

Menus de la semaine

LUNDI 13 octobre 2025

Menu 1

Emincé de poulet au curry
Riz créole
Brocolis

Menu 2

Toast Hawaii
(raclette, ananas, jambon)

MARDI 14 octobre 2025

Menu 1

Steak haché de boeuf, sauce chasseur
Choux de Bruxelles
Spätzli

Menu 2

Penne au pesto
(pignons, basilic, parmesan, ail, huile d'olives)

MERCREDI 15 Octobre 2025

Menu 1

Tranche de porc panée
Pommes rissolées
Haricots verts

Menu 2

Omelette aux poireaux
et lardons

JEUDI 16 Octobre 2025

Menu 1

Poulet rôti au four
Peperonata
Pommes duchesse

Menu 2

Endives braisées
(jambon, béchamel, fromage)

VENDREDI 17 Octobre 2025

Menu 1

Filet de St.Pierre poché, sauce à l'aneth
et crevettes, riz basmati
Feuilles d'épinards

Menu 2

Paupiette de boeuf au vin rouge
Pomme purée
Chou-fleur frit

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



Paiement par Twint



Le Gourmet Traiteur



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, poulet CH, emincé de poulet BR, St.Pierre NZ

Info allergène 079 332 00 66