



La

BRIGADE

Saison 2020





Sommaire

1	Présentation & Fonctionnement
2	Pièces cocktail
3	Ateliers animés
4	Entrées
5	Plats
6	Fromages
7	Desserts
8	Nude Cakes
9	Compléments
10	Nos partenaires



Note importante!

Les tarifs affichés tout au long du catalogue comprennent déjà une vaisselle et nappage de base, les boissons sans alcool du vin d'honneur du repas, le pain ainsi que le service. Ces tarifs sont non exhaustifs et peuvent être modifiés selon les besoins ainsi que la saison.



Présentation

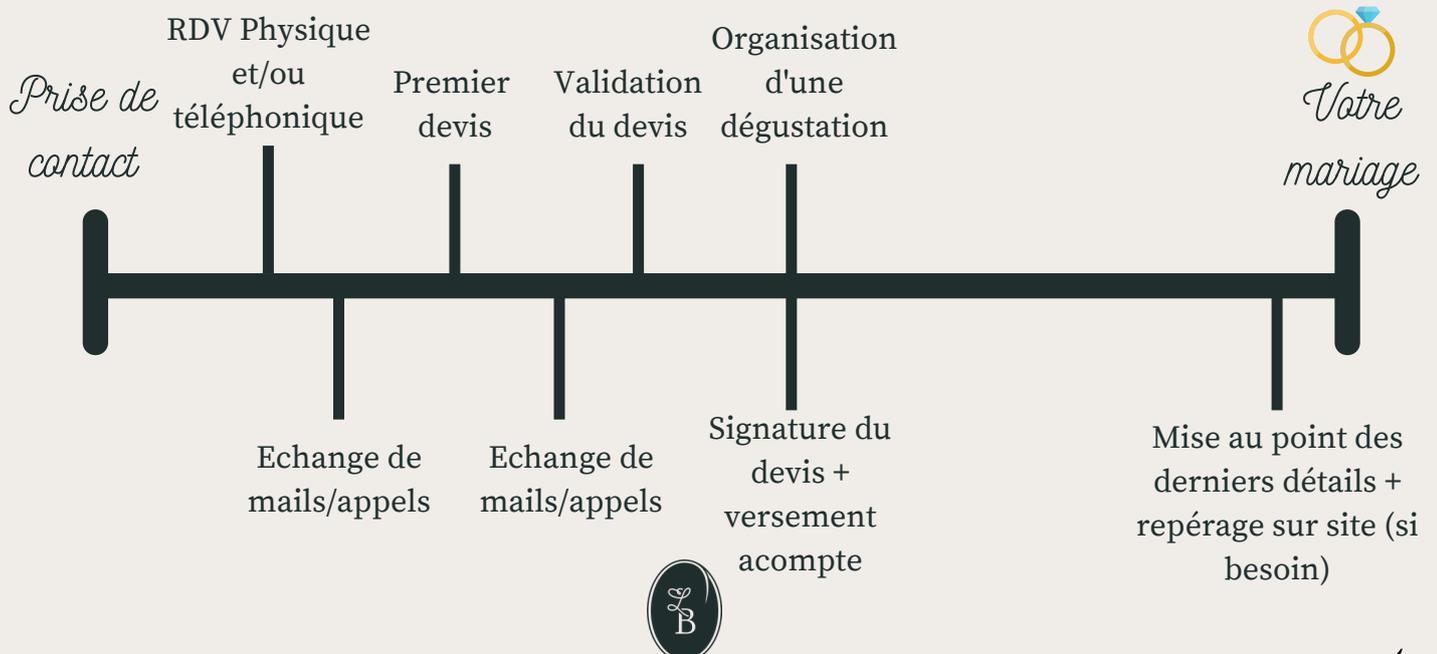
La Brigade est la création de trois associés: Théodore, Gaëtan et Sébastien, tous chefs de cuisine et passionnés par leur métier.

Les valeurs clés de La Brigade ? Authenticité, audace, partage et plaisir! Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits locaux et de saison.

Nos prestations sont dédiées aux événements en tout genres: mariage, gala, séminaire, anniversaire.

Du début jusqu'à l'aboutissement de votre projet, nos équipes mettront en oeuvre toutes leurs compétences afin que ce dernier reste un magnifique souvenir!

