



## Les viandes

Noix de joue de porc	5,00€
Jambon à l'os	5,20€
Filet mignon de porc	6,00€
Noix de jambon marinée au miel	5,50€
Farci de pintadeau Vallée d'Auge	6,90€
Magret de canard en croûte d'herbes	7,00€
Brochette d'onglet de veau	7,00€
Paëlla	8,90€
Couscous	8,90€
Choucroute	8,90€
Médailillon de veau	10,00€
Rôti de chapon (période hivernale)	8,50€
Tournedos de magret de canard	10,50€
Carré d'agneau au thym	11,00€
Tournedos de bœuf	11,00€

### Conditions générales de vente

Les prix indiqués sont à la portion, TTC (TVA 10%), hors services pour un minimum de 15 portions commandées.

Frais de livraison en supplément en fonction du lieu et de la commande.

Veuillez prévoir de passer votre commande une semaine à l'avance afin de vous garantir un meilleur service.

Toute modification de commande doit être effectuée 48h à l'avance.  
30% de la commande devra être versé lors de la réservation.

📞 05 45 94 23 23

[le-vieux-logis@wanadoo.fr](mailto:le-vieux-logis@wanadoo.fr)

Le Vieux Logis Traiteur  
SARL au Capital de 15000€ - Siret 824 042 279 0011 code ape 5610A -

# Le Vieux Logis

Profiter

Partager

Savourer



## Le Vieux Logis

Traiteur depuis 1989

## Plats à emporter

ZI N°3 - 62 Avenue Maryse Bastié - 16340 L'isle d'Espagnac

05 45 94 23 23



## Les bouchées cocktail

### Assortiment de 6 bouchées Cocktail

2 toasts sur pain de mie, chouquette garnie à la crème d'avocat, roulé de jambon au Saint-Moret, brochette de jambon, tomate cerise d'amour aux graines de sésame.

### Assortiment de 6 bouchées Prestige

Toasts sur pain de mie, foie gras sur navette briochée, ricotta sur pain d'épice jambon et fruit, mini cône tortilla, millefeuille de betterave au chèvre, verrine de mousseline de thon et confiture de cerise.

## Les entrées froides

### Végétarienne

Tartare de tomate, millefeuille de betterave au chèvre, avocat, trévisse et roquette.

### Terrine de truite aux amandes grillées

### La Croisée des Saveurs

Roulé d'asperges au jambon de parme sur lit de jeunes pousses de salade, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique.

### La Charentaise

Mini moelleux d'escargot au beurre aillé, cou d'oie farci sur toast, melon (selon saison) et cocotte de grillon charentais.

### Médaille de Foie Gras mi-cuit maison et chutney de pêche

### Salade Fantaisie aux Agrumes

Carottes et courgettes râpées, ananas et clémentines, raisins secs, surimi, crevettes, sauce à la menthe.

### Salade Périgourdine

Chiffonnade de salade, médaillon de foie gras, magret fume, gésiers et lardons (à réchauffer), croûtons, tomate, vinaigre de framboise.

### Subtil Terre & Mer

Pyramide de tartare de Saint-Jacques et saumon, foie gras mi-cuit sur toast et chutney de pêche.

5,40€

6,90€

5,20€

5,50€

5,50€

5,90€

6,20€

6,20€

6,50€

9,90€

## Les entrées chaudes

### Cassolette du Soleil

Chèvre, courgette, pesto, dés de tomate

3,50€

### Cassolette Océane Sauce Homardine

Gambas, filet de Rouget, noix de joue de poisson (selon arrivage)

7,20€

### Aumônière de Saumon

Noix de Saint-Jacques, saumon, julienne de légumes, sauce crustacés

7,90€

## Les poissons

### Dos de Cabillaud sauce armoricaine

5,90€

### Pavé de Saumon sauce champagne

6,50€

### Dos de Bar aux asperges vertes

8,90€

### Filet de Saint-Pierre en croûte persillé

9,50€

## Les garnitures

### Tonnelet de courgette

1,60€

### Gratin de pomme de terre

1,90€

### Gâteau de légumes

1,90€

### Flan de champignons, courgettes, etc...

2,30€

### Volupté de caviar d'aubergine dans sa feuille de chou

2,50€

### Nem de légumes au miel

2,50€

### Timbale de risotto aux champignons des bois

2,50€

### Tarte tatin arlésienne de légumes

2,90€