

La brigade traiteur



Entreprises 2021

Prestations format Repas assis

Déjeuners et diners d'affaires - Évènementiel - soirée d'entreprises -

Soirée de Gala



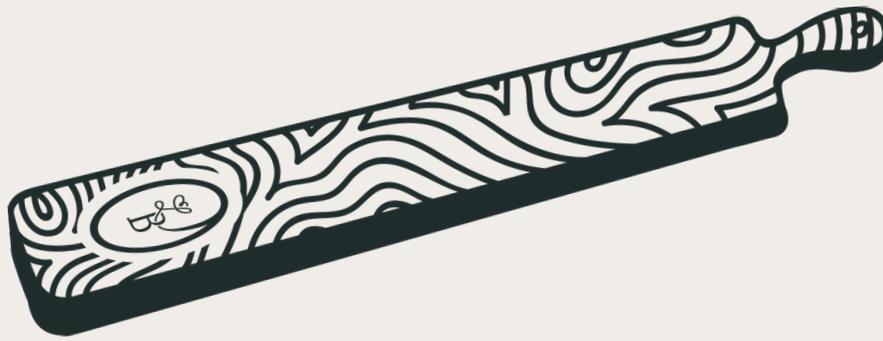
Sommaire

1	Présentation
2	Formule à 25€
3	Formule à 36€
4	Formule à 45€



Note importante!

Les tarifs affichés tout au long du catalogue comprennent déjà une vaisselle et nappage de base, les boissons sans alcool 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 : 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 évènements en tous genres : mariage, gala, séminaire, anniversaire.

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





Formule à 23€

- Velouté de petits pois accompagné de son sorbet au concombre et huile de sésame (végétarien/végan)
OU
- Ceviche de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette (végétarien)
OU
- Assiette de Saumon Gravlax et crème acidulée

-
- Ballotine de pintade au chorizo, risotto aux légumes et beurre au romarin
OU
 - Côte de cochon cuite en basse température, mousseline de patate douce et tomates grappes rôties
OU
 - Pavé de saumon snacké servi sur sa tatin de légumes du soleil et sa vierge de légumes

-
- Crémeux mascarpone au citron vert, coulis de kiwi et brunoise de fruits frais
OU
 - Le Baba de La Brigade
OU
 - Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon Bulgare





Formule à 34€

- Saint-Jacques marinées à la citronnelle sur son lit de roquette et tuile croustillante

OU

- Tataki de veau et son tartare d'avocat et betterave

OU

- Tartare gambas, mangue et salade de roquette

- Cabillaud lardé à la ventrèche, écrasé de vitelottes et huile de noisette

OU

- Brochette de gambas snackée et son méli-mélo de légumes

OU

- Pavé de bœuf, brochette de grenailles rôties et sauce marchand de vin

- Duo de fromages : Comté et Sainte Maure de Touraine

- Compotée d'abricots, crumble aux amandes et crème au romarin

OU

- Crémeux au chocolat, sablé breton, caramel beurre salé saupoudré de cacao amer

OU

- Pavlova aux fruits de saison





Formule à 43€

- Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et
brunoise de pommes du verger Bio
OU
- Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues
et chutney à la mangue
OU
- Médaillon de homard, pannequet de courgettes et
bisque maison

-
- Veau en cuisson douce, pomme darphin et sa
Béarnaise maison
OU
 - Demi magret de canard, palet de polenta persillée et
jus corsé
OU
 - Espadon, risotto à la sauge et vierge de légumes

-
- Trio de fromage: Comté, Bethmale et Sainte Maure
de Touraine
OU
 - Le Brie de La Brigade: Brie de Meaux farci d'une
crème aux noix et huile de truffe

-
- Salade de fruits frais et Sabayon au Champagne
OU
 - Secret au citron
OU
 - Dome Royal au chocolat





9 Rue de la Laque
31150 Fenouillet
www.labrigadetraiteur.fr
brigadetraiteur@gmail.com

m

(+33) 09 81 17 76 59

(+33) 06 47 53 36 35



@traiteurlabrigade



@labrigade_traiteur