




Menus de la semaine

<p><u>LUNDI 28 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Escalope de porc, sauce poivre vert Nouilles au beurre Chou-fleur</p> <p><u>Menu 2</u> Agnelotti à la courge Sauce tomate à la sauge et noix grillées</p>	<p><u>MARDI 29 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Saucisse de veau grillée, sauce oignons Croquettes de rösti Carottes jaunes</p> <p><u>Menu 2</u> Mousse de thon à l'avocat, oeuf dur, cornichons et tomates cerise</p>	<p><u>MERCREDI 30 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Emincé de boeuf "Stroganoff" Penne Haricots verts</p> <p><u>Menu 2</u> Ragoût de cervelas Chou blanc Pommes nature</p>	<p><u>JEUDI 31 octobre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Quenelles de viande à la crème et champignons Riz créole Feuilles d'épinards</p> <p><u>Menu 2</u> Emincé de poulet aux trois curry Riz jasmin Légumes asiatiques</p>
<p><u>VENDREDI 01 novembre 2024</u></p> <p>Salade de saison Fr. 2.50</p> <p><u>Menu 1</u> Risotto aux crevettes et moules vertes</p> <p><u>Menu 2</u> Endives braisées (jambon, béchamel, fromage)</p>	<p><u>Business Lunch</u></p> <p>Terrine campagnarde * * *</p> <p>Escalope de chevreuil aux cornes d'abondance</p> <p>Spätzli Marrons glacés * * *</p> <p>Tartelette aux vermicelles</p> <p>Fr. 28.00</p>	<p>Menu livré à domicile Faoug Fr. 15.00 Région Avenches + Fr.2.00</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</p> <p>Baguette Fr. 3.50</p>	<p>Paiement par Twint</p>  <p>Le Gourmet Traiteur TWINT</p> <p>Le-Gourmet-Catering Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p> 
<p>Prov : porc, veau, boeuf CH, thon TH, poulet, chevreuil SL, crevettes VN, moules NZ</p> <p>Info allergène 079 332 00 66</p> 			<p>Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com</p>