

Édition 2026

Catalogue








Mariage




LA BRIGADE TRAITEUR



Sommaire

 Notre histoire	4
 Votre mariage	5
 La veille	6
 Le jour J	8
 Le lendemain	33
 Nos références	35
 Contact	40



Notre histoire

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

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

Avec un local de 600 m² situé au Grand Marché du MIN de Toulouse, nous travaillons en direct avec les meilleurs producteurs de la région.

Notre combat quotidien : créer les événements les plus écoresponsables possible avec la valorisation de nos déchets, des contenants biodégradables, des produits en circuit-court, ... parce qu'on n'a qu'une seule planète.

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

Dans la famille La Brigade, vous trouverez de la convivialité, du sourire et de la bienveillance qui nous vient du Sud Ouest.





Votre mariage

LA VEILLE

La veille, c'est le moment de tout vérifier et de se préparer, tout en profitant de vos proches avant le grand jour.

Rafraichissement

Accueillez vos proches avec sérénité : profitez de leurs rires et de l'amour qui vous entourent dès le début de cette journée unique.

Vin d'honneur

Levez vos coupes et trinquez à votre amour ! Entre rires, échanges et gourmandises, partagez un moment festif avec vos invités.

Soirée dansante

Place à la fête ! Sur la piste, entourés de vos proches, laissez-vous emporter par la musique et l'énergie d'une nuit inoubliable, parfaite pour clore cette journée magique.

LE JOUR J

Le jour J est là ! Les émotions sont à leur comble. C'est une journée de joie, d'amour et de fête, où chaque instant compte

Échange des vœux

Face à face, vos mots mêleront rires, larmes et émotions, sous les regards attendris de vos proches, témoins de cet instant magique.

Dîner

Vos proches savoureront des mets délicieux, entre discours émouvants et rires partagés, faisant de ce repas un véritable symbole d'amour et de convivialité.

LE LENDEMAIN

Après une nuit bien méritée, vous revivez la magie de la veille, entourés de vos proches.



La Veille

La veille, c'est le moment et de se préparer, tout en profitant de vos proches avant le grand jour. L'excitation monte, les derniers détails se peaufinent et, entre rires et impatience, vous prolongez ce week-end avec des moments de complicité et de joie, avant que la grande aventure ne commence.

Soirée plancha

(Minimum 40 personnes), avec service.

Servi en buffet avec vaisselle, couverts et verrerie jetable éco-responsable

Boissons sans alcool

Saucisse de Toulouse

Basse côte de bœuf marinée

Poulet au citron vert et coriandre

Grenailles rôties

Salade verte

Pâtisseries du moment





Le jour J

Le jour J est là ! Les émotions sont à leur comble. C'est une journée de joie, d'amour et de fête, où chaque instant compte, entre préparation, cérémonie, repas et danse.

Le verre d'accueil

Servi en buffet libre-service avec gobelet jetable éco-responsable

Eaux aromatisées

Orangeade maison

Citronnade maison





Le jour 2

Le vin

d'honneur

*C'est le moment de lever vos coupes et de trinquer à votre amour !
Vos invités partageront leur bonheur avec vous entre éclats de rire,
discussions légères et quelques gourmandises. Une pause festive
avant la suite des festivités.*

Nos pièces

cocktail

Nous vous recommandons les formules suivantes :



Si vous servez une entrée : 6 pièces par personne



Si vous ne servez pas d'entrée : 9 pièces par personne



Ces options sont pensées pour s'adapter à votre menu et à vos attentes, et peuvent être ajustées et personnalisées selon vos envies.

