

Menus de la semaine

LUNDI 23 mars 2026

Menu 1

Poitrine de dinde fumée
Haricots verts
Pommes persillées

Menu 2

Tortellinis au basilic
Sauce tomates
Fromage râpé

MARDI 24 mars 2026

Menu 1

Escalope de porc "Italienne" gratinée
(jambon, mozzarella)
Penne au pesto, chou-fleur

Menu 2

Risotto à l'ail des ours,
crevettes, champignons et moules vertes



MERCREDI 25 mars 2026

Menu 1

Spaghetti à la bolognaise
Fromage râpé

Menu 2

Brochette de saucisse de veau, chutney
d'oignons et moutarde, pommes croquettes
Petits pois

JEUDI 26 mars 2026

Menu 1

Hauts de cuisses de poulet sautées
au curry, riz basmati
Ananas grillée

Menu 2

Lard salé et lard fumé
sur nid de lentilles et pommes de terre

VENDREDI 27 mars 2026

Menu 1

Ragoût de pangasius poché, sauce "Dugléré"
Feuilles d'épinards
Nouilles de riz

Menu 2

Croûte au fromage "Valaisanne"
(raclette, tomates, lardons)

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-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, dinde, veau, poulet CH, crevettes VN, moules NZ, pangasius VN

Info allergène 079 332 00 66