



DÉCOUVREZ NOTRE

SELECTION A EMPORTER

vieux-logis.fr



Commande par mail ou téléphone :

contact@vieux-logis.fr

ou

05 45 94 23 23

(du lundi au vendredi de 9h à 17h)

Afin de vous garantir un meilleur service,
Merci de commander minimum 7 jours à l'avance.
(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)
Offre non valable les 24 et 31 décembre

Règlement par chèque, espèces ou virement bancaire

Nous ne prenons pas la carte bancaire

Pain non inclus

Préparation en contenants jetables et recyclables

Tous les prix sont TTC, valable à partir du 15 Novembre 2022
Allergènes disponibles sur demande



Règles d'hygiène et gestes barrières

Nos préparations et livraisons sont effectuées dans les règles d'hygiène les plus strictes et gestes barrières en vigueur.

62 Av. Maryse Bastié
ZI N°3
L'ISLE D'ESPAGNAC

Tél. 05.45.94.23.23
contact@vieux-logis.fr

 LE VIEUX LOGIS TRAITEUR





LES BOUCHÉES FROIDES

L'assortiment 35 bouchées plaisir (Susceptible de varier)

- 5 paniers de pommes de terre garnis à la mousseline de thon
- 5 chouquettes emmental au fromage frais aux herbes
- 5 truites charentaise sur pain nordique et sa mousse citron
- 5 blinis de saumon fumé mangue graines de sésame
- 5 wraps de poulet à la crème d'avocat
- 5 foies gras sur navette briochée et confiture de figues
- 5 roulés de jambon de pays Serrano sur pain d'épices ricotta et abricot

40,00€ TTC (TVA 10%)



LES BOUCHÉES CHAUDES

L'assortiment 35 bouchées chaudes (Susceptible de varier)

- 5 brochettes de poulet au soja
- 5 samossas aux légumes
- 5 minis cheeseburgers
- 5 brioches d'escargot au beurre aillé
- 5 accras de morue
- 5 crevettes croustillantes aux céréales
- 5 minis camemberts panés

38,00€ TTC (TVA 10%)





LA CHARCUTERIE

Assortiment 36 pièces (6 tranches/variété)

Chiffonnade Jambon de pays Serrano, saucisson sec, coppa, chorizo, rillettes maison, andouille de Vire (beurre/cornichons)

28,00€ TTC (TVA 10 %)



VÉGÉTARIEN

Légumes frais et tartinades

(Selon saison et arrivage : carotte, concombre, tomate cerise, choux, melon, radis etc..)

Tapenade d'olives vertes, houmous, caviar d'aubergine

30,00€ TTC (TVA 10%)



LES FROMAGES

Assortiment 36 pièces (6 tranches/variété)

Exemple : Chèvre Jousseaume, Echourgnac, Etorki, Tête de moine, St Nectaire fermier, brie de Meaux (confiture/fruits secs ou confits)

30,00€ TTC (TVA 10 %)



LES MAKIS ET SUSHIS

30 pièces :

10 sushis saumon, 10 makis avocat/saumon
10 makis crevette/concombre
Sauce soja sucrée et salée

38,00€ TTC (TVA 10 %)



LA TRUITE DE LA TOUVRE

6 tranches d'environ 50gr chacune

Truite de la Touvre (Bellet) marinée aux 4 agrumes
Tranches de citron et mousse citronnée

28,00€ TTC (TVA 10 %)



LE FOIE GRAS DU CHEF

6 tranches d'environ 45gr chacune

Foie gras mi-cuit du chef
Fleur de sel, poivre concassé, confiture de figue
Sous réserve d'approvisionnement

40,00€ TTC (TVA 10 %)



LES TARTINES

Assortiment 24 pièces (4 variétés)

Jambon de pays Serrano/pêche/Philadelphia/alfafa
Chèvre/figue séchée/roquette/pignon de pin
Tapenade d'olives vertes/sardine/tomate confite
Œuf/tomate/concombre/mayonnaise

32,00€ TTC (TVA 10 %)



LES MALICETTES

Assortiment 18 pièces (3 variétés)

Jambon de pays Serrano/tomates séchées/roquette
Truite (Bellet) gravlax et mousse citron
Poulet sauce Caesar salade et graines de sésame

28,00€ TTC (TVA 10 %)



LA VL BOX

Box apéritive (idéal pour 6/8 personnes) : Exemple de composition (Susceptible de varier) :

Bâtonnets de légumes (carotte, concombre, tomate cerise...)
Sauce fromage/ciboulette
Houmous, tapenade d'olives vertes, mousse betterave
Chiffonnade de jambon de pays Serrano, chorizo, rosette
Rillettes de canard, cornichon
Tranches de truite (Bellet) gravlax, citron, beurre
Wraps de poulet au curry
Assortiment de fromages prédecoupés
Assortiment de fruits de saison

45,00€ TTC (TVA 10 %)



LE SUCRÉ

Assortiment 35 pièces

Exemple (selon saison et arrivage)

Cheesecake caramel noisette, tartelette citron meringuée, dôme exotique, tartelette crème Carambar, entremet poire chocolat, financier framboise, spirale gianduja, choux fraise chantilly...

42,00€ TTC (TVA 10 %)



Le Vieux Logis

TRAITEUR DEPUIS 1989



PLATEAU REPAS SUPRÊME

Au choix : (susceptible de varier suivant le délai de commande et des approvisionnements)

- ▶ **Pâté en croute d'oie Richelieu au Cognac et pistaches**
Ou Truite "Bellet" gravlax citronnée
- ▶ **Filet de pintade fermière au romarin**
Ou
Pavé de saumon grillé
Garnitures
- ▶ **Duo de fromages fermiers**
- ▶ **Assortiment de 4 mignardises maison**

Un plateau premium français 🇫🇷 éco-responsable ♻️
Gobelet et kit couverts d'origine végétale compostable sur demande. Boule de pain incluse.

A commander avant 15h la veille (au plus tard, suivant disponibilité).
Plateau froid ou à réchauffer. Livraison en chaud sur demande avec supplément

24,00€ TTC (TVA 10 %) hors boissons



SUR DEVIS

Sur mesure

A partir de 10 personnes, notre équipe commerciale vous élabore un devis suivant vos envies.

Menu complet

Mises en bouche, entrée, plat dessert à partir de 35€

Boissons, vaisselle, mobilier, personnel de service sur devis