

Plats préparés en 2026



Pour l'Apéritif

Plaque de Pizza (environ 60 à 70 parts) en apéritifs-----	20,00 €
Plaque de quiche (environ 60 à 70 parts) en apéritifs-----	25,00 €

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 pain aux céréales -----	14,90 €
Salade de l'éveil des délices 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 €

Entrées chaudes

Mousseline de Saint-Jacques tiède au Coulis d'Ecrevisses -----	11,90 €
Feuilleté aux Ris de Veau aux Champignons des Bois à la Crème -----	13,90 €
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 €
Médaille 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 -----	10,00 €
Cassolette de Saint-Jacques et Crevettes Décortiquées Sauce Nantua -----	12,90 €

Plats préparés en 2026

Desserts

Omelette Norvégienne -----	3,50 €/Part
Plaque de tarte aux pommes -----	27,00 €
Plaque de tarte aux fruits -----	32,00 €

M. et Mme Jean-Pierre ROCHEDIX

☎ 04 71 75 29 62

<http://www.restaurant-veille-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 2026

Viandes

Travers de porc confit suce teriyaki -----	9,90 €
Suprême de Poulet farci à la fourme -----	10,90 €
Suprême de Pintade aux Ecrevisses à la Crème -----	11,50 €
Coq au vin au côtes du Rhône -----	9,90 €
Magret de Canard rôti au madère et baies roses -----	12,50 €
Gâteau de foie bressan aux petites quenelle sauce tomate et olives -----	10,00 €
Cuisse de Canette ou Pintade Rôtie sauce à la bière -----	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 €
Jambon Chaud au Foin -----	10,90 €
Couscous Royal (Poulet, Agneau, Merguez) -----	10,90 €
Choucroute Alsacienne (Lard, Saucisson, Saucisses de viande, Pomme de Terre, Cervelas,) -----	10,00 €
Choucroute de la mer (saumon, dos de lieu, crevette, moules Pomme de Terre, chou) -----	11,90 €
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