

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 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!**

FORMULE À 27€

- 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

- Crèmeux 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 38€

- 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

- 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 46€

- 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



CONTACTEZ-NOUS

Sébastien AUTHIER

9 Rue de la Laque 31150 Fenouillet

contact@labrigadetraiteur.fr

[+33]0647533635



@labrigade_traiteur



@traiteurlabrigade

WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR