

# Menus de la semaine

LUNDI 15 Décembre 2025

Menu 1

Spaghetti à la carbonara  
(lard, ail, crème, fromage)



Menu 2

Tortellinis aux épinards  
Sauce au saumon fumé et sésame rôti

MARDI 16 Décembre 2025

Menu 1

Choucroute garnie  
(lard fumé, lard salé, saucisse, jambon)  
Choucroute, haricots secs, pommes de terre

Menu 2

Epaule de veau pochée, sauce aux câpres  
Pomme purée  
Feuilles d'épinards



MERCREDI 17 Décembre 2025

Menu 1

Escalope de poulet grillée, sauce café  
de Paris, pommes croquettes  
Navets

Menu 2

Assiette gourmet  
(terrine, truite fumée, roast-beef,  
sauce tartare, salade mêlée)

VENDREDI 19 Décembre 2025

Menu 1

Filet de St.Pierre rôti au four,  
sauce provençale, brocolis  
Riz créole



Menu 2

Carré de porc fumé  
Compote d'oignons à la moutarde  
Poireaux et pommes de terre

**Salade de saison Fr. 4.**

**Petit entrée Fr. 5.00**

**Assiette de salade mêlée Fr. 12.00**

**Petit dessert Fr 5.00**

**Baguette (F) Fr. 3.50**

**Vacances du 20 décembre 2025  
au 04 janvier 2026**

**Menu livré à domicile**

**Faoug Fr. 16.00**

**Région Avenches + Fr.2.00**

**Menu à emporter Fr. 14.00**

JEUDI 18 Décembre 2025

Menu 1

Steak haché de boeuf, sauce poivre vert  
Pâtes au beurre  
Carottes à la crème

Menu 2

Côtelette de cerf, sauce aux aigrelles  
rouges, spätzli  
Chou frisé

**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](http://www.le-gourmet-traiteur.ch)

[le-gourmet-catering@outlook.com](mailto:le-gourmet-catering@outlook.com)

Prov : porc, boeuf, veau CH, saumon fumé N, poulet SL, truite F, cerf AT St.Pierre ASC

Info allergène 079 332 00 66

