

Menus de la semaine

LUNDI 26 oct. 2026

Menu 1

Ragoût de porc au vin rouge
Pâtes au beurre
Chou-fleur

Menu 2

Saucisse de volaille grillée
Gratin de pommes de terre
Brocolis

MARDI 27 oct. 2026

Menu 1

Emincé de poulet "Stroganoff"
Riz créole
Carottes jaunes

Menu 2

Gnocchis de pommes de terre
Sauce gorgonzola
Julienne de viande sèche

MERCREDI 28 oct. 2026

Menu 1

Tranche de porc panée
Pommes savoyarde
Navets aux tomates

Menu 2

Langue de boeuf, sauce aux câpres
Pomme purée
Haricots secs

JEUDI 29 oct. 2026

Menu 1

Steak haché de boeuf, sauce poivre vert
Nouilles au beurre
Petits pois

Menu 2

Croûte au fromage, jambon,
moutarde et oignons

VENDREDI 30 oct. 2026

Menu 1

Crevettes à la provençale
Feuilles d'épinards
Risotto au vin blanc et citron

Menu 2

Jarret de porc "Crémolata"
Pommes galettes
Haricots

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 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

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, volaille CH, poulet SL, crevettes IN

Info allergène 079 332 00 66