

# Menus de la semaine

## LUNDI 13 avril 2026

### Menu 1

Emincé de porc au curry  
Riz créole  
Brocolis

### Menu 2

Salade de charcuterie,  
tomates et chou blanc

## MARDI 14 avril 2026

### Menu 1

Saucisson, lard fumé, lard salé  
Haricots secs  
Pommes nature

### Menu 2

Filets de St.Pierre au vin rouge  
Orge perlé et brunoise de légumes

## MERCREDI 15 avril 2026

### Menu 1

Hauts de cuisses de poulet à la coriandre  
Couscous aux légumes

### Menu 2

Rouleaux de printemps  
sur nid de légumes asiatiques

## JEUDI 16 avril 2026

### Menu 1

Piccata de porc  
Spaghetti aux tomates  
Courgettes sautées

### Menu 2

Quiche au fromage et poireaux  
Salade de carottes

## VENDREDI 17 avril 2026

### Menu 1

Filet de truite saumonée grillé  
Beurre aux amandes  
Risotto aux asperges vertes

### Menu 2

Rôti de boeuf au vin rouge  
Pomme purée au basilic  
Choux de Bruxelles à la crème

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

Faug 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



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](mailto: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, poulet CH, St.Pierre NZ, truite F

Info allergène 079 332 00 66