- Gnocchi gorgonzola crème de saison ✓
- Gaspacho Andalou et son chorizo grillé (🌾)
- Wrap poulet, parmesan, roquette et sauce Cesar
- Notre version de la pastèque, chèvre et basilic ✓ (🌾)
- Velouté de petits pois glacé, framboise et fêta ✓ (🌾)
- Magret laqué enrobé de ses graines (🌾)
- Toast de foie gras fumé au bois de Hêtre
- Cookie chorizo
- Pressé de truite d'Ariège, fromage frais et blinis à l'aneth
- Notre cheesecake salé selon la saison ✓
- Foie gras façon Forêt Noire
- Maki au canard laqué, pomme Granny Smith
- Madeleine pesto, Cream cheese tomate et Pancetta de la Maison Garcia
- Petit sablé tomate confite et parmesan ✓
- Ceviche de saumon, pomme Granny Smith et aneth (🌾)
- Tartare gambas et mangue (🌾)
- Gougère de rillettes de thon, citron et câpre
- Mini tartine de houmous Tarbais et oignon confit ✓ (🌿)
- Falafel au yaourt Tandoori ✓
- La bouillabaisse en canelé (🌾)
- Assortiment de croquetas
- Tartare de légumes de saison (🌿)
- Gyoza aux légumes verts (🌿)
- Canelé tomate confite (🌿)

Nos animations

Toutes nos animations sont à partir de 60 invités.

Il y aura 2 pièces par personne pour chaque animation. Pour les mini burgers nous prévoyons 1 seule pièce par personne car sa taille équivaut à deux portions.

Les planchas

- Brochette de Saint-Jacques au chorizo 🌾
- Padron grillé à la fleur de sel 🌾 🌿 🌿
- Gambas façon Thaï 🌾
- Volaille marinée citron et coriandre 🌾
- Cigaline de porc de la Maison Garcia 🌾
- Cœur de canard en persillade 🌾
- Entrecôte grillée, thym et sel de Guérande 🌾
- Mini Burger de bœuf, Bethmale et sauce curry mangue
- Mini Burger à la chair à saucisse de Toulouse, Comté et moutarde au moût de raisin

Nos animations

Les ateliers

Le stand à cornets salés ✓

Le stand asiatique : Gua Bao du sud-ouest

Notre panier du maraîcher 🌾 ✓ 🌿

Le bar à huîtres 🌾

La trattoria : Focaccia en live (Jambon Truffé/Mozza)



Les découpes

Découpe de Trio de Saumon Gravlax 🌾

Découpe de Tataki de bœuf 🌾

Découpe de Tataki de thon 🌾

Découpe de foie gras et ses divers accompagnements

Découpe de Jambon de la maison Garcia affiné 18 mois accompagné de toasts et crème de poivrons

Découpe de Pata Negra et Bellota accompagné de toasts et crème de poivrons

Nos

boissons

LES SOFTS

Eaux plate & gazeuse

Eaux détox

2 jus de fruits

Cola / Limonade



Inclus au vin d'honneur

COCKTAILS EN JARRE :

Soupe champenoise

Sangria blanche

Sangria rouge

Punch



1 verre / personne

COCKTAILS AU VERRE :

Spritz

Mojito menthe

Mojito fraise



1 verre / personne

À LA COUPE :

Coupe de champagne



1 coupe / personne

BIÈRE :

Bière à la pression, fût de 30L
avec la tireuse et les éco-cups





Le jour 2

Le repas assis

Autour de vous, vos proches se régaleront de mets savoureux, chaque plat étant une véritable symphonie de goûts. Entre les discours émouvants et les rires partagés, ce repas devient bien plus qu'un festin, il incarne l'amour et les vœux chaleureux de ceux qui vous entourent.

MENU

Douceur

ENTRÉE

Velouté de courgettes-roquette, gnocchis de pommes de terre farcis au gorgonzola et chips de coppa

OU

Œuf parfait, yaourt de petits pois, vierge de légumes verts et crumble parmesan-olives. noires de Kalamata ✓

OU

Le saumon Gravelax sur sa gaufre de pommes de terre à l'emmental, crème acidulée et pommes Granny Smith

PLAT

Pressé de pintade parfumée à la truffe, risotto primavera, légumes verts et son jus infusé au thym ☞

OU

Le filet mignon de cochon Maison Garcia bardé de chorizo, polenta snackée, piperade et pesto à la roquette ☞

OU

Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive iodée-citronnée, tartare d'algues, petits légumes et aïoli verde ☞

DESSERT

Crèmeux mascarpone au citron vert, coulis kiwi et brunoise de fruits frais

OU

Le baba de La Brigade, belle chantilly et tartare d'ananas

OU

Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon bulgare



INCLUS: L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain, le nappage, l'art de la table ainsi que le service.

MENU

Elegance


ENTRÉE

