienne

Fr. 31.- / pers.

Menu 2

Salade mêlée

Escalope de porc grillée, sauce aux
champignons de Paris, nouilles au beurre

Sorbet au citron

Fr. 37.50 / pers.

Menu 3

Salade mêlée

Carré de porc rôti au vin rouge,
pommes rissolées, haricots verts

Macédoine de fruits

Fr. 38.50 / pers.

Menu 4

Pâté maison, sauce Cumberland

Escalope de dinde à la mexicaine,
riz créole

Parfait glacé aux fruits et à la vanille

Fr. 39.50 / pers.

Menu 5

Salade de carottes et lardons

Émincé de porc au curry et fruits
Riz créole

Crème brûlée (suisse)

Fr. 32.- / pers.

Menu 6

Crème de poireaux et croûtons

Rôti de veau, sauce Marsala,
gratin de pommes de terre, légumes

Mousse au chocolat

Fr. 50.00 / pers.

Menu 7

Salade de saison et saumon fumé

Filet mignon de porc au fines herbes,
Pommes savoyarde, légumes

Parfait glacé Grand Marnier

Fr. 56.- / pers.

Menu 8

Salade de saison

Émincé de volaille, champignons
de Paris, nouilles, haricots verts

Coupe Danemark

Fr. 36.- / pers.

Menu 9

Bouillon royal

Ragoût de bœuf viennois,
Spätzli au beurre, brocoli

Mousse au chocolat

Fr. 35.50 / pers.

Menu 10

Feuilleté aux champignons des bois

Filets de perches aux amandes,
pommes nature

Salade de fruits

Fr. 52.- / pers.

Menu 11

Crème de tomates et basilic

Filets de perches frits, sauce tartare,
riz, feuilles d'épinards

Tarte aux fruits selon saison

Fr. 43.- / pers.

Menu 12

Champignons de Paris frits au curry
et pommes

Filets de perches meunières,
tomates concassées, pommes nature

Gratin de kiwi et sorbet au citron

Fr. 53.- / pers.

Menu 13

Salade de maïs et poivrons

Filets de truite grenobloise,
Pommes nature, feuilles d'épinards

Salade de fruits

Fr. 41.50 / pers.

Menu 15

Tartare de saumon fumé,
Toast et beurre

Suprême de canard grillé,
Pommes savoyarde, légumes

Crème brûlée

Fr. 59.50 / pers.

Menu 17

Salade de saison avec lardons et croûtons

Bouillon royal

Filets de féra, café de Paris, tomates
concassées, riz créole et brocoli

Compote de pruneaux tiède et glace vanille

Fr. 50.— / pers.

Menu 14

Cocktail de crevettes et fruits

Steak de veau grillé, sauce aux morilles,
tagliatelle au beurre, légumes

Parfait à la cannelle et pruneaux

Fr. 61.50 / pers.

Menu 16

Goujons de sandre frits, mayonnaise
aux herbes

Steak de porc et poivrons sautés,
nouilles au beurre

Crème mascarpone et fruits

Fr. 48.50 / pers.

Menu 18

Feuilleté aux champignons

Contre-filet de bœuf rôti à l'anglaise,
sauce béarnaise, gratin dauphinois,
garniture de légumes

Compote de pruneaux et
glace à la cannelle

Fr. 64.— / pers.

Menu 19

Bouquet de salade et filets de
Perches pochés, vinaigrette à l'huile de noix

Suprême de pintade aux bolets, nouilletes
aux tomates, garniture de légumes

Symphonie de fruits et sorbet

Fr. 61.50 / pers.

Menu 21

Velouté de volaille et champignons
de Paris

Tranche de saumon grillée aux poireaux,
Riz sauvage, brocoli aux amandes

Sorbet aux pruneaux et son eau de vie

Fr. 49.50 / pers.

Menu 23

Filets de perches meunières, café de
Paris, riz créole

Bœuf braisé à la mode du patron, pommes
mousseline, ragoût de champignons des bois

Crème mascarpone et son coulis de framboises

Fr. 60.50 / pers.

Menu 20

Filets de perches meunières, sauce
rémoulade, riz de Camargue

Filet mignon d'agneau à la provençale,
pommes darphin, tomates florentine

Crème mascarpone et fruits

Fr. 59.50 / pers.

Menu 22

Mousse de tomates et suprême de
canard fumé

Saltimbocca alla Romana, risotto au
safran, brocoli

Soufflé glacé au Cointreau

Fr. 58.50 / pers.

