CHEF À DOMICILE

Saison 2023



LA BRIGADE TRAITEUR

Présentation & Fonctionnement	03
Pièces cocktails	04
Ateliers animés	05
Formules cocktail	06
Formule à 32€	07
Formule à 45€	08
Formule à 56€	00
Nos partenaires	10

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 est la création de quatre associés: Sébastien, Gaëtan, Edouard et Sylvia , tous 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 événements en tout 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!**

PIÈCES COCKTAILS SALÉES



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

- 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 manque
- La véritable tortilla maison et son aïoli
- 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

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 moûts de raisin
- Brochette de Saint-Jacques au chorizo
- Padron grillés à la fleur de sel
- Keftas de dinde aux épices
- Gambas façon Thaï
- Volaille marinée au citron vert et coriandre

Les fumaisons

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

Les découpes

- Découpe de Jambon Bodega affiné 18 mois accompagné de toasts et crème de poivrons
- Découpe de Saumon Gravlax aux agrumes et aneth
- Découpe de foie gras et ses divers accompagnements
- Découpe de Patanegra et Bellota

Les bars

- Le Bar à pizza: Notre chef créera en direct diverses mini pizza!
- Le bar à Mozzarella
- Le bar à crudités Le bar à huîtres Le Bar à Cocktails



LES FORMULES COCKTAIL

Diverses formules s'offrent à vous. Celles-ci sont à titre informatifs. Le prix peux varier selon le nombre de personne, le lieu de la prestation ainsi que la saison. Toutes nos formules comprennent d'emblée les boissons sans alcool et sans service.

Les prix affichés sont hors taxes. Minimum 40 personnes.

Formule 1

Elle se compose de 7 pièces salées et 3 pièces sucrées de votre choix.

25€/personne

Formule 2

Elle se compose de 10 pièces salées (dont 2 ateliers) et 4 pièces sucrées de votre choix.

29€/personne

Formule 3

Elle se compose de 10 pièces salées (dont 2 ateliers) et 4 pièces sucrées de votre choix.

37€/personne

Formule 4

Bar à vin: Vin blanc et rouge 1 bouteille pour 4 personnes

7€/personne

Bar à champagne: 1 bouteille pour 4 personnes

30€/personne

FORMULE À 32€

 Velouté de petit pois accompagné de son sorbet au concombre et huile de sésame (végétarien/vegan)

00

 Ceviche de daurade au Yuzu, sorbet à la clémentine de Sicile et gressin au piment d'Espelette (végétarien)

00

- 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

NU

- 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

UII

- Le Baba de La Brigade

OU

- Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon Bulgare



FORMULE À 45€

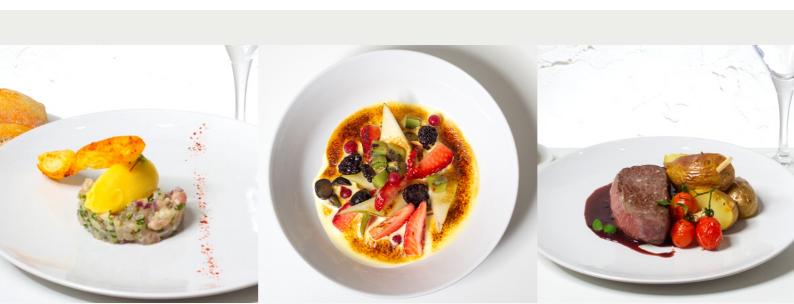
- Saint Jacques marinées à la citronnelle sur son lit de roquette et tuile croustillante OU

- Tataki de veau et son tartare d'avocat et betteraves

NII

Tartare gambas, mangue et salade de roquette

- Cabillaud lardé à la ventrèche, écrasé de vitelottes et huile de noisette
 - Brochette de gambas snackées et son méli-mélo de légumes
- Pavé de boeuf, brochette de grenailles rôties et sauce marchand de vin
 - Duo de fromages: Comté et Sainte Maure de Tousaine
 - Compotée 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

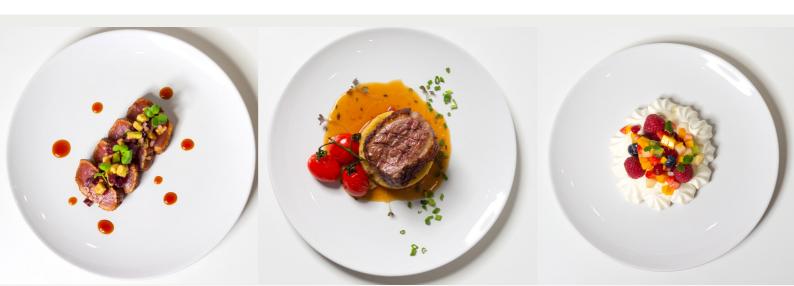


FORMULE À 56€

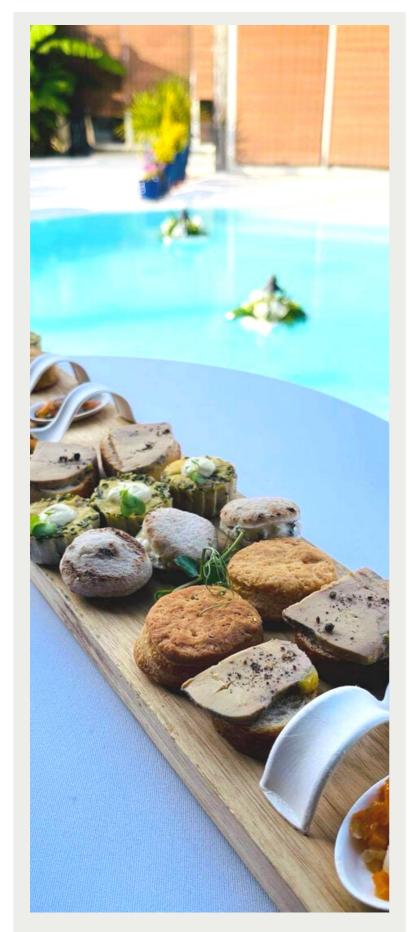
- Aiguillette de magret de canard au sirop d'érable et brunoise de pommes du verger Bio OU
 - Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues et chutney à la mangue
 OU

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

La Vaisselle

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

Charcuterie

Maison Garcia 6 avenue de Fontréal, 31620 Villeneuve-lès-Bouloc 05.61.74.77.47 www.maison-garcia.fr

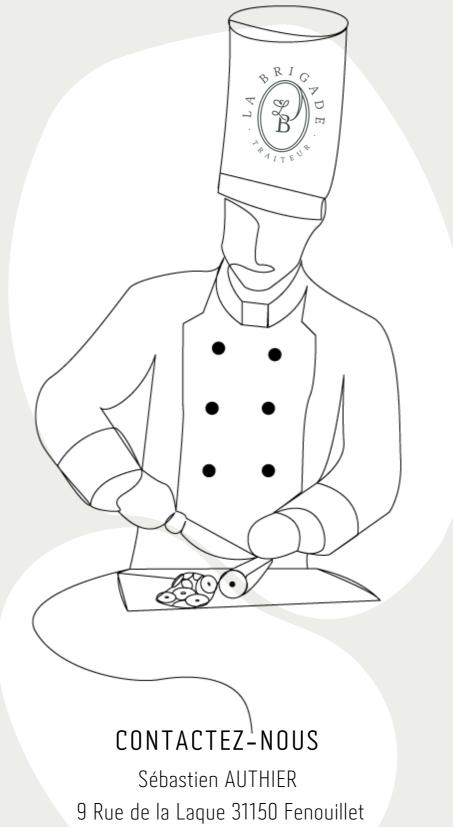
Fromage

Xavier Fromagerie & Fromage de Cocagne 6 Place Victor Hugo 31000 Toulouse 05 34 45 59 45 xavier.fr. fromagesdecocagne.fr

Boulangerie

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

https://www.maison-beauhaire.fr



Sébastien AUTHIER

9 Rue de la Laque 31150 Fenouille contact@labrigadetraiteur.fr
[+33]0647533635





@labrigade_traiteur

@traiteurlabrigade

WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR