

Plats préparés en 2024



Pour l'Apéritif

Plaque de Pizza (environ **60 à 70 parts**) en apéritifs----- **18,00 €**

Entrées froides

Assortiment de crudités (salade, tomate, lentilles, macédoine, salade de riz niçoise, betterave pommes de terre, carottes râpées) 400 g environ/pers----- **9,90 €**
Terrine de Foie Gras frais Maison avec Petite Brioche tiède ----- **14,90 €**
Salade Gourmande « Terre et Mer » aux Copeaux de Foie Gras, avec du Magret Fumé, crevettes et Saumon Fumé ---- **14,90 €**
Salade Auvergnate au Jambon Cru, aux Noix, à la Rosette et aux Toasts de Fourme chauds ----- **9,90 €**
Assortiment de Charcuterie variée (Jambon Cru, jambon blanc, Rosette, Pâté de Campagne, pâté de couenne Beurre et Cornichon ----- **10,90 €**

Entrées chaudes

Mousseline de Saint-Jacques tiède au Coulis d'Ecrevisses et sa Coiffe croustillante ----- **11,90 €**
Feuilleté aux Ris de Veau aux Champignons des Bois à la Crème ----- **13,90 €**
Feuilleté au Jambon et aux Champignons ----- **9,90 €**
Feuilleté aux Escargots de Bourgogne, aux Pleurotes à la Crème d'Ail et au Persil ----- **11,90 €**
Corolle de Cuisses de Grenouille et Saint-Jacques aux Girolles ----- **14,90 €**
Mousseline d'Asperges Vertes à la Crème de Vin d'Alsace et de Côtes du Rhône ----- **9,90 €**
Chausson de Saint-Marcellin chaud sur Panaché de Salade et de Jambon Cru ----- **10,50 €**
Vol au Vent aux Champignons et au Jambon ----- **9,50 €**

Poissons et Crustacés

Escalope de Saumon frais à la Crème d'Oseille et aux Crevettes ----- **11,50 €**
Filet de Sandre Sauce Nantua et son Feuilleté ----- **12,90 €**
Médailon de Lotte à l'Américaine ----- **15,90 €**
Filet de Cabillaud Sauce Fruits de Mer ----- **11,50 €**
Cuisses de Grenouille Rôties à l'Ail et au Persil 350 g ----- **14,90 €**
Moules Marinière, ou à la Fourme, ou à la Crème ----- **9,50 €**
Cassolette de Saint-Jacques et Crevettes Décortiquées Sauce Nantua ----- **12,90 €**

Plats préparés en 2024



Desserts

Omelette Norvégienne -----	3,50 €
Plaque de tarte aux pommes -----	25,00 €
Plaque de tarte aux fruits -----	32,00 €

Buffet 26 €

par personne

(Minimum :

20 personnes)

Une Tranche de Rôti de Porc Froid, une Tranche de Rôti de Bœuf Froid, Jambon Blanc, Jambon Cru, Pâté de Campagne et couenne et Rosette.

Assortiment de Crudités 300 grammes par personne (*carottes râpées, betterave rouge, maïs, salade verte, tomates etc ...*).

Vinaigrette, Cornichons, Beurre, Mayonnaise.

Un petit pain par personne. Gâteau Maison.

Buffet 33 € par personne

(Minimum : 20 personnes)

Jambon Blanc, Jambon Cru, Pâté de Campagne et Rosette.

Brochette de Canard (Magret, Tomate Cerise, Abricot ou Pruneaux, Pomme de Terre).

Ballottine de Saumon Fumé Farcie à la Mousse Fine de Crevette aux Asperges Vertes.

Assortiment de Crudités

300 grammes par personne

(*carottes râpées, betterave rouge, maïs, salade verte, tomates*).

Vinaigrette, Mayonnaise, Cornichons, Olives, Beurre.

Deux sortes de Fromages secs ou Fromage Blanc à la Crème et au Coulis.

Deux petits pains par personne.

Gâteau Maison.

M. et Mme Jean-Pierre ROCHEDIX

☎ 04 71 75 29 62

<http://www.restaurant-veil-delices.fr>

***Les produits sont disponibles selon la saison et un minimum de 6 parts.
Nous contacter pour plus de renseignements. Merci.***

Plats préparés en 2024



Viandes

Suprême de Poulet Forestière -----	10,90 €
Suprême de Pintade aux Ecrevisses à la Crème -----	11,50 €
Coq au vin au côtes du Rhône -----	9,90 €
Magret de Canard en Aiguillette Sauce Périgourdine -----	13,50 €
Gigot d'Agneau Cuisson de 7 heures Façon Chevreuil -----	12,90 €
Cuisse de Canette ou Pintade Rôtie à la Duchambert -----	10,90 €
Noisette de Filet Mignon de Porc Sauce à la Fourme -----	10,90 €
Confit de Cuisse de Canard aux Champignons des Bois -----	11,90 €
Sauté de Veau Belle Angevine -----	11,90 €
Pavé de Bœuf à la Crème de Cèpes flambée au Cognac-----	12,90 €
Pavé de Veau Poêlé à la Crème de Chanterelles -----	13,50 €
Jambon Chaud au Foin ou au Madère -----	10,90 €
Couscous Royal (Poulet, Agneau, Merguez) -----	10,90 €
Choucroute Alsacienne (Lard, Saucisson, Saucisses de viande, Pomme de Terre, Cervelas, Carré de Porc) --	10,90 €
Truffade Auvergnate (Pommes de Terre, Tomme Fraîche, Saucisse, Lard) -----	10,90 €
Paëlla Royale (Poulet, Crevettes, Moules, Encornets, chorizo , fruits de mer) -----	10,90 €

Légume compris avec la Viande

Prix du légume seul sans viande-----2,90/pers

Gratin Dauphinois

Gratin de l'Abbaye (Pommes de Terre, Poireaux, Oignons, Tomate, Crème)

Risotto aux petits légumes

Pâtes Fraîches

Assortiment de Légumes de Saison

PS : Prix sous réserve d'une augmentation du à l'inflation