Menu 24

Filets de perches meunières, sauce
tartare, pommes noisette

Escalope de veau à la hongroise, nouilles
au beurre, feuilles d'épinards

Soufflé glacé Grand Marnier

Fr. 68.50 / pers.

Menu 25

Cocktail de crevettes

Entrecôte grillée au basilic,
Pommes croquettes, garniture
de légumes

Macédoine de fruits frais

Fr. 58.50/pers.

Menu 26

Tartare de saumon fumé, toast et beurre

Feuilleté aux champignons des bois

Suprême de canard à l'orange, légumes
de saison, pommes dauphine

Composition de notre pâtissier

Fr. 76.-/pers.

Menu 27

Escalope de foie de canard,
pot-pourri de salade

Paupiette de sole sur lit de poireaux,
Sauce au safran

Tournedos de bœuf aux morilles,
bouquetière de légumes,
pommes Elisabeth

Glace à la cannelle et pruneaux
au vin rouge

Fr. 104.50/pers

Menu 28

Escalope au foie de canard, salade
des prés

Crème de petit pois et suprême de
canard fumé

Filets de turbot à l'Ambassade
Riz sauvage

Sorbet aux fruits de la passion

Mignonnette d'agneau au thym, légumes
du marché, pommes Williams

Buffet de dessert

Fr. 128.50/pers.



Menu 29

Raviolis aux crevettes géantes,
beurre noisette

Velouté de maïs au ris de veau

Noisette de bœuf « Grand-Duc »,
sauce Périgourdine, garniture de légumes,
et pommes Chamonix

Sorbet aux pommes et Calvados

Fr. 88.-/pers.

Composer votre menu

Entrées

Potages

Bouillon royale	Fr. 7.50 / pers.
Crème de légumes	Fr. 7.00 / pers.
Crème de poireaux et croûtons	Fr. 7.00 / pers.
Crème de tomates et basilic	Fr. 7.50 / pers.
Crème de petit pois et suprême de canard fumé	Fr. 10.00 / pers.
Velouté de maïs au ris de veau	Fr. 11.00 / pers.
Velouté de volaille et champignons de Paris	Fr. 10.00 / pers.