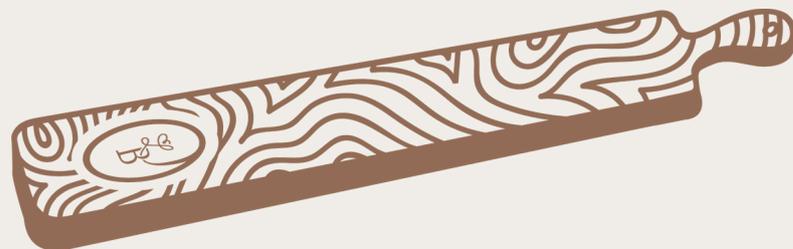
Comment ça fonctionne ?





Pièces cocktail

- Effiloché de canard et patate douce
 - Timbale de petit pois, feta et framboise
- Gaspacho Andalou et son chorizo grillé
- Wrap au jambon de pays et crème d'avocat
- Brochette pastèque, chèvre et basilic
- Magret laqué enrobé de ses graines
- Carpaccio de Saint Jacques et huile de Kombawa
 - Velouté de concombre et menthe
 - Toast de foie gras fumé au bois de Hêtre
- Filet de rouget en escabèche
- Canelé salé à la truite fumée et fromage frais
 - Petit sablé chèvre et romarin
- Ceviche de saumon aux agrumes
 - Tartare gambas et mangue
- La véritable tortilla maison et son aioli
 - Cupcake à la pistache et tuile au jambon de pays
- Mini tartine au houmous et oignons confits
- Mini Pita, crème au chèvre, menthe et courgette





Ateliers animés

Les planchas

- Mini Burger de boeuf, Bethmale et sauce curry mangue
- Mini Burger à la chair à saucisse de Toulouse, Comté et moutarde au goûts de raisin
 - Brochette de Saint-Jacques au chorizo
 - Padron grillés à la fleur de sel
 - Keftas de dinde aux épices
 - Gambas façon Thai
- Volaille marinée au citron vert et coriandre

Les fumaisons

- Foie gras maison fumé sur son toast
 - Brochette de gambas
 - Filet de veau grillé
- Cube de saumon servi sur son toast de piperade

Les découpes

- Découpe de Jambon Bodega affiné 18 mois accompagné de toasts et crème de poivrons
- Découpe de Saumon Gravlax aux agrumes et aneth
- Découpe de foie gras et ses divers accompagnements
- Découpe de Patanegra et Bellota

Les bars

- Le Bar à pizza: Notre chef créera en direct diverses mini pizza!
 - Le bar à Mozzarella
 - Le bar à crudités
 - Le bar à huîtres
 - Le Bar à Cocktails





Entrées

- Velouté de petit pois accompagné de son sorbet au concombre et huile de sésame (végétarien/vegan) 9€
- Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues et chutney à la mangue 17€
- Ceviche de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette (végétarien) 12€
- Saint Jacques marinées à la citronnelle sur son lit de roquette et tuile croustillante (végétarien) 14€
- Tataki de veau et son tartare d'avocat et betteraves 14€
- Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et brunoise de pommes du verger 16€



Plats

- Ballotine de pintade au chorizo, risotto aux légumes et beurre au romarin 15€
- Pavé de saumon snacké servi sur sa tatin de légumes du soleil et sa vierge de légumes 16€
- Côte de cochon cuite en basse température, mousseline de patate douce et tomates grappes rôties 14€
- Cabillaud lardé à la ventrèche, écrasé de vitelottes et huile de noisette 16€
- Pavé de boeuf, brochette de grenailles rôties et sauce marchand de vin 18€
- Brochette de gambas snackées et son méli-mélo de légumes 19€
- Demi Magret de canard, palet de polenta persillée et jus corsé 22€
- Veau en cuisson douce, pomme darphin et sa Béarnaise maison 24€





Fromages

A l'assiette

- Duo de fromages: Comté et Sainte Maure de Tousaine 4€
- Trio de fromage: Comté, Bethmale et Sainte Maure de Touraine 5€
- Le Brie de La Brigade: Brie de Meaux farci d'une crème aux noix et huile de truffe 5€

