

Menus de la semaine

LUNDI 12 oct. 2026

Menu 1

Escalope de porc grillée, sauce moutarde
Pâtes au beurre
Brocolis aux amandes

Menu 2

Gratin de spätzli
aux légumes

MARDI 13 oct. 2026

Menu 1

Fromage d'Italie pané
Pommes au four
Mélange de légumes

Menu 2

Chicken nuggets, sauce cocktail
Pommes duchesse
Légumes mexicaines

MERCREDI 14 oct. 2026

Menu 1

Steak de poulet au paprika
Polenta aux fines herbes
Chou-fleur

Menu 2

Cannellonis aux épinards et ricotta
(tomates, béchamel, fromage)

JEUDI 15 oct. 2026

Menu 1

Ragoût de boeuf à la hongroise
Nouilles au beurre
Choux de Bruxelles

Menu 2

Lard fumé
Chou blanc braisé
Pommes nature

VENDREDI 16 oct. 2026

Menu 1

Filet de tilapia "Dugléré"
Riz créole
Feuilles d'épinards

Menu 2

Piccata de porc
Spaghetti aux tomates
Petits pois

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, boeuf, poulet CH, tilapia VN

Info allergène 079 332 00 66