

COCKTAIL

2024 - 2025



LA BRIGADE TRAITEUR

UN MOMENT UNIQUE

SOMMAIRE

PRÉSENTATION	P.3
RSE	P.4
FORMULE 1	P.5
FORMULE 2	P.6
FORMULE 3	P.7
FORMULE 4	P.8
CONTACT	P.9

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 ainsi que le service. Ces tarifs sont non exhaustifs et peuvent être modifiés selon les besoins ainsi que la saison.

Les tarifs affichés tout au long du catalogue ne comprennent pas les boissons alcoolisées.

Nous proposons cependant en supplément celles-ci :

Formule vins (une bouteille pour 3 pax): 5€ HT / personnes

Formule Champagne (une bouteille pour 4 pax) : 7€HT / personnes

Les formules ci-dessous sont à titre d'exemples et peuvent être mixées et modifiées à votre convenance.

Nous utilisons des produits de saisons, il est possible que nous modifions certaines recettes.

LA BRIGADE TRAITEUR

PRÉSENTATION

Depuis 2007, on vous accompagne dans chacun des grands moments de votre vie, privés ou professionnels pour vous régaler vous et vos invités.

Notre combat quotidien : créer les événements les plus éco-responsables possible.

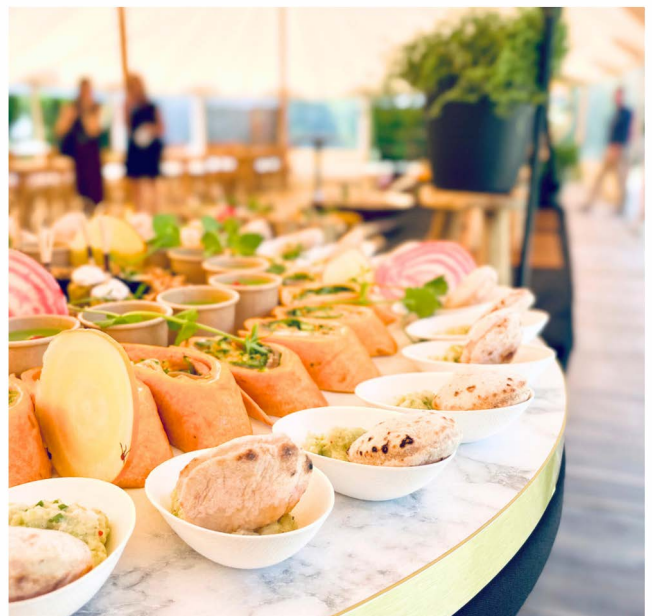
Grâce à la valorisation de nos déchets, l'utilisation des contenants biodégradables, des produits en circuit-court et des recettes pensées pour réduire notre impact écologique.

Ici on cuisine avec beaucoup de passion, une bonne dose d'humour, une pincée de folie et surtout uniquement avec des produits frais, de saison et locaux.

Notre local de 600 m² est situé au coeur du Grand Marché du MIN de Toulouse pour travailler en direct avec les meilleurs producteurs de la région.

Mais pour tout vous dire, notre premier atout reste notre merveilleuse équipe.

Dans la famille La Brigade Traiteur, vous retrouverez nos valeurs : la convivialité, le sourire, la bienveillance et le partage.



LA BRIGADE TRAITEUR

DES PRODUITS FRAIS

- Un laboratoire de production au Grand Marché du MIN pour privilégier le circuit court avec les producteurs de la région
- Utilisation de produits frais, locaux et de saison dans toutes nos recettes

LE TRI SÉLECTIF

- Collaboration avec Hector le collector pour la valorisation de nos déchets alimentaires
- Tri sélectif avec apport, contrôle et soutien du Grand Marché du MIN



hector
le collector



NOS ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES

- Utilisation de contenants éco-responsables et compostables réalisés en pulpe de maïs
- Mise en place d'une Road-map pour nos livraisons

NORMES & FORMATIONS

- En cours d'obtention de la norme ISO 20121
- Mise en place de notre bilan Carbone
- Formation et sensibilisation de nos salariés sur la cause environnementale au travail

FORMULE 1

MENU



PIÈCES SUCRÉES

Mini bouchons à la châtaignes Corse,
crème de marron Faugier

Assortiment de macarons

PIÈCES SALÉES

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



DÉTAILS

- 10 pièces
- pas d'animations
- pas de pièces chaudes

FORMULE 2

MENU

PIECES SALÉES

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

PIÈCES SUCRÉES

Pic pop caramel, éclat de chou à la nougatine, croustillant choco

Mini bouchons à la châtaignes Corse, crème de marron Faugier

Assortiment de macarons



FROMAGES

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

DÉTAILS

- 15 pièces
- pas d'animations
- pas de pièces chaudes

FORMULE 3

MENU

PIECES SALÉES

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

PIÈCES CHAUDES

Notre agneau de 7h des Pyrénées, pommes grenailles et jus corsé

Risotto aux légumes, gambas Thai juste rôties et jus de crustacés



PIÈCES SUCRÉES

Pic pop caramel, éclat de chou à la nougatine, croustillant choco

Mini bouchons à la châtaignes Corse, crème de marron Faugier

Assortiment de macarons



CHARCUTERIES & FROMAGES

Plateaux de charcuteries traditionnelles de la maison Garcia

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

DÉTAILS

- 20 pièces
- 1 ou 2 animations
- 2 pièces chaudes
- assortiment planches à partager

FORMULE 4

MENU

PIECES SALÉES

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

Les gnocchis de la Nonna Lina et crémeux Tartufata

CHARCUTERIES, FROMAGES & SAUMON

Plateaux de charcuteries traditionnelles de la maison Garcia

Découpe de saumon gravlax en trio

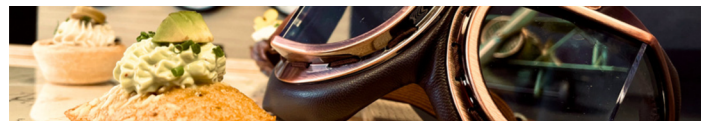
Plateaux de fromages : 3 fromages de régions taillées sélectionnés par François Bourguon (MOF Fromager)

PIÈCES CHAUDES

Notre agneau de 7h des Pyrénées, pommes grenailles et jus corsé

Risotto aux légumes, gambas Thai juste rôties et jus de crustacés

Le cabillaud de la Brigade, aioli verde et légume de saison



PIÈCES SUCRÉES

Le flan patissier tout choco de notre chef

La brioche perdu de la brigade, caramel beurre salé et chantilly

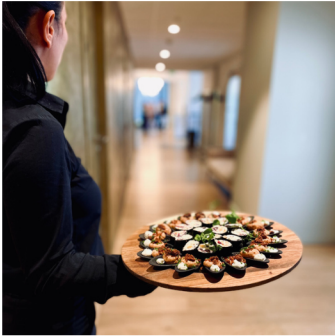
Notre assortiments de macarons

DÉTAILS

- 25 pièces
- 1 ou 2 animations
- 3 pièces chaudes
- Assortiment planches à partager

CONTACT

LA BRIGADE TRAITEUR



SÉBASTIEN AUTHIER

contact@labrigadetraiteur.fr

06 47 53 36 35

3 Impasse du Marché Gare,
31200 TOULOUSE

