

Menus de la semaine

LUNDI 07 sept. 2026

Menu 1

Emincé de porc aux champignons de Paris
Cornettes au beurre
Carottes

Menu 2

Spaghetti à la tomate et au thon,
persil

MARDI 08 sept. 2026

Menu 1

Saucisse de veau grillée
Croquettes de rösti
Petits pois

Menu 2

Toast Hawaï
(jambon, ananas, raclette)

MERCREDI 09 sept. 2026

Menu 1

Escalope de poulet, sauce moutarde
Polenta au fromage
Brocolis

Menu 2

Salade italienne
(mozzarella, tomates, basilic,
concombres, salami piquant)

JEUDI 10 sept 2026

Menu 1

Steak haché de boeuf, sauce calypso
Riz aux légumes et champignons

Menu 2

Saucisson sur nid de lentilles
et pommes de terre

VENDREDI 11 sept. 2026

Menu 1

Filet de truite saumonée aux amandes
Pommes nature
Poireaux à la crème

Menu 2

Brochette de cervelas et lard
Pommes boulangère
Carottes jaunes

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 / sucré

Paiement par Twint



Le Gourmet Traiteur



Le-Gourmet-Catering Sàrl

Holzer René

Route de Salavaux 41

1595 Faug



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, veau, boeuf CH, poulet SL, truite saumonée TR

Info allergène 079 332 00 66