Menus de la semaine

LUNDI 20 juillet 2026

Menu 1
Spaghetti bolognaise
Fromage râpé

Menu 2
Escalope de porc mariné
Pommes nouvelles au curry
Petits pois

MARDI 21 juillet 2026

Menu 1
Poulet rôti, jus au romarin
Pommes croquettes
Carottes

Menu 2
Saucisse de Vienne, moutarde
Salade mêlée

MERCREDI 22 juillet 2026

Menu 1
Jambon campagnard
Pommes gratin
Haricots verts

Menu 2
Brochette de poulet au miel
sur nid de légumes asiatiques

JEUDI 23 juillet 2026

Menu 1
Saucisse à rôtir de porc, sauce oignons
Cornettes au beurre
Chou-fleur

Menu 2
Salade de melon, pastèque,
feta, avocats et basilic)

VENDREDI 24 juillet 2026

Menu 1
Filet de tilapia pané
Pommes persillées
Epinards à la crème

Menu 2
Carpaccio de rôti de porc froid
Vinaigrette aux fines herbes
Salade de tomates

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

VACANCES DU 2.08 AU 16.08.2026

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
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, poulet CH, tilapia VN
Info allergène 079 332 00 66