

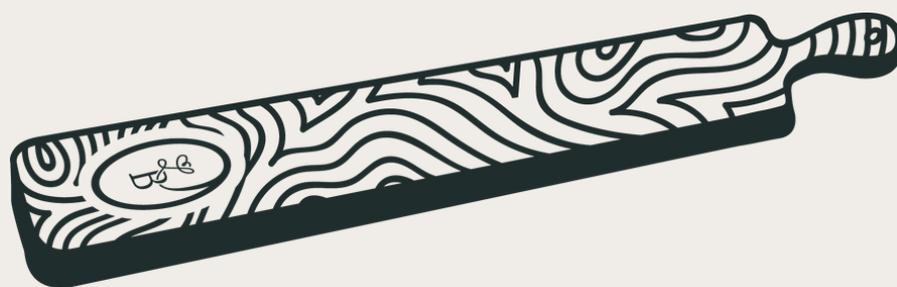


La brigade traiteur



Entreprises 2022

*Offres Cocktails déjeunatoires et dinatoires
repas d'affaires - Réunions de travail - soirée
d'entreprises*



Sommaire

3

Présentation

4 et 5

Nos pièces cocktails et découpes

7

Nos tarifs

8

Nos offres

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.



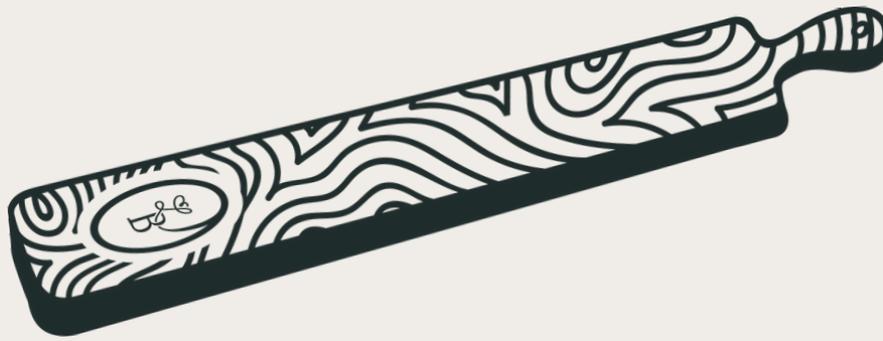
Les tarifs affichés tout au long du catalogue ne comprennent pas les boissons alcoolisées. Nous proposons cependant en supplément celles-ci :

Formule vins (une bouteille pour 3 pax):

4€ HT / personnes

Formule Champagne (une bouteille pour 3 pax) :

7€HT / personnes



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, repas d'entreprises, déjeuners d'affaires, réunion, incentive et autres ...

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!





Pièces cocktails Salées

- Effiloché de canard et patate douce
 - Timbale de petits 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 oignon confit
- Mini Pita, crème au chèvre, menthe et courgette

**Dans le cadre de la réglementation Covid19, toutes ces pièces cocktails seront servies en format individuel en ramequins individuels*





Pièces cocktails Sucrées

- Mini financiers aux amandes
- Mini macarons assortiments
 - Fondant chocolat
 - Baba au rhum
 - Rochers coco
 - Guimauve maison
 - Panachés de choux
- Assortiment de pic'pop
 - Mini Tatin
- Sablé à l'abricot au romarin
 - Canelé de bordeaux
- Mini palet chocolat noir caramel
- Mini palet chocolat blanc et framboise
- Finger Ananas citron vert
- Mini sablés fruits rouges
- Mini muffins fruits rouges
 - Mini tropézienne
- Assortiment de verrines
 - Mini clafoutis cerise
- Mini financier pépites de chocolat
 - Mini pecan pie
- Mini financier chocolat blanc et passion
 - Mini opéra
- Madelaines à la vanille
- Palet chocolat blanc à la passion
- Petit moelleux à la noisette

**Dans le cadre de la réglementation Covid19, toutes ces pièces cocktails seront servies en format individuel en ramequins individuels*





Découpes et assortiments

- *Plateaux de charcuterie de la maison Garcia*
- *Plateaux de fromage de notre maître fromager*
- *Découpe de Jambon Bodega affiné 18 mois accompagnée de toasts et crème de poivrons*
- *Découpe de Saumon Gravlax aux agrumes et aneth*
- *Découpe de foie gras et ses divers accompagnements*
 - *Découpe de Pata Negra et Bellota*
 - *Keftas de dinde aux épices*
 - *Gambas façon Thaï*
- *Volaille marinée au citron vert et coriandre*
- *Foie gras maison fumé sur son toast*
 - *Filet de veau grillé*
- *Assortiment de mozzarella et ses condiments*
- *Huitres et son tartare de légumes au vinaigre de cidre*

**Dans le cadre de la réglementation Covid19, toutes ces coupes peuvent être préparés en ramequins individuels*





Les Tarifs

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

Les prix affichés sont hors taxes et calculés sur la base 20 personnes.

Nous pourrions adapter nos budgets sur la base de 10 personnes.

Formule 1

Elle se compose de 6 pièces cocktails salées et 2 pièces sucrées de votre choix.

18€/personne

Formule 2

Elle se compose de 8 pièces salées (6 pièces et 2 découpés et assortiments) et 2 pièces sucrées de votre choix.

22€/personne

Formule 3

-Elle se compose de 10 pièces salées (dont 2 découpés et assortiments) et 3 pièces sucrées de votre choix.

26€/personne

Formule 4

-Elle se compose de 12 pièces salées (dont 2 découpés et assortiments) et 4 pièces sucrées de votre choix.

30€/personne





Formule 1

Pièces salées :

- Effiloché de canard et patate douce
- Wrap au jambon de pays et crème d'avocat
 - Magret laqué enrobé de ses graines
- Canelé salé à la truite fumée et fromage frais
 - Mini tartine au houmous et oignon confit
 - Petits sablés chèvre et romarin

Pièces sucrées :

- Mini financiers aux amandes
- Mini macarons assortiments

Formule 2

Pièces salées :

- Effiloché de canard et patate douce
- Wrap au jambon de pays et crème d'avocat
 - Magret laqué enrobé de ses graines
- Canelé salé à la truite fumée et fromage frais
 - Mini tartine au houmous et oignon confit
 - Petits sablés chèvre et romarin

- Saumon gravlax
- Plateaux de charcuteries

Pièces sucrées :

- Mini financiers aux amandes
- Mini macarons assortiments





Formule 3

Pièces salées :

- *Effiloché de canard et patate douce*
- *Wrap au jambon de pays et crème d'avocat*
 - *Magret laqué enrobé de ses graines*
- *Canelé salé à la truite fumée et fromage frais*
 - *Mini tartine au houmous et oignon confit*
 - *Petits sablés chèvre et romarin*
 - *Petits pois, feta et confit de framboises*
 - *Foie gras fumé sur son toast*
- *Plateaux de charcuteries*
- *Plateaux de fromage*

Pièces sucrées :

- *Mini financiers aux amandes*
- *Mini macarons assortiments*
- *Mini choux assortiments*





Formule 4

Pièces salées :

- Effiloché de canard et patate douce
- Wrap au jambon de pays et crème d'avocat
 - Magret laqué enrobé de ses graines
- Canelé salé à la truite fumée et fromage frais
 - Mini tartine au houmous et oignon confit
 - Petits sablés chèvre et romarin
 - Petits pois, feta et confit de framboises
 - Foie gras fumé sur son toast
- Cup cake aux pistaches, et tuile de jambon
 - Céviche de saumon aux agrumes
- Plateaux de charcuteries
- Volaille marinées au citron vert et coriandre

Pièces sucrées :

- Mini financiers aux amandes
- Mini macarons assortiments
- Mini choux assortiments
 - Mini trapéziennes

Ces formules sont à titre d'exemples et peuvent être mixées et modifiées à votre convenance.

Nous utilisons des produits de saisons, il est possible que nous modifions certaines recettes





9 Rue de la Laque
31150 Fenouillet
www.labrigadetraiteur.fr
contact@labrigadetraiteur.com
(+33) 09 81 17 76 59
(+33) 06 47 53 36 35



@traiteurlabrigade



@labrigade_traiteur