




Menus de la semaine

<p><u>LUNDI 30 septembre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Escalope de porc, sauce champignons des bois Pâtes au beurre Chou-fleur</p> <p><u>Menu 2</u> Risotto aux tomates et basilic Saucisson</p>	<p><u>MARDI 01 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Fromage d'Italie grillé Epinards à la crème Gnocchis de pommes de terre</p> <p><u>Menu 2</u> Croûte au fromage et lard Compote de poire</p>	<p><u>MERCREDI 02 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Emincé de volaille à la crème Riz pilaf Poireaux</p> <p><u>Menu 2</u> Salade de boeuf bouilli Oeuf dur Salade de maïs</p>	<p><u>JEUDI 03 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Steak haché de boeuf, sauce cocktail Pommes croquettes Chou rouge</p> <p><u>Menu 2</u> Langue de boeuf, sauce aux câpres Pomme purée Haricots verts</p>	
<p><u>VENDREDI 04 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Filet de St.Pierre, sauce au vin rouge Riz sauvage Petits pois à la crème</p> <p><u>Menu 2</u> Chili con carne (boeuf, haricots rouges, piment) Tortillas</p>	<p><u>Business Lunch</u></p> <p>Salade de chou rouge et pommes * * *</p> <p>Suprême de pintade au Porto rouge</p> <p>Nouillettes aux bolets Marrons * * *</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Fr. 28.00</p>	<p>Menu livré à domicile Fr. 15.00</p> <p>Menu à emporter Fr. 12.00</p> <p>Petit entrée Fr. 4.00 Assiette de salade mêlée Fr. 9.00 Petit dessert Fr 4.00 Baguette Fr. 3.50</p>	<p>Paiement par Twint</p>  <p>Le-Gourmet-Catering Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p> 	
<p>Prov : porc, boeuf CH, volaille SL, St.Pierre NZ, pintade F</p> <p>Info allègène 079 332 00 66</p> 				<p>Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com</p>