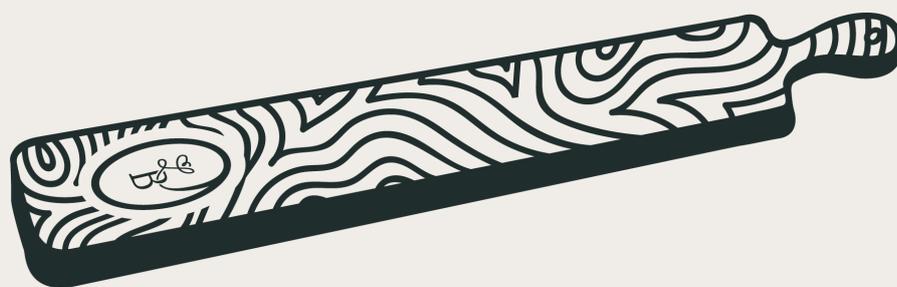


*"On se plaît à croire que celui qui nourrit la bouche
nourrit aussi le cœur ..."*

La Brigade Traiteur

Plateaux cocktails

2022



Sommaire

Présentation

3

Découvrez nos Plateaux

4 et 5

Contact

6

Note informative !

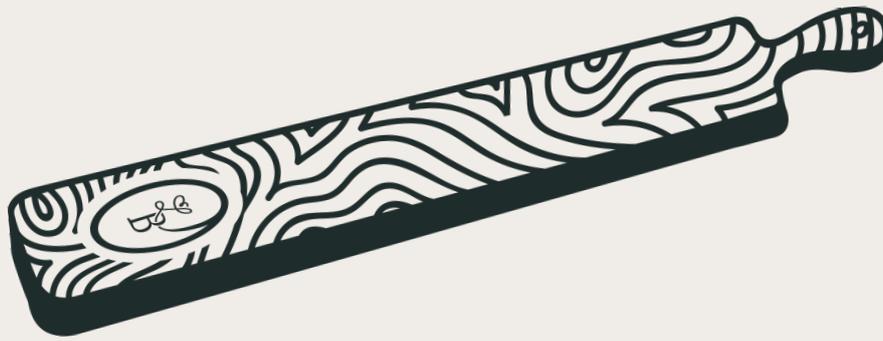
Les tarifs affichés en HT tout au long du catalogue comprennent le plateau jetable, la marchandise et le pain quand celui-ci est précisé.

Ces plateaux cocktails doivent être commandés au moins 5 jours ouvrés à l'avance.

Nos livraisons s'effectuent de 10H30 à 17H30.

La livraison est de 35€ HT dans un rayon de 20km de notre laboratoire de production situé au MIN de Toulouse.

Le minimum de commande est de 4 plateaux par commande unique.



Présentation

Aujourd'hui la Brigade est l'histoire de quatre associés issues de la restauration et passionnés par leur métier.

Depuis maintenant plus de 8 ans, La Brigade Traiteur régale ses clients.

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 plateaux cocktails sont préparés avec des produits locaux, frais et de saison.

Nos recettes sont gourmandes et nous nous efforçons de respecter le produit en le travaillant de manière bistronomique.



Plateau cocktail 1 (50 pièces) 58€HT



- Canelé salé à la truite fumée et fromage frais
 - Petit sablé chèvre et romarin
- Wraps de jambon cru, mousseline d'avocat
 - Magret laqué, enrobé de ses graines
 - La véritable tortilla maison et son aioli
 - Mini tartine au houmous et oignon confit



Plateau cocktail 2 (50 pièces) 68€HT



- Pressée de truite d'Ariège, fromage frais
- Petit sablé tomates confites et parmesan
 - Ceviche de saumon aux agrumes
 - Tartare gambas et mangue
- Bonbon de foie gras au pain d'épices
- Notre version du hot-dog toulousain



Plateau cocktail 3 (50 pièces) 72€HT



- Notre version du cheesecake salé
 - Toast de foie gras fumé
- Sushi maki au canard laqué, pomme granny
- Carpaccio de Saint-Jacques au Combawa
- Moelleux forestier, pistou et canarderie
- Tataki de veau, tartare de légumes



Plateau Gravlox & Foie gras (15 à 20 personnes) 65€HT



- Toast de foie gras fumé
- Notre bonbon de foie gras
 - Gravlox tranché
- Baguettes tranchées Traditions



Plateau Charcuterie Garcia (10 à 15 personnes) 55€HT



- Chorizo Ibérique
 - Saucisson sec
- Jambon sec Bodega de 18 mois
 - Boudin de la maison Garcia
 - Pâté en croûte
- Baguettes tranchées Traditions



Plateau charcuterie Terroir (10 à 15 personnes) 45€HT



- Chorizo mi doux
- Rosette
- Pâté en croûte
- Coppa
- Jambon fumé
- Baguettes tranchées Tradition



Plateau végétarien (10 personnes) 40€HT



- Buffet de légumes en croq'sel
- Sablé chèvre et tomates confites
- Verrines de petits pois, fêta et framboises
- Wraps légumes croquants et tapenade



Plateau de fromages de région (10 à 15 personnes) 55€HT



- Fromages fermiers affinés de régions :
Mélange de fromages de chèvre, vache et brebis
Baguettes tranchées Traditions



Plateau de fromages de Xavier (10 à 15 personnes) 75€HT



- Fromages fermiers affinés de régions :
Mélange de fromage de chèvre, vache et de brebis
sélectionnés par la maison XAVIER
Baguettes tranchées Traditions



Plateau sucré (50 pièces) 58€ HT



- Nos macarons traditionnels
- Notre assortiment de sucettes "choux"
- Notre p'ti moelleux à la noisette
- Notre version de la tarte sablée chocolat
- Notre chou vanille de Tahiti





9 Rue de la Laque
31150 Fenouillet
www.labrigadetraiteur.fr

contact@labrigadetraiteur.com

Pour vos commandes :
Sébastien Authier
(+33) 06 47 53 36 35



@traiteurlabrigade



@labrigade_traiteur