Salade

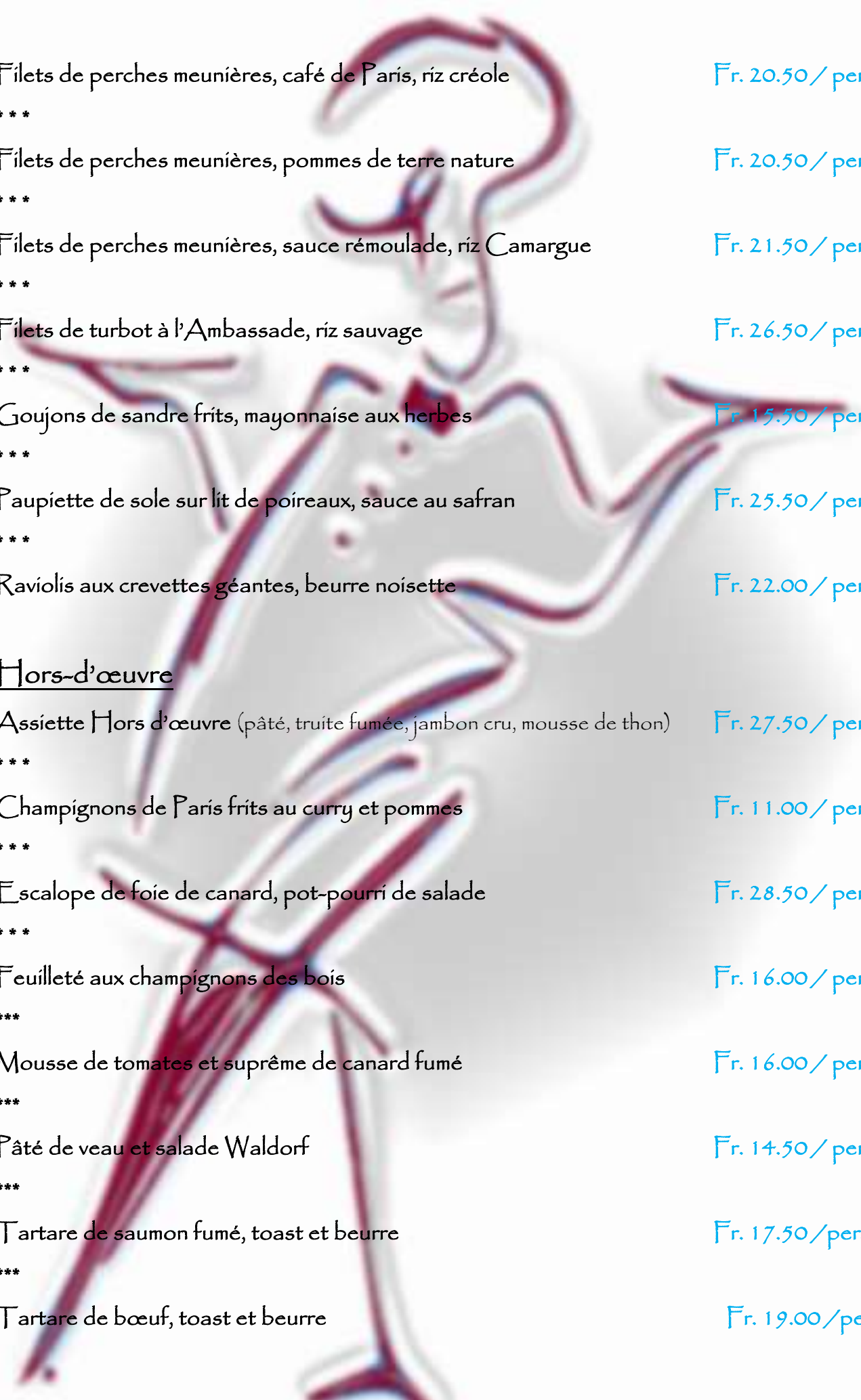
Buffet de salade (12 sortes)	Fr. 16.50 / pers.
Potpourri de salade et saumon fumé	Fr. 16.50 / pers.
Salade d'asperges vertes à l'huile de noix et ris de veau	Fr. 21.50 / pers.
Salade de carottes et lardons	Fr. 6.50 / pers.
Salade de maïs et poivrons	Fr. 6.50 / pers.
Salade de saison	Fr. 6.00 / pers.
Salade de saison avec lardons et croûtons	Fr. 7.50 / pers.
Salade de tomates et mozzarella	Fr. 13.00 / pers.
Salade mêlée (6 sortes)	Fr. 8.50 / pers.

Poissons

Bouquet de salade, filets de perches pochés et vinaigrette à l'huile de noix	Fr. 19.00 / pers.

Cocktail de crevettes	Fr. 11.00 / pers.

Cocktail de crevettes et fruits	Fr. 12.00 / pers.



Filets de perches meunières, café de Paris, riz créole ***	Fr. 20.50 / pers.
Filets de perches meunières, pommes de terre nature ***	Fr. 20.50 / pers.
Filets de perches meunières, sauce rémoulade, riz Camargue ***	Fr. 21.50 / pers.
Filets de turbot à l'Ambassade, riz sauvage ***	Fr. 26.50 / pers.
Goujons de sandre frits, mayonnaise aux herbes ***	Fr. 15.50 / pers.
Paupiette de sole sur lit de poireaux, sauce au safran ***	Fr. 25.50 / pers.
Raviolis aux crevettes géantes, beurre noisette	Fr. 22.00 / pers.
<u>Hors-d'œuvre</u>	
Assiette Hors d'œuvre (pâté, truite fumée, jambon cru, mousse de thon) ***	Fr. 27.50 / pers.
Champignons de Paris frits au curry et pommes ***	Fr. 11.00 / pers.
Escalope de foie de canard, pot-pourri de salade ***	Fr. 28.50 / pers.
Feuilleté aux champignons des bois ***	Fr. 16.00 / pers.
Mousse de tomates et suprême de canard fumé ***	Fr. 16.00 / pers.
Pâté de veau et salade Waldorf ***	Fr. 14.50 / pers.
Tartare de saumon fumé, toast et beurre ***	Fr. 17.50 / pers.
Tartare de bœuf, toast et beurre	Fr. 19.00 / pers.

Plats principaux

Poisson

Filet de féra, café de Paris, tomates concassées,
riz créole et brocoli

Fr. 35.00 / pers.

Filets de perches aux amandes, pommes nature

Fr. 38.50 / pers.

Filets de perches frits, sauce tartare, pommes nature

Fr. 38.50 / pers.

Filets de perches meunières, beurre noisette, pommes nature

Fr. 38.50 / pers.

