

FÊTES FAMILIALES

(BAPTÊMES, COMMUNIONS,
ANNIVERSAIRES ...)

Saison 2023



LA BRIGADE TRAITEUR

Sommaire

Présentation & Fonctionnement	01
FORMULE EN LIVRAISON	02
FORMULE COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE	03
FORMULE COCKTAIL SPECIAL LA BRIGADE	04
FORMULE REPAS ASSIS	05
Nos partenaires	06

Note importante !

Ces tarifs sont non exhaustifs et peuvent être modifiés selon les besoins ainsi que la saison.



Présentation

La Brigade Traiteur a été créée en 2007 pour concevoir des prestations à destination de vos événements en combinant le terroir du Sud-Ouest, les producteurs, le bien manger, le bien vivre et surtout la saisonnalité.

L'équipe constituée de chefs aux visions et aux techniques variés, propose une cuisine de haute qualité à base de produits frais et de saison pour éveiller nos papilles.

Les valeurs clés de La Brigade ? Authenticité, audace, partage et surtout plaisir !

FORMULE 1

EN LIVRAISON

39,90€/personnes

PIECES COCKTAILS :

- Gnocchi Gorgonzola sauce Tartufata *
- Wrap coppa, parmesan, roquette et sauce pesto*
- Magret laqué enrobé de ses graines
- Petit sablé aux tomates confites et parmesan
- Pressée de truite d'Ariège, fromage frais et blinis à l'aneth*
- Notre cheesecake salé
- Sushi maki au canard laqué, pommes Granny Smith
- Madeleine pesto, crème cheese tomate et Pancetta de la maison Garcia*
- Petit sablé chèvre et romarin
- Tartare de saumon, pomme granny Smith et aneth*
- Mini bagel façon pissaladière
- Mini tartine au houmous Tarbais et oignon confit
- Falafel au yaourt Tandoori*
- Cannelé de Polenta Saumon

NOS PLANCHES À PARTAGER :

- Planche de charcuteries de la maison Garcia
- Planche de fromages de notre maître Fromager

Commandes de minimum 20 personnes

Tarif comprenant les serviettes cocktails, les piques et le pain
Frais de livraison : 0 à 15 km = 15€ TTC / 15 à 25 km = 35 € TTC



FORMULE 2

COCKTAIL

54,90€/personnes

PIECES COCKTAILS :

- Gnocchi Gorgonzola sauce Tartufata *
- Wrap coppa, parmesan, roquette et sauce pesto*
- Petit sablé aux tomates confites et parmesan
- Notre cheesecake salé
- Madeleine pesto, crème cheese tomate et Pancetta de la maison Garcia*
- Tartare de saumon, pomme Granny Smith et aneth*
- Mini tartine au houmous Tarbais et oignon confit
- Cannelé de Polenta Saumon

LES DÉCOUPES:

- Trio de Saumon Gravlax*

PIÈCES SUCRÉES :

- Pip pop's caramel / chocolat
- Mini Financier
- Assortiment de macarons

NOS PLANCHES À PARTAGER :

- Planche de charcuteries de la maison Garcia
- Planche de fromages de notre maître Fromager
- Panier du maraîcher

Commandes de minimum 20 personnes

Tarif comprenant les boissons sans alcool, le pain la verrerie, le nappage, la décoration des buffets et le service.

Frais de déplacements : 0 à 15 km = 0€ TTC / 15 à 25 km = 50€ TTC



FORMULE 3

COCKTAIL PREMIUM 75,90€/personnes

PIECES COCKTAILS :

- Gnocchi Gorgonzola sauce Tartufata *
- Toast de foie gras fumé au bois d'Hêtre
- Magret laqué enrobé de ses graines
- Notre cheesecake salé
- Madeleine pesto, crème cheese tomate et Pancetta de la maison Garcia*
- Tartare Gambas Mangue
- Mini bagel façon pissaladière
- Mini tartine au houmous Tarbais et oignon confit
- Cannelé de Polenta Saumon

NOS PLANCHES À PARTAGER :

- Planche de charcuteries de la maison Garcia
- Planche de fromages de notre maître Fromager
- Panier du maraîcher

LES PLANCHAS :

- Mini Burger de boeuf, Bethmale et sauce curry mangue
- Entrecôte grillé, thym et sel de Guérande
- Brochette de pomme grenailles
- Padron grillé à la fleur de sel

LES DÉCOUPES :

- Trio de Saumon Gravlax*
- Découpe de Tataki de thon*

PIÈCES SUCRÉES :

- Pip pop's caramel / chocolat
- Mini Financier
- Assortiment de macarons

Commandes de minimum 20 personnes

Tarif comprenant les boissons sans alcool, le pain la verrerie, le nappage, la décoration des buffets et le service.

Frais de déplacements : 0 à 15 km = 0€ TTC / 15 à 25 km = 50€ TTC



FORMULE 4

REPAS ASSIS

54,90€/personnes

ENTRÉES :

Velouté de courgettes, roquette et Gnocchi ricotta [végétarien/végan]*

Céviché de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette

Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et brunoise de pommes du verger

PLATS :

Pressé de pintade snacké, mille feuille de pomme de terre en feuille de nori à la tartufata et crémeux aux champignons*

Dos de cabillaud, risotto ibérique et son aioli verdé*

Pavé de boeuf (Faux filet), pressé de pomme de terre en feuille de nori et son jus corsé à la truffe*

DESSERTS :

Crémeux mascarpone au citron vert, coulis de kiwi et brunoise de fruits frais

Pavlova aux fruits de saison

Le Baba de La Brigade

MENU ENFANTS

11,90€/personnes

Filet de volaille, pomme grenaille et ketchup maison

ET

Moelleux au chocolat avec sa chantilly

Commandes de minimum 20 personnes

Tarif comprenant les boissons sans alcool, le pain la verrerie, le nappage, la décoration des buffets et le service.

Frais de déplacements : 0 à 15 km = 0€ TTC / 15 à 25 km = 50€ TTC



NOUS LEURS FAISONS CONFIANCES :



Besoin d'autres services ?

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

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

Les Boissons

RS Mariages

10 Rue Isaac Newton bâtiment B10,
31830 Plaisance-du-Touch
0671288882.

La Vaisselle

Options

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

Charcuterie

Maison Garcia

6 avenue de Fontréal, 31620 Villeneuve-lès-Bouloc
05.61.74.77.47
www.maison-garcia.fr

Fromage

Xavier Fromagerie & Fromage de Cocagne

6 Place Victor Hugo 31000 Toulouse
05 34 45 59 45
www.xavier.fr

www.fromagesdecocagne.fr

Boulangerie

Maison Beauhaire

4 allée des Cordeliers / ZAC de Lengel / 31490
Léguevin
05 34 52 41 30

www.maison-beauhaire.fr



CONTACTEZ-NOUS

3 Impasse du marché gare 31200

Toulouse

contact@labrigadetraiteur.fr

[+33]0664216422



@labrigade_traiteur



@traiteurlabrigade

WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR