Saison 2023

Mariages

La Brigade Traiteur

Sommaire

1 Présentation & Fonctionnement

2 Pièces cocktails

3 Ateliers animés

4 Entrées

5 Plats

6 Fromages

7 Desserts

8 Nude Cakes

9 Compléments

10 Nos partenaires

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.

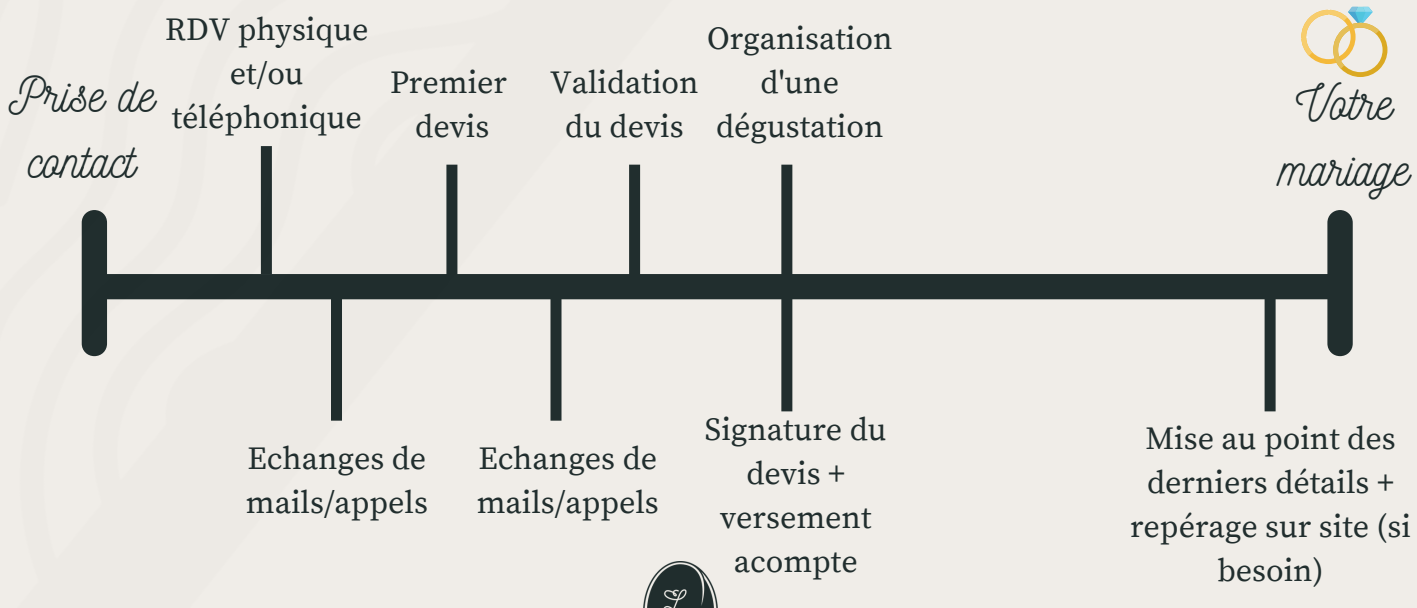
Présentation

La Brigade Traiteur a été crée en 2007. C'est aujourd'hui, la force et la passion de 4 associés.
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 tous 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!

Comment ça fonctionne ?



Pièces cocktails

- Timbale de Melon, confit de framboises et feta *
- Gaspacho Andalou et son chorizo grillé
- Wrap au jambon de pays et crème d'avocat
- Wraps crevettes, légumes croquants et sauce blanche *
- 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
- Petits sablés aux tomates confites et parmesan *
-Pressée de truite d'Ariège, fromage frais et petits pains suédois*
- Notre cheesecake salé *
- Tomates cerises comme une pomme d'amour à la coco*
- Bonbon de foie gras au pain d'épices *
- Sushi maki au canard laqué, pommes Granny Smith *
- Cannelé 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 aïoli
-Notre version du hot dog toulousain : effiloché de canard et son jus, moutarde moût de raisin *
- Mini tartine au houmous et oignon confit

Nos planches à partager*

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

*nos nouveautés 2023

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 moût de raisin
- Brochette de Saint-Jacques au chorizo
- Padrons grillés à la fleur de sel
- Gambas façon Thaï
- Volaille marinée au citron vert et coriandre
- Entrecôte grillé, thym et sel de Guérande.
- Animation côte de boeuf *
- Notre Hot-dog du Sud-Ouest : saucisse de Toulouse, Bethmale ariégeois et moutarde au moût de raisin *

Les fumaisons

- Foie gras maison fumé
- Brochette de gambas fumé
- Cube de saumon fumé servi sur son toast de piperade

Les découpes

- 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
- Découpe de Jambon de la maison GARCIA*
-Découpe de Coppa de porc lourd de la maison Garcia*
- Découpe de Tataki de bœuf *

Les bars

- Le bar à pizza : notre Chef créera en direct diverses minis pizzas!
- Le bar à Mozzarella
- Le bar à crudités
- Le bar à huîtres
- Le Bar à Houmous*
- Le bar à gaspacho*

*nos nouveautés 2023

Entrées

- Velouté de petits pois accompagné de son sorbet au concombre et huile de sésame (végétarien/végan)	14€
- Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues et chutney à la mangue	26€
- Ceviche de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette (végétarien)	17€
- Saint-Jacques marinées à la citronnelle sur son lit de roquette et tuile croustillante (végétarien)	28€
- Tataki de veau et son tartare d'avocat et betterave	19€
- Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et brunoise de pommes du verger	19€
- Ballotine de Volaille, gingembre et agrumes, petits légumes de saison croquants *	17€

*nos nouveautés 2023

Entrées

- Tartare de melon, huitres et magret fumé * — 20€

- Tataki de Thon, tombée de blettes, pigons et sauce soja * — 27€

- Oeuf parfait, légumes provençaux confits, copeaux de foie gras fumé* — 16€

*nos nouveautés 2023

Plats

- Ballotine de pintade au chorizo, risotto aux légumes et beurre au romarin	20€
- Pavé de saumon snacké servi sur sa tatin de légumes du soleil et sa vierge de légumes	24€
- Côte de cochon de la maison Garcia cuite en basse température, mousseline de patate douce et tomates grappes rôties	19€
- Filet de daurade vapeur à la cardamone, salade fraîche d'aneth et fenouil, écrasé de vitelottes et huile de noisette	25€
- Pavé de bœuf, brochettes de grenailles rôties et sauce marchand de vin	23€
- Lotte en basse température cuite en feuille de nori et poivronnade, coppa snacké, méli-mélo de légumes de saisons	25€
- Demi Magret de canard, palet de polenta persillée et jus corsé	28€
- Terre-mer crustacés, saucisse de Toulouse, saucisse de Morteau et emulsion parmesan	21€
-Confit de canard maison, sauce émulsionné aux agrumes, pommes grenailles	25€

*nos nouveautés 2023

Fromages

A l'assiette

- Duo de fromages : Comté et Sainte Maure de Touraine — 6€
- Trio de fromages : Comté, Bethmale et Sainte Maure de Touraine — 7€
- Le Brie de La Brigade : Brie de Meaux farci d'une crème aux noix et huile de truffe — 7€
- Camembert Truffé : fruits secs, huile de truffe * — 6€

En plateau sur table/buffet

- Comté, Bethmale, Sainte Maure de Touraine et Bleu accompagnés d'une salade de roquette — 9€
- Emmental, Tomme de Brebis, Cabecou et Roquefort accompagnés d'une salade de roquette — 11€

En pièce montée

- Tomme des Pyrénées, Brie de Meaux, Saint Nectaire et Neufchatel — 10€

*nos nouveautés 2023

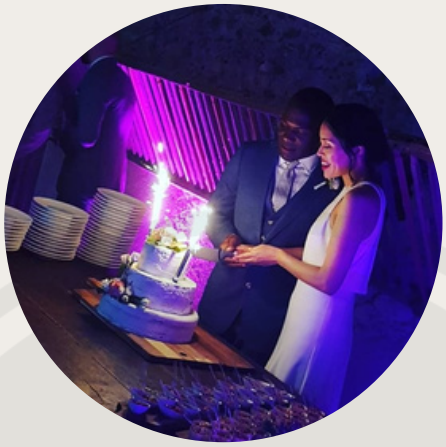
Desserts

- 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€
- Salade de fruits frais et sabayon au Champagne	10€
-Tarte aux fruits de saison pain de gènes, crème chiboust maison et fruits frais *	13€
-Notre version de la tarte citron meringué *	15€

En buffet

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

*nos nouveautés 2023



Nude Cakes

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 comestibles
- Fleurs classiques (roses...)
- Fruits rouges
- Fruits exotiques
- Feuilles d'Or
- Topping "Mr & Mrs", "Just Married"
- Poudre d'Or

Saveurs

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

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.

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)

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 Jour J

Le verre d'accueil
- Eaux aromatisées
- Orangeade maison

7€/personne

Le petit goûter
- Cookies
- Muffins
- Corbeille de fruits

8€/personne

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 (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 :

Les Boissons

Sourire Des Saveurs
Valérie Gaillard
1 Impasse d'Hélios
31240 L'Union
05 34 30 18 20

La Vaisselle

Options
6 Rue Marie Gaye
31300 Toulouse
05 34 25 11 00
www.options.fr

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!

9 Rue de la Laque
31150 Fenouillet
www.labrigadetraiteur.fr
contact@labrigadetraiteur.fr
(+33) 06 47 53 36 35

@traiteurlabrigade

@labrigade_traiteur