

# MARIAGES

Saison 2024



LA BRIGADE TRAITEUR

# Sommaire

Présentation & Fonctionnement	01
Pièces cocktails	02
Ateliers animés	03
Entrées	04
Plats	05
Fromages	06
Desserts	07
Nude Cakes	08
Compléments	09
Nos partenaires	10

## Note importante !

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



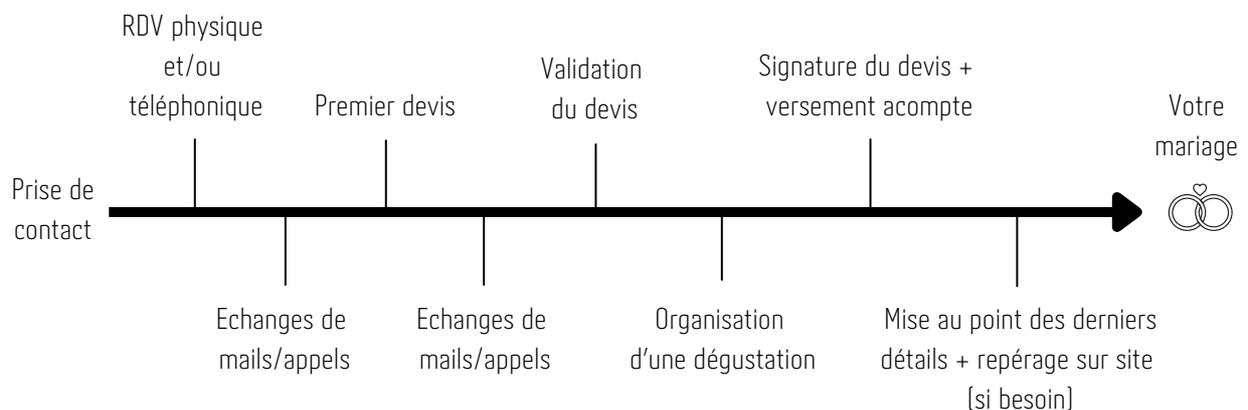
# Présentation

La Brigade 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 !

## Comment ça fonctionne ?



# PIÈCES COCKTAILS

---



- Gnocchi gorgonzola sauce Tartufata \*
- Gaspacho Andalou et son chorizo grillé
- Wrap coppa, parmesan, roquette et sauce pesto\*
- Notre version de la pastèque, chèvre et basilic
- Velouté de petits pois glacé, framboises et feta
- Magret laqué enrobé de ses graines
- Toast de foie gras fumé au bois de Hêtre
- Petit sablé aux tomates confites et parmesan
- Pressée de truite d'Ariège, fromage frais et blinis à l'aneth\*
- Notre cheesecake salé
- Tomate cerise comme une pomme d'amour à la coco
- Bonbon de foie gras au pain d'épices
- Maki au canard laqué, pommes Granny Smith
- Madeleine pesto, cream cheese tomate et Pancetta de la maison Garcia\*
- Petit sablé chèvre et romarin
- Tartare de saumon, pomme granny Smith et aneth\*
- Tartare gambas et mangue
- Gougère de rillettes de thon, citron et capre\*
- Mini tartine au houmous de haricots Tarbais et oignon confit
- Falafel au yaourt Tandoori\*
- Cannelé de Polenta (Saumon/Canard ou Tomate)\*
- Assortiment de croquetas\*

\*nos nouveautés 2024

## Nos planches à partager

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

# 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 goût de raisin
- Brochette de Saint-Jacques au chorizo
- Padron grillé à la fleur de sel
- Gambas façon Thai
- Coeur de canard en persillade\*
- Entrecôte grillée, thym et sel de Guérande.

