Menus de la semaine

LUNDI 16 Juin 2025

Menu 1

Steak haché de boeuf Pommes rissolées Mélange de légumes

Menu 2

Salade de poulet, chou blanc, carottes et pommes

MARDI 17 Juin 2025

Menu 1

Tranche panée de porc Cornettes Laitue et lardons

Menu 2

Tortellinis au gorgonzola Tomates concassées

MERCREDI 18 Juin 2025

Menu 1

Hauts de cuisses de poulet à la basquaise, courgettes Riz pilaf

Menu 2

Melon et jambon fumé Salade mêlée

JEUDI 19 Juin 2025

Menu 1

Rôti de porc aux pruneaux Pomme purée au basilic Haricots verts

Menu 2

Salade de cervelas et gruyère

Garnie

VENDREDI 20 Juin 2025

Menu 1

Filet de truite meunière Pommes nature Poireau jaune

Menu 2

Cannellonis de boeuf (béchamel, tomates, fromage râpé) Salade de saison Fr. 4.00

Petit entrée Fr. 5.00

Assiette de salade mêlée Fr. 12.00

Petit dessert Fr 5.00

Baguette Fr. 3.50

Menu livré à domicile Faoug Fr. 16.00

Région Avenches + Fr.2.00

Menu à emporter Fr. 14.00





Paiement par Twint



(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

Prov : porc, boeuf, cuisse de poulet CH, poulet SL, truite F Info allergène 079 332 00 66