


<p><u>LUNDI 04 février 2019</u> Salade de saison Fr. 2.00</p> <p><u>Menu 1</u> Escalope de porc Sauce aux champignons de Paris Ebly aux légumes</p> <p><u>Menu 2</u> Toast Fribourgeoise (lard, tomates, pruneaux secs, vacherin fribourgeoise)</p> <p>Fr. 12.00</p>	<p><u>MARDI 05 février 2019</u> Salade de saison Fr. 2.00</p> <p><u>Menu 1</u> Emincé de dinde au curry et ananas Riz créole</p> <p><u>Menu 2</u> Filet de flet pané, sauce remoulade Pois mange-tout Pommes persillées</p> <p>Fr. 12.00</p>	<p><u>MERCREDI 06 février 2019</u> Salade de saison Fr. 2.00</p> <p><u>Menu 1</u> Saucisse au chou Poireaux à la crème Pommes nature</p> <p><u>Menu 2</u> Tortellini à la carbonara (lard, crème, fromage)</p> <p>Fr. 12.00</p>	<p><u>JEUDI 07 février 2019</u> Salade de saison Fr. 2.00</p> <p><u>Menu 1</u> Paupiette de boeuf au vin rouge Spätzli au beurre Petits pois</p> <p><u>Menu 2</u> Vitello tonnato (rôti de veau, sauce au thon, câpres)</p> <p>Fr. 12.00</p>
<p><u>VENDREDI 08 février 2019</u> Salade de saison Fr. 2.00</p> <p><u>Menu 1</u> Filet de St.Pierre, sauce à l'aneth Pommes nature Feuilles d'épinards</p> <p><u>Menu 2</u> Haute cuisson de poulet grillée au romarin, carottes Pommes duchesse</p> <p>Fr. 12.00</p>	<p>FERMÉ</p> <p>Veillez réserver votre plat 1 jour en avance</p> <p>contact@le-gourmet-traiteur.ch</p>	<p>FERMÉ</p> <p>Bitte reservieren Sie Ihr Menu 1 Tag im voraus</p>	<p>Le-Gourmet-Traiteur Sàrl Holzer René</p> <p>Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p> <p>Mobile: 079/332.00.66 Fax: 026/670.25.33 www.le-gourmet-traiteur.ch</p> 

Provenance de la viande: volaille (CH), boeuf (Suisse), porc (Suisse), dinde (CH), pintade (F), agneau (Suisse), veau (Suisse) Poisson: flet (Holland) St.Pierre (NZ)

Info allergène 079 332 00 66