

Menus de la semaine

<u>LUNDI 23 février 2026</u> <u>Menu 1</u> Ragoût de boeuf au paprika Gnocchis de pommes de terre Haricots verts <u>Menu 2</u> Rouleaux de printemps et samosas Légumes asiatiques	<u>MARDI 24 février 2026</u> <u>Menu 1</u> Saucisse à rôtir de porc Cornettes au beurre Carottes à la crème <u>Menu 2</u> Spaghettis aux crevettes, ail, piment et apercives vertes	<u>MERCREDI 25 février 2026</u> <u>Menu 1</u> Paupiette de boeuf au vin rouge Pomme purée Navet à l'ail des ours <u>Menu 2</u> Salade de cervelas et fromage Cornichons, petits oignons	<u>JEUDI 26 février 2026</u> <u>Menu 1</u> Lard fumé et lard salé sur nid de lentilles et pommes de terre <u>Menu 2</u> Brochettes de poulet, sauce café de Paris Pommes duchesse Chou-fleur
<u>VENREDI 27 février 2026</u> <u>Menu 1</u> Médaille de saumon grillé, beurre au citron et anchoises, riz créole Feuilles d'épinards <u>Menu 2</u> Tranche de porc panée à la milanaise Poivrons sautés Pommes rissolées	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 et 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, crevettes VN, poulet SL, saumon N Info allergène 079 332 00 66			