



Notre offre de **restauration / traiteur**

Le Loup-Garou vous propose une restauration de groupes (minimum 20 personnes).

Le choix de la formule et l'élaboration des menus sont convenus sur rendez-vous avec notre chef cuisinier.

Tous nos plats sont réalisés sur place par notre chef cuisinier, à partir de produits frais provenant majoritairement de producteurs locaux.

Vous trouverez sur cette carte nos propositions de menus traiteur et nos formules festives.



NOS MENUS

- Nos menus de saison
- Notre menu buffet
- Le P'tit Régional
- Le Régional
- Le Tradition
- Le menu enfant

NOS FORMULES FESTIVES

- Notre formule Brunch
- Notre formule Cocktail
- Notre formule Apéro dinatoire
- Notre formule Pot d'Accueil
- Notre formule Vin d'honneur régional
- Notre Petit-déjeuner Continental
- Notre Petit-déjeuner Amélioré

NOS MENUS DE SAISON

12,80€

Hors vin

Service par table

MENU AUTOMNE-HIVER

Crudités en duo : betterave « pommes de gâtine » carottes noix et raisins



Tartiflette du chef et sa salade verte



Flan pâtissier de chez Baubeau



Café

MENU PRINTEMPS

Salade de chèvre chaud



Chili Con Carne



Tourteau fromager de Chez Baubeau



Café

MENU ÉTÉ

Concombre à la crème et sauce à la menthe



Rougail Saucisse



Salade de fruits maison accompagnée de sa galette poitevine de Chez Baubeau



Café

NOTRE BUFFET

17€ (formule en autonomie sans contrainte horaire,
nous mettons le buffet à votre disposition dans les frigos)

Hors vin

19€ (mise en place par nos soins)

Pain à volonté



SALADES : 3 au choix

Salade piémontaise *Salade de concombre*
Salade de riz au thon *Salade de carottes aux raisins*
Salade coleslaw *Taboulé*



PLATEAU DE CHARCUTERIE : 4 au choix

Rosette *Andouillette*
Saucisson à l'ail *Boudin noir*
Saucisson sec *Terrine de campagne*
Cervelas *Rillettes de porc*



*Poulet, Rôti de bœuf ou rôti de porc
ou noix de jambon froid*



Salade de mogettes à l'échalote

ou

Salade de haricots verts aux oignons rouges



Plâteau de fromages / salade de noix



Assortiment de mignardises

ou

Gâteau pâtissier

(en supplément et sur commande en fonction du gâteau souhaité)

MENU LE P'TIT RÉGIONAL

13€

Hors vin

Service à l'assiette



Assiette méli-mélo du terroir

(Farci poitevin, rillons, mojettes, toast chèvre chaud, lardons, salade, noix, confiture d'oignons au vin de pays)



Tourteau fromager de chez Baubeau



Café



MENU RÉGIONAL

25€

Hors vin

Service à l'assiette



Aumônière de Chabichou et son mesclun



Pavé de truite et julienne de légumes

Ou

Gigot d'agneau et son tian de légumes



Plateau de fromages

(Tome de Caunay, Grand Quéron, chèvre frais)



Assiette gourmande

Ou

Gâteau pâtissier

(en supplément et sur commande en fonction du gâteau souhaité)



MENU TRADITION

32€

Hors vin

Service à l'assiette

Pineau blanc des Charentes et ses amuse-bouches



Salade de chèvre chaud

Ou

Méli-mélo de terrines



Pavé de saumon sauce oseille

Ou

Dos de cabillaud et sa sauce au beurre blanc



Noix de veau sauce forestière,
Gratin dauphinois et tomate provençale

Ou

Duo de viande sauce Girolle,
Poêlée de légumes et gratin dauphinois



Plateau de fromages
(Tome de Caunay, Grand Quéron, chèvre frais)



Tarte au fromage de chez Baubeau
et son coulis de chocolat chaud

Ou

Assortiments de mignardises



Café

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

10€



Sirop de grenadine

à volonté



Assiette de crudités



Steak haché

et ses tagliatelles melloises



Glace deux boules

vanille / fraise et chantilly



NOS FORMULES FESTIVES

Installation et service compris

FORMULE BRUNCH à 19€

Détail en page 10

De 10h à 13h

FORMULE COCKTAIL à 12€

Punch ou Sangria
Assortiment d'amuse-bouche chaud et froid

FORMULE APÉRO DÎNATOIRE à 16€

Verre de vin (Rouge, Rosé, Blanc)
Planche de charcuterie locale
Planche de fromages locales
Plateau de crudités et ses tartinades

FORMULE POT D'ACCUEIL à 5€

Café / Thé à volonté
Mini viennoiserie
Brioche tressée de chez Baubeau

FORMULE VIN D'HONNEUR RÉGIONALE à 9€

Kir, Jus de pomme pétillant, Jus d'orange
Flan pâtissier, Brioche, Grimolle, Tourteau fromager

NOTRE PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL à 6,50€

Servi sous forme de buffet en self-service

*Pain frais
Pain grillé
Viennoiserie
Jus d'orange
Jus de pomme
Corbeille Fruits
Yaourt nature
Beurre doux
Beurre demi-sel
Confiture
Lait chaud
Lait froid
Chocolat chaud
Café
Thé
Céréales*

NOTRE PETIT-DÉJEUNER AMÉLIORÉ à 8,50€

*Continental
+
Charcuterie
Fromages
Œufs brouillés*

BRUNCH

Min. 40 personnes



**Boissons chaudes
(thé, café, chocolat)**

**Boissons froides
(jus de pommes et orange)**

Céréales

**Charcuteries
(bacon, jambons...)**

Saucisses knacks

Beurre

Yaourts

**Fromage blanc
et son granola**

Fromages

Viennoiseries

Brioche perdue

Pancakes

Pain

Œufs brouillés

**Saumon
et sa crème ciboulette**

Pain de poisson

Cakes salés et sucrés

Confitures

Fruits

Salade de fruits

**Crudités
(selon la saison)**

**Tartinades :
guacamole, houmous
et tapenade**

Salades composées

Wraps