En plateau sur table/buffet

- Comté, Bethmale, Sainte Maure de Touraine et Bleu accompagné d'une salade de roquette. 7€
- Emmental, Tomme de Brebis, Cabecou et Roquefort accompagné d'une salade de roquette. 9€

En pièce montée

- Tomme des Pyrénées, Brie de Meaux, Saint Nectaire et Neufchatel 7€



Desserts

- Crémeux mascarpone au citron vert, coulis de kiwi et brunoise de fruits frais 6€
- Pavlova aux fruits de saison 9€
- Crémeux au chocolat, sablé breton, caramel beurre salé saupoudré de cacao amer 8€
- Le Baba de La Brigade 7€
- Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon Bulgare 7€
- Salade de fruits frais et Sabayon au Champagne 9€
- Comptée d'abricots, crumble aux amandes et crème au romarin 9€

En buffet

- Macarons, panaché de guimauves, mini fondant au chocolat, mini salade de fruits frais 12€
- Pic'Pop Caramel, Petit crémeux mascarpone, choux craquelin vanille, petit palet chocolat blanc passion 12€





Nude Cakes

S'il y a bien un gâteau sur lequel tout est faisable, c'est bien celui-ci!

Nos équipes ce tiennent à votre disposition afin de réaliser le Nude Cake le plus en accord possible avec vos goûts!
A vous de nous dire les saveurs dont vous rêvez, ainsi que les décorations, et nous nous occupons de tout!

Décorations

- Fleurs comestibles
- Fleurs classiques (roses...)
 - Fruits rouges
 - Fruits exotiques
 - Feuilles d'Or
- Topping "Mr & Mrs", "Just Married"
- Poudre d'Or

Saveurs

- Fruits rouges
- Mangue
- Vanille
- Chocolat
- Pralin
- Café
- Ananas
- Abricot
- Crème pâtissière

Le prix varie entre 4,5€ et 7€ par personne selon le contenu du Nude Cake désiré. Les décorations et saveurs citées sont en guise d'exemples.



Compléments

La veille

Le Barbecue

- Saucisse de Toulouse
- Basse Côte Boeuf marinée
- Poulet au citron vert et coriandre
- Grenailles rôties
- Salade verte
- Pâtisseries du moment

16€/personne

(minimum 40 personnes)

La nuit

Serveurs pour la nuit

Un ou plusieurs serveurs resteront pour servir vos boissons jusqu'à l'heure définie en amont.

Sur devis

Atelier Barman

Un ou plusieurs serveurs resteront pour réaliser et servir des cocktails jusqu'à l'heure définie en amont.

Sur devis

Le Jour J

Le verre d'accueil

- Eaux aromatisées
- Thé glacé maison

4€/personne

Le petit goûter

- Cookies
- Muffins
- Corbeille de fruits

6€/personne

Le lendemain

Le Petit Déjeuner (sans service)

- Café et boissons fraîches
- Panaché de viennoiseries
- Pain, Beurre et Confiture
- Plateau fromage/charcuterie
- Corbeille de fruits frais

15€/personne

Le Brunch (avec service)

- Café, Thé et boissons fraîches
- Salade de quinoa et feta
- Salade de roquette
- Plancha de Basse Côte de Boeuf et Longe de Porc
- Grenailles rôties
- Pâtisseries du moment

24€/personne





Nous leur faisons confiance:

Les Boissons

Sourire Des Saveurs

Valérie Gaillard
1 Impasse d'Hélios
31240 L'Union
05 34 30 18 20

La Vaisselle

Options

6 Rue Marie Gaye
31300 Toulouse
05 34 25 11 00
www.options.fr

Besoin d'autres services ?

Avec le temps, nous avons constitué un réseau de prestataires susceptibles de vous apporter leurs compétences.

Organisateur de mariage ? Fleuriste ? Musicien ? DJ ?
Pâtissier ? Il n'y a qu'à demander, et nous vous indiquerons les bonnes personnes à contacter!



9 Rue de la Laque
31150 Fenouillet
www.labrigadetraiteur.fr
contact@labrigadetraiteur.fr
(+33) 06 47 53 36 35



@traiteurlabrigade



@labrigade_traiteur