Filet de truite grenobloise, pommes nature, feuilles d'épinards

Fr. 32.00 / pers.

Tranche de saumon grillé aux poireaux, riz sauvage,
brocoli aux amandes

Fr. 35.00 / pers.

Boeuf

Ragoût de bœuf viennois, spätzli au beurre

Fr. 22.00 / pers

Bœuf braisé à la mode du patron, pommes mousseline,
ragoût de champignons des bois

Fr. 30.00 / pers.

Entrecôte de bœuf gratiné au basilic

Fr. 39.- / pers.

Contre-filet de bœuf rôti à l'anglaise, sauce béarnaise,
gratin dauphinois, garniture de légumes

Fr. 41.- / pers.

Filet de bœuf rôti entier ou tournedos de bœuf

Fr. 44.00 / pers.

Les trois filets (bœuf, veau, porc), café de Paris,
sauce aux morilles et bolets

Fr. 53.—/pers.

Tournedos de bœuf aux morilles, bouquetière de légumes,
pommes Elisabeth

Fr. 49.—/pers.

Noisette de bœuf « Grand-Duc », sauce Périgourdine,
garniture de légumes, pommes Chamonix

Fr. 54.—/pers.

Porc

Émincé de porc au curry et fruits

Fr. 21.—/pers.

Escalope de porc grillé, sauce aux champignons de Paris,
nouilles au beurre

Fr. 22.00/pers.

Carré de porc rôti au vin rouge, pommes risolées, haricots verts

Fr. 26.50/pers.

Steak de porc et poivrons sautée, nouilles au beurre

Fr. 26.50/pers.

Jambon à l'os chaud, gratin ou salade de pommes de terre

Fr. 27.50/pers.

Filet mignon de porc, sauce aux champignons des bois

Fr. 31.00/pers.

Volaille

Émincé de volaille aux champignons de Paris, nouilles et
carottes ou haricots verts

Fr. 20.50/pers.

Escalope de dinde à la mexicaine, riz créole

Fr. 20.50/pers.

Suprême de canard à l'orange, légumes de saison,
pommes dauphinoises

Fr. 35.00 / pers.

Suprême de pintade aux bolets, nouilletes aux tomates,
garniture de légumes

Fr. 35.00 / pers.

Suprême de canard grillé, pommes savoyarde, légumes,
sauce aux truffes

Fr. 39.50 / pers.

Veau

Rôti de veau, sauce Marsala, gratin de pommes de terre, légumes

Fr. 31.00 / pers.

Saltimbocca alla romana, risotto au safran et tomates farcies

Fr. 33.00 / pers.

Escalope de veau à la hongroise, nouilles au beurre,
feuilles d'épinards

Fr. 39.50 / pers.

Steak de veau grillé, sauce aux morilles, tagliatelles au beurre,
garniture de légumes

Fr. 44.00 / pers.

Agneau

Filet mignon d'agneau au thym, garniture à choix

Fr. 39.— / pers.

Filet mignon d'agneau à la provençales, pommes dauphinoises,
tomates florentine

Fr. 39.— / pers.

Filet mignon de lapin à la sauge, pommes savoyarde, légumes

Fr. 45.00 / pers.



Desserts

Cassata sicilienne

Fr. 8.—/ pers.

Composition de notre pâtissier

Fr. 18.00/ pers.

Coupe Danemark

Fr. 9.00/ pers.

Crème brûlée (suisse)

Fr. 8.00/ pers.

Crème mascarpone et son coulis de framboise

Fr. 11.00/ pers.

Panna Cotta et coulis de fruits selon saison

Fr. 10.00/ pers.

Mousse au chocolat

Fr. 12.00/ pers.

Parfait glacé aux fruits et à la vanille

Fr. 14.00/ pers.

Parfait glacé Grand Marnier

Fr. 15.00/ pers.

Salade de fruits frais

Fr. 12.00/ pers.

Sorbet au citron

Fr. 11.00/ pers.

Sorbet aux pommes et Calvados

Fr. 12.00 / pers.

Soufflé glacé au Cointreau

Fr. 14.00 / pers.

Symphonie de fruits et sorbet

Fr. 15.00 / pers.

Tarte aux fruits selon saison

Fr. 8.00 / pers.

Vacherin glacé et fruits selon saison
(3 arômes)

Fr. 17.00 / pers.

Buffet à partir de 20 personnes

Buffet froid

Cocktail de crevettes, pâté maison, roastbeef froid, diverses salades, jambon cru, melon selon saison, truite fumée, salami, jambon, diverses charcuteries.

