

Menus de la semaine

LUNDI 31 août 2026

Menu 1

Emincé de poulet au paprika
et moutard
Mélange de légumes
Pâtes au beurre

Menu 2

Roastbeef froid
Sauce tartare
Salade mêlée

MARDI 01 sept. 2026

Menu 1

Steak de porc grillé
Sauce poivre verts
Pommes croquettes, légumes

Menu 2

Salade de tomates, concombres, mozzarella
et jambon cuit

MERCREDI 02 sept. 2026

Menu 1

Fromage d'Italie
Epinards à la crème
Pommes risolées

Menu 2

Langue de boeuf, sauce aux câpres
Pommes purée
Brocolis

JEUDI 03 sept 2026

Menu 1

Rôti de porc au vin rouge
Pommes gratin
Haricots verts à la tomate

Menu 2

Quiche au fromage, oignons, poireaux et
lardons

VENDREDI 04 sept. 2026

Menu 1

Tranche de saumon grillé
Riz à la ciboulette
Petit pois

Menu 2

Salade d'avocats, oranges, crevettes
et grains de maïs

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 / 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 CH, poulet SL, crevettes VN, saumon N

Info allergène 079 332 00 66