

COCKTAILS



LA BRIGADE TRAITEUR

Sommaire

Présentation & Fonctionnement	03
Formule Sur le pouce (pas de pièces chaudes)	04
Formule Gourmande	05
Formule de Gala	06

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 Traiteur a été **créée en 2007** pour concevoir des prestations à destination de vos événements en combinant le **terroir du Sud-Ouest, les producteurs, le bien manger, le bien vivre et surtout la saisonnalité.**

L'équipe constituée de chefs aux visions et aux techniques variés, propose une **cuisine de haute qualité à base de produits frais et de saison** pour éveiller nos papilles.

Les valeurs clés de La Brigade ? **Authenticité, audace, partage et surtout plaisir !**

FORMULE SUR LE POUCE

- Pièces cocktail froides :

- Tartare de gambas à la mangue, yuzu et piment d'espelette
- Bonbon de foie gras, croustillant de pain d'épices
- Comme un maki, Magret laqué, pomme granny smith et coulis de crustacés
- Notre cheesecake d'hiver, potiron, crème de chèvre fumé et éclats de noisettes
- Comme une madeleine au pesto, crème cheese tomates et pancetta de la maison Garcia
- Effiloché de canard, jus corsé et mousseline de patate douce

Plateaux de fromages : 3 fromages de régions taillées sélectionnés par François Bourguon (MOF Fromager)

Pièces sucrées :

- Pic pop caramel, éclat de choux à la nougatine, croustillant choco
- Mini bouchons à la châtaignes Corse, crème de marron Faugier
- Assortiment de macarons

14 pièces / pas d'animations / pas de pièces chaudes



FORMULE BISTROT

Pièces cocktails froides :

- Tartare de gambas à la mangue, yuzu et piment d'espelette
- Comme un maki, Magret de canard laqué, pomme granny smith
- Comme un canelé à la truite fumé des Fumaisons Occitanes, crème de fromage frais du Lot aux herbes
- Notre cheesecake d'hiver, potiron, chèvre fumé et éclats de noisettes
- Comme une madeleine au pesto, crème cheese tomates et pancetta de la maison Garcia
- Ravioles de champignons en fricassés et Tartufata

Plateaux de charcuteries traditionnelles de la maison Garcia

Plateaux de fromages : 3 fromages de régions taillées sélectionnés par François Bourguon (MOF Fromager)

Pièces Chaudes :

- Notre agneau de 7h des Pyrénées, pommes grenailles et jus corsé
- Risotto aux légumes, gambas Thaï juste rôties et jus de crustacés

Pièces sucrées :

- Pic pop caramel, éclat de choux à la nougatine, croustillant choco
- Mini bouchons à la chataignes Corse, crème de marron Faugier
- Notre assortiments de macarons

20 pièces / 1 ou 2 animations / pièces chaudes / assortiments planches à partager



FORMULE DE GALA

Pièces cocktails froides :

- Tartare de gambas à la mangue, yuzu et piment d'espelette
- Bonbon de foie gras, croustillant de pain d'épices
- Comme un maki, Magret de canard laqué, pomme granny smith
- Comme un canelé à la truite fumé des Fumaisons Occitanes, crème de fromage frais du Lot aux herbes
- Notre cheesecake d'hiver, potiron, chèvre fumé et éclats de noisettes
- Comme une madeleine au pesto, crème cheese tomates et pancetta de la maison Garcia
- Ravioles de champignons en fricassés et Tartufata
- Effiloché de canard, jus corsé et mousseline de patate douce

Plateaux de charcuteries traditionnelles de la maison Garcia

Plateaux de fromages : 3 fromages de régions taillées sélectionnés par François Bourguon (MOF Fromager)

Pièces Chaudes :

- Notre agneau de 7h des Pyrénées, pommes grenailles et jus corsé
- Risotto aux légumes, gambas Thaï juste rôties et jus de crustacés
- Notre raviole de boeuf et écrevisses, bouillon thaï au jus de viande

Pièces sucrées :

- Pic pop caramel, éclat de choux à la nougatine, croustillant choco
- Mini bouchons à la châtaignes Corse, crème de marron Faugier
- Notre assortiments de macarons

25 pièces / 1 ou 2 animations / pièces chaudes / assortiments planches à partager



TARIFS ET OPTIONS :



Formule SUR LE POUCE:

Déjeuner : 29€ HT

Diner : 32€ HT

Vins en supplément : 5€ HT / personnes à hauteur d'une bouteille pour 4

Formule Bistrot :

Déjeuner : 30€ HT

Diner : 42€ HT

Vins en supplément : 5€ HT / personnes à hauteur d'une bouteille pour 4

Formule Gala:

Déjeuner : 35€ HT

Diner : 48€ HT

Vins en supplément : 5€ HT / personnes à hauteur d'une bouteille pour 4

Forfait Apéritif :

1 verre de pétillant +3 pièces cocktails : 8€ HT

1 verre de champagne +3 pièces cocktails:
10€HT

Dans le cas où la prestation serait inférieure à 30 couverts, des frais de services s'appliqueraient en sus à hauteur de 180€ HT

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
contact@labrigadetraiteur.fr
(+33)0647533635



@labrigade_traiteur



@traiteurlabrigade

WWW.LABRIGADETRAITEUR.FR