## Les fumaisons

- Foie gras maison fumé
- Coeur de canard fumé servi sur son toast de piperade au piment\*
- Mozzarella fumé sauce pesto\*
- Cube de saumon fumé servi sur son toast de piperade

## Les découpes

- Découpe de Jambon de la maison Garcia affiné 18 mois accompagné de toasts et crème de poivrons
- Découpe de Trio de Saumon Gravlax \*
- Découpe de foie gras et ses divers accompagnements
- Découpe de Pata Negra et Bellota accompagné de toasts et crème de poivrons
- Découpe de Tataki de bœuf
- Découpe de Tataki de thon\*

## Les Ateliers

- Notre panier du maraîcher\*
- Le bar à huîtres
- Le stand à cornets salés\*
- La trattoria: Focaccia en live (Jambon Truffé/Mozza)\*



\*nos nouveautés 2024

# ENTRÉES

---

- Velouté de courgettes, roquette et Gnocchi ricotta (végétarien)\* 15€
- Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues et chutney à la mangue 29€
- Ceviche de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette 18€
- Saumon Gravlax, tzatziki de concombre, pomme granny Smith et blinis \* 19€
- Tournedos de Cabillaud, bisque de crustacé et sa rouille\* 19€
- Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et brunoise de pommes du verger 20€
- Maki de saumon mi-cuit, guacamole, curd mangue-orange et sablé à l'encre\* 19€
- Oeuf parfait, légumes provençaux confits, crumble d'olive noire (végétarien)\* 16€
- Trio d'oeufs Mimosa avec sa sucrine\* 15€

\*nos nouveautés 2024



# PLATS

---

- Mignon de cochon de la maison Garcia bardé de chorizo ibérique, piperade, polenta snackée et son pesto\* 21€
- Epaule d'agneau roulée et confite, caviar d'aubergine à l'orange et réduction orange-thym-huile d'olive\* 22€
- Pavé de saumon snacké, tartare d'aubergine aux câpres, citron et olive\* 20€
- Pressé de pintade snacké, mille feuille de pomme de terre en feuille de nori à la tartufata et crémeux aux champignons\* 21€
- Dos de cabillaud, risotto ibérique et son aioli verdé\* 21€
- Pavé de boeuf (Faux filet), pressé de pomme de terre en feuille de nori et son jus corsé à la truffe\* 25€
- Demi Magret de canard, polenta crémeuse au fruits secs et sa sauce aux épices\* 28€
- Confit de canard maison, sauce aux agrumes, pommes grenailles 25€

## MENU ENFANT:

- Filet de volaille, pommes grenailles et ketchup maison 12€
- Moelleux au chocolat avec sa chantilly

\*nos nouveautés 2024



# FROMAGES

---

## A l'assiette

- Duo de fromages : Comté et Sainte Maure de Touraine 7€
- Trio de fromages : Comté, Bethmale et Sainte Maure de Touraine 8€

## En plateau sur table:

- Comté, Bethmale, Sainte Maure de Touraine et Bleu 10€
- Emmental, Tomme de Brebis, Cabecou et Roquefort 12€

## En pièce montée

- Mini coeur de Coupigny, Tomme de vache au piment d'Espelette, Manchego, Jefou et Soureliette\* 12€

\*nos nouveautés 2024



# DESSERTS

---

- Crémeux mascarpone au citron vert, coulis de kiwi et brunoise de fruits frais 11€
- Pavlova aux fruits de saison 13€
- Notre maxi macaron selon vos envies\* 10€
- Le Baba de La Brigade 14€
- Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon Bulgare 11€
- Tarte chocolat, framboise et nougatine\* 13€
- Tarte aux fruits de saison, pain de gènes, crème chiboust maison et fruits frais \* 13€
- Tarte au citron meringuée 13€

## En buffet

- 14€
- Macarons, panaché de guimauves, minis fondants au chocolat, minis salades de fruits frais 16€
- Pic'Pops Caramel, petits crémeux mascarpone, choux craquelins vanille, petits palets chocolat blanc passion \*nos nouveautés 2024



# NUDE CAKE

---

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

Nos équipes se tiennent à votre disposition afin de réaliser le Nude Cake en accord 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 classiques (roses...)
- Fruits rouges
- Fruits exotiques

## Saveurs

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

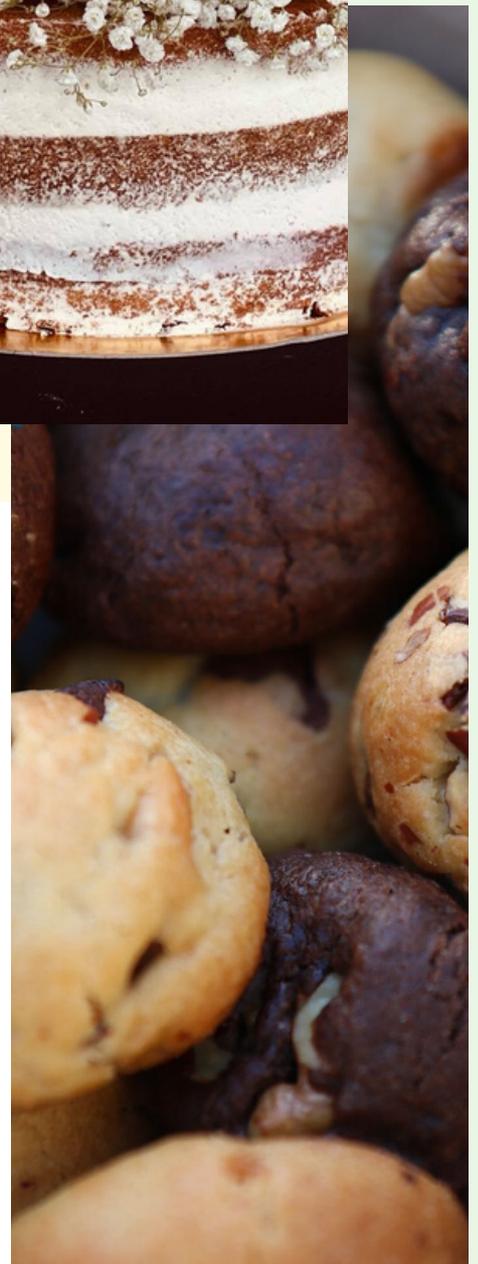
Le prix varie entre 9€ et 12€ par personne selon le contenu du Nude Cake désiré. Les décorations et saveurs citées sont en guise d'exemples.

## PIECE MONTÉE DE COOKIES

Envie d'originalité pour votre gâteau de mariage ?

La petite nouveauté de la saison c'est la pièce monté de cookies réalisée par Oh My Cooks !

Le prix s'élève à 9€/personnes (pour un minimum de 100 personnes) pour déguster les "cookinous" de Meera et Marie.



# 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
- 24€/personne (minimum 40 personnes)

## Le jour J

### Le verre d'accueil

- Eaux aromatisées
  - Orangeade maison
- 7€/personne

### Le petit goûter

- Cookies
  - Muffins
  - Corbeille de fruits
- 8€/personne

## 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 lendemain

### Le Petit Déjeuner (sans service)

- Café et boissons fraîches
  - Panaché de viennoiseries
  - Pain, beurre et confiture
  - Plateau fromage/charcuterie
  - Corbeille de fruits frais
- 24€/personne

### Le Brunch en dépose

- Plateau de charcuteries
  - Plateau de fromages
  - Assortiment de quiches individuelles (tradition, une végétarienne, fromagère et poisson)
  - Salade verte
  - Méli-mélo de légumes en tagliatelle
  - Corbeille de fruit frais
- 20€/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
- 35€/personne

# NOUS LEURS FAISONS CONFIANCES :



## 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 !

## Les Boissons

RS Mariages

10 Rue Isaac Newton batiment B10,

31830 Plaisance-du-Touch

0671288882

## La Vaisselle

Options

6 Rue Marie Gaye 31300 Toulouse

05 34 25 11 00

[www.options.fr](http://www.options.fr)

## Charcuterie

Maison Garcia

6 avenue de Fontréal, 31620 Villeneuve-lès-Bouloc

05.61.74.77.47

[www.maison-garcia.fr](http://www.maison-garcia.fr)

## Fromage

Xavier Fromagerie & Fromage de Cocagne

6 Place Victor Hugo 31000 Toulouse

05 34 45 59 45

[www.xavier.fr](http://www.xavier.fr).

[www.fromagesdecocagne.fr](http://www.fromagesdecocagne.fr)

## Boulangerie

Maison Beauhaire

4 allée des Cordeliers / ZAC de Lengel / 31490

Léguevin

05 34 52 41 30

[www.maison-beauhaire.fr](http://www.maison-beauhaire.fr)



## CONTACTEZ-NOUS

3 Impasse du marché gare 31200

Toulouse

[contact@labrigadetraiteur.fr](mailto:contact@labrigadetraiteur.fr)

[+33]0664216422



@labrigade\_traiteur



@traiteurlabrigade

[WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR](http://WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR)