






## Menus de la semaine

<p style="text-align: center;"><b><u>LUNDI 23 novembre 2020</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b></p> <p style="text-align: center;">Escalope de porc grillée, sauce moutarde Polenta au fromage Chou-rave</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b></p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Jardinière de légumes</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>MARDI 24 novembre 2020</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b></p> <p style="text-align: center;">Sze Juen Jar Gai (volaille, piment, soja, carottes, chou frisé)</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b></p> <p style="text-align: center;">Tortellini aux 4 fromages Sauce tomate et basilic Salade de carottes cuites</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>MERCREDI 25 novembre 2020</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b></p> <p style="text-align: center;">Rôti de dinde au thym Pommes savoyarde Mélange de légumes</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b></p> <p style="text-align: center;">Saucisse de Vienne en pâte feuilletée sur nid de lentilles et légumes</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>JEUDI 26 novembre 2020</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b></p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille, sauce au sherry Poireaux à la crème Pommes boulangère</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b></p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu rôti au four, sauce au pastis Riz créole Brocolis</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>VENDREDI 27 novembre 2020</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b></p> <p style="text-align: center;">Filet de loup de bar meunière aux amandes, tomates cerises Quinoa rouge</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b></p> <p style="text-align: center;">Saucisson, lard fumé Chou blanc braisé Pommes nature</p>	<p style="margin: 0;"><b><u>Business Lunch</u></b></p>	<p style="margin: 0;"><b>Menu livré à domicile Fr. 12.00</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Le-Gourmet-Traiteur Sàrl</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Holzer René</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Route de Salavaux 41</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1595 Faoug</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mobile: 079/332.00.66</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fax: 026/670.25.33</b></p> <p style="text-align: center;"><b><a href="http://www.le-gourmet-traiteur.ch">www.le-gourmet-traiteur.ch</a></b></p> <p style="text-align: center;"><b><a href="mailto:contact@le-gourmet-traiteur.ch">contact@le-gourmet-traiteur.ch</a></b></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
	<p style="margin: 0;"><b>Salade de saison, tomates séchées et noix grillées</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="margin: 0;"><b>Filet mignon de porc, sauce à la moutarde</b></p> <p style="margin: 0;"><b>Tagliatelle au beurre</b></p> <p style="margin: 0;"><b>Mélange de légumes</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="margin: 0;"><b>Tartelette aux vermicelles</b></p> <p style="margin: 0;"><b>Fr. 25.—</b></p> <p style="text-align: center;"></p>	<p style="margin: 0;"><b>Menu à emporter Fr. 10.00</b></p>	<p style="margin: 0;"><b>Paiement par Twint possible</b></p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Le Gourmet Traiteur Sàrl</p> </div> <p style="margin: 10px 0;"><b>Veuillez réserver votre plat 1 jour à l'avance</b></p> <p style="margin: 10px 0;"><b>Nous vous souhaitons une belle semaine</b></p>
<p style="font-size: 8px; margin: 0;">Provenance : boeuf, porc, veau, volaille CH, suprême de volaille F, dinde F, merlu FAO 47, loup de bar GR</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0; text-align: center;">Info allergène 079 332 00 66</p>			