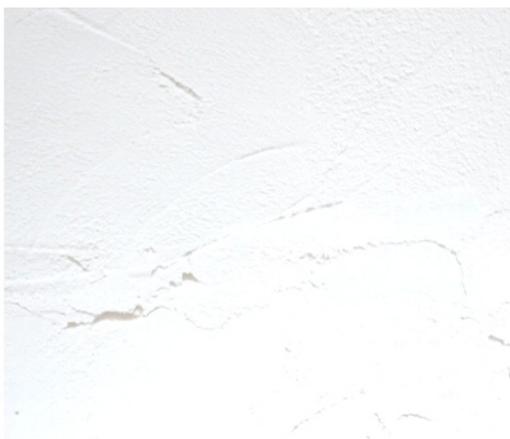
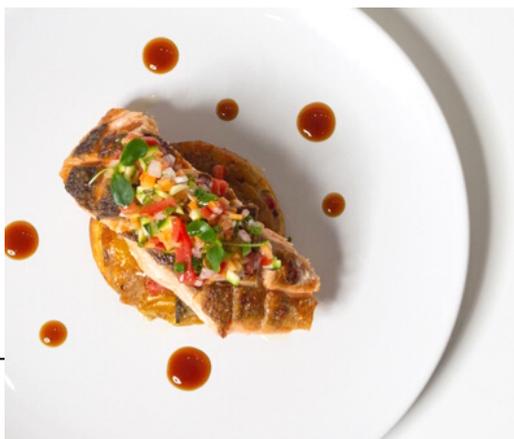


# REPAS ASSIS

Saison 2023



LA BRIGADE TRAITEUR

# Sommaire

Présentation & Fonctionnement	03
Formule à 27€	04
Formule à 38€	05
Formule à 46€	06
Nos partenaires	07

## 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 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 À 30€

---

- 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 42€

---

- 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

---

- Comptée 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 49€

---

- 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

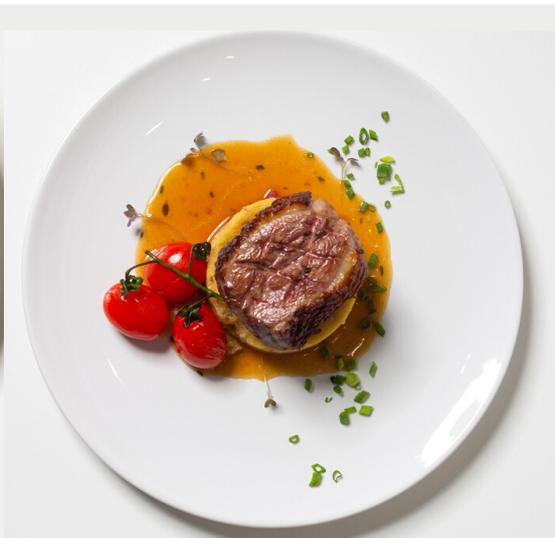
---

- Salade de fruits frais et Sabayon au Champagne  
OU

- Secret au citron

OU

- Dome Royal au chocolat



# NOUS LEURS FAISONS CONFIANCES :



## Les Boissons

Sourire Des Saveurs  
Valérie Gaillard 1 Impasse d'Hélios 31240 L'Union  
05 34 30 18 20  
[souriredessaveurs.com](http://souriredessaveurs.com)

## 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  
[xavier.fr](http://xavier.fr)  
[fromagesdecocagne.fr](http://fromagesdecocagne.fr)

## Boulangerie

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



## CONTACTEZ-NOUS

Sébastien AUTHIER

3 Impasse du marché gare 31200

Toulouse

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

[+33]0647533635



[@labrigade\\_traiteur](https://www.instagram.com/labrigade_traiteur)



[@traiteurlabrigade](https://www.facebook.com/traiteurlabrigade)

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