Fr. 39.00 / pers.

Variations supplémentaires pour le buffet froid

Médailillon de saumon poché

Fr. 6.50 / pers.

Roulade de filet de sole

Fr. 10.50 / pers.

Saumon fumé

Fr. 9.00 / pers.

Suprême de volaille

Fr. 6.50 / pers.

Tartare de bœuf, toast et beurre

Fr. 8.00 / pers.

Terrine d'homard

Fr. 16.50 / pers.

Buffet chaud

Carré de porc, roastbeef rôti à l'anglaise, sauce aux champignons des bois, café de Paris, légumes, gratin, riz ou nouilles.

Frites ou croquettes sur demande.

Fr. 45.00 / pers.

Variations supplémentaires pour le buffet chaud

Carré d'agneau

Fr. 9.00 / pers.

Crevettes géantes à l'ail

Fr. 10.50 / pers.

Filet mignon de porc

Fr. 9.50 / pers.

Suprême de canard

Fr. 9.50 / pers.

Suprême de pintade

Fr. 8.50 / pers.

Tranche de saumon grillée

Fr. 8.50 / pers.

Buffet de grillade

Poulet, steak de porc, saucisse à rôtir (porc), saucisse de veau, cervelas, steak de cheval, pommes de terre au four, sauce à la ciboulette, épis de maïs, café de Paris, sauce au poivre vert.

Fr. 39.00 / pers.

Variation supplémentaires pour le buffet de grillade

Côtelette d'agneau

Fr. 5.50 / pers.

Entrecôte de bœuf

Fr. 11.00 / pers.

Filet de bœuf

Fr. 13.00 / pers.

Filet mignon de porc

Fr. 9.50 / pers.

Sauce aux morilles

Fr. 6.00 / pers.

Paella à discrétion

Paella aux fruits de mer, au poulet, au porc ou aux crevettes géantes

Fr. 35.00 / pers.

Buffet de dessert (sans fromage)

Divers sorbets, parfait glacé, crème mascarpone, mousse au chocolat, salade de fruits, crème brûlée (suisse), divers gâteaux, meringues, crème gruyère, crème chantilly et divers fruits.

Fr. 28.00 / pers.

Buffet de fromages

8 sortes de fromage, divers pains, raisins et noix.

Fr. 15.50 / pers.

Repas à thème ou spécialités de saison

Mexicains, italien, hongrois, grecque, des Caraïbes.

De la chasse, des fruits de mer, du poisson d'eau douce ou salé, etc.

Pains

Baguette

Fr. 2.50 / pers.

Buffet de pain

Fr. 7.50 / pers.

Trio de pain (trois sortes)

Fr. 3.50 / pers.

Café

Machine Nespresso avec sucre et crème

Fr. 4.50 / café

Linge de table

Nappe en tissu blanc

Fr. 20.00 / pièce

Nappe table haute

Fr. 15.00 / pièce

Rouleau de papier (Duni ou Tela) en couleur selon votre choix.

Fr. 4.00 / m.

Serviette (Duni/Tela) en couleurs selon votre choix

Fr. 0.90 / pièce

Modalités de paiement

- La TVA n'est pas incluse dans les prix.
- Paiement comptant, facture ou TWINT
- Payable à 10 jours nets
- Toutes déductions exclues.
- Sous réserve de changements de prix.
- Un acompte du montant devisé vous sera demandé pour un montant supérieur à Fr. 1000.—.

Frais d'annulation

- 7 jours avant : sans frais
- Jusqu'à trois jours : 50 % du montant total
- Moins de 72 heures : 100% du montant total

Informations supplémentaires

- Le personnel de service est facturé 48.00/h.
Le personnel de cuisine est facturé 57.00/h
- Sur demande, nous vous mettons à disposition tout notre matériel. Celui-ci est facturé séparément selon le nombre de personnes.
- Le prix des transports est à définir de cas en cas, selon la distance.
- Sur demande, nous vous envoyons avec plaisir notre carte des boissons.

C'est avec plaisir que nous vous conseillons personnellement, en fonction de vos envies et votre budget. Nos propositions de menus sont un petit choix parmi nos créations. Si vous désirez d'autres idées, n'hésitez pas à nous contacter. C'est avec plaisir que nous vous aiderons dans votre choix afin de trouver le repas idéal pour votre événement.

Vous avez la possibilité de combiner les différents plats selon votre envie et souhaits.