



Notre offre de restauration / traiteur

Le Loup-Garou 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

NOS MENUS DE SAISON

11,80€

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

16€ (formule en autonomie sans contrainte horaire,
nous mettons le buffet à votre disposition dans les frigos)

18€ (mise en place par nos soins)



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

12€

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

24€

Service à l'assiette



Aumônière de Chabichou et son mesclun



Pavé de truite en 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

30€

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 melloise



Glace deux boules

vanille / fraise et chantilly



NOS FORMULES FESTIVES

Installation et service compris

FORMULE BRUNCH À 18€

De 10h à 13h

FORMULE VIN D'HONNEUR RÉGIONALE À 8€

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

FORMULE COCKTAIL À 12€

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

NOTRE PETIT-DÉJEUNER À 5,50€

Servi sous forme de buffet en self-service

FORMULE APÉRO DÎNATOIRE À 15€

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 4€

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

Pain frais

Pain grillé

Viennoiserie

Jus d'orange

Jus de pomme

Corbeille Fruits

Yaourt nature

Beurre doux

Beurre demi-sel Confiture

Pâte à tartiner Miel

Lait chaud

Lait froid

Chocolat chaud Café

Thé

Céréales