

Menus de la semaine

LUNDI 02 novembre 2026

Menu 1

Emincé de poulet "Strganoff"
Mélange de légumes
Penne au beurre

Menu 2

Ragoût de cerf aux champignons et lardons
Polenta grillée
Chou rouge et choux de Bruxelles

MARDI 03 novembre 2026

Menu 1

Boulettes de viande de boeuf, sauce
au curry rouge, légumes asiatiques
Riz à la ciboulette

Menu 2

Spaghetti à la sicilienne
(salami piquant, poivrons, ail, oignons)

MERCREDI 04 novembre 2026

Menu 1

Rôti de porc au vin rouge
Carottes à la crème
Pommes duchesse

Menu 2

Compote de navets jaunes,
saucisson et lard
Pommes persillées

JEUDI 05 novembre 2026

Menu 1

Escalope de dinde "Parisienne"
Pommes rissolées
Haricots verts

Menu 2

Cannellonis aux épinards et ricotta,
tomates, béchamel et fromage râpé

VENDREDI 06 novembre 2026

Menu 1

Tranche de saumon "Bâloise"
Riz sauvage
Chou frisé

Menu 2

Saucisse à rôtir de sanglier
Spätzli au beurre
Brocolis

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



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, sanglier CH, poulet BR, cerf A, dinde F, saumon N

Info allergène 079 332 00 66

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



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