Menus de la semaine

LUNDI 23 novembre 2026

Menu 1
Emincé de poulet au curry et ananas
Riz créole

Menu 2
Rôti de porc au vin rouge
Mélange de légumes
Pommes rissolées

MARDI 24 novembre 2026

Menu 1
Steak haché de boeuf
Purée pommes de terre et céleri
Carottes

Menu 2
Spaghetti all'abruzzese
(jambon, salami, poivrons, oignons, tomates)
Fromage râpé

MERCREDI 25 novembre 2026

Menu 1
Escalope de porc à la chasseur
Gnocchis de pommes de terre
Choux de Bruxelles

Menu 2
Cassoulet de lentilles et navets jaunes,
pommes de terre, saucisson et lard

JEUDI 26 novembre 2026

Menu 1
Cuisse de poulet braisée au vin rouge
Farfalle au beurre
Petits pois

Menu 2
Gratin de spätzli au jambon,
poireaux, crème
Oignons frits

VENDREDI 27 novembre 2026

Menu 1
Filet de St.Pierre, sauce au safran
Riz basmati
Brocolis

Menu 2
Croûte au fromage valaisanne
(pain, lard, raclette)

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
Pour vos apéros / ou dessert



Fr. 24.-- (32cm)
Salé / sucré

Paiement par Twint

Le Gourmet Traiteur
TWINT

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, CH, emincé poulet SL, cuisse poulet CH, St.Pierre NZ

Info allergène 079 332 00 66