

Menus de la semaine

LUNDI 21 sept. 2026

Menu 1

Piccata de dinde
Mélange de légumes
Penne à la tomate

Menu 2

Quiche au fromage
Salade mêlée

MARDI 22 sept. 2026

Menu 1

Hauts de cuisses de poulet, sauce à l'orange
Riz créole
Brocolis

Menu 2

Salade de charcuterie et fromage
Garnie

MERCREDI 23 sept. 2026

Menu 1

Rôti de porc aux pruneaux
Croquettes de rösti
Poivrons sautés

Menu 2

Spaghetti aux champignons des bois
Fromage râpé

JEUDI 24 sept 2026

Menu 1

Jambon campagnard
Haricots secs
Pommes nature

Menu 2

Salade de bœuf bouilli
Garnie

VENDREDI 25 sept. 2026

Menu 1

Curry de poisson et ananas grillée
Riz créole
Chou chinois

Menu 2

Risotto aux cornes d'abondance
Chipolata de porc grillée

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, bœuf, dinde, poulet CH, poisson MSC

Info allergène 079 332 00 66