

Menus de la semaine

LUNDI 18 Août 2025

Menu 1

Penne à l'Amatriciana
(jambon, champignons, poivrons, tomates)
Fromage râpé

Menu 2

Salade de thon
Garnie

MARDI 19 Août 2025

Menu 1

Ragoût de porc au paprika
Nouilles au beurre
Haricots verts

Menu 2

Assiette d'été
(mortadella, jambon, salami, roast-beef,
salade de maïs et tomates)

MERCREDI 20 Août 2025

Menu 1

Emincé de volaille au curry
Riz créole
Brocolis

Menu 2

Rôti de dinde froid, sauce tartare
Salade mêlée

JEUDI 21 Août 2025

Menu 1

Rôti haché au vin rouge
Pomme purée
Chou-fleur

Menu 2

Salade grecque
(fêta, tomates, olives, concombres,
origan, poivrons)

VENDREDI 22 Août 2025

Menu 1

Tranche de saumon grillée
Pommes persillées
Feuilles d'épinards

Menu 2

Risotto aux tomates et basilic
Chipolatas de veau grillées

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



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

Prov : porc, boeuf, veau CH, volaille SL, dinde F, thon TH, saumon N

Info allergène 079 332 00 66