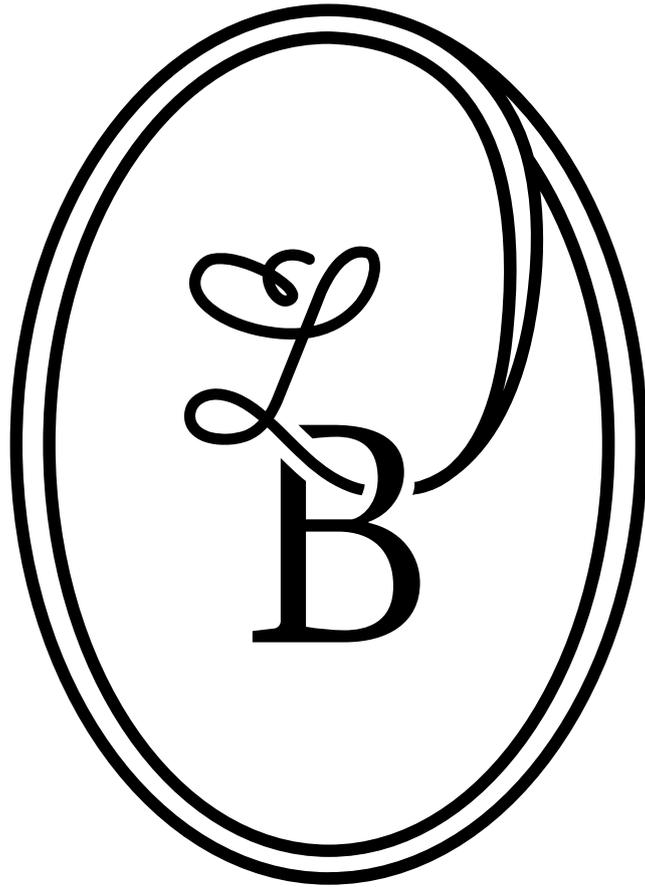


La brigade Traiteur



*Particuliers
Chef à domicile*



Sommaire

1	Présentation
2	Pièces cocktail
3	Ateliers animés
4	Formules Cocktail
5	Formule à 23€
6	Formule à 34€
7	Formule à 43€



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.

Le service vient en sus selon la durée et le nombre de personnes afin d'être au plus juste prix.

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



Présentation

La Brigade est la création de quatre associés:
Sébastien, Gaëtan, Edouard et Sylvia , tous
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!





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





Les formules cocktail

Diverses formules s'offrent à vous. Celles-ci sont à titre informatifs. Le prix peut varier selon le nombre de personnes, le lieu de la prestation ainsi que la saison.

Toutes nos formules comprennent d'emblée les boissons sans alcool et sans service.

Les prix affichés sont hors taxes. Minimum 40 personnes.

Formule 1

Elle se compose de 7 pièces salées et 3 pièces sucrées de votre choix.

20€/personne

Formule 2

Elle se compose de 9 pièces salées (froides) et 3 pièces sucrées de votre choix.

25€/personne

Formule 3

-Elle se compose de 10 pièces salées (dont 2 ateliers) et 4 pièces sucrées de votre choix.

34€/personne



Les boissons

Bar à vin:

Vin blanc et rouge - 1 bouteille pour 4 personnes

7€/personne

Bar à champagne:

1 bouteille pour 4 personnes

11€/personne





Formule à 23€

- Velouté de petit pois accompagné de son sorbet au concombre et huile de sésame (végétarien/vegan)
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 betteraves

OU

Tartare gambas, mangue et salade de roquette

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

OU

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

OU

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

- Duo de fromages: Comté et Sainte Maure de Tousaine

- 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

Medaillon de homard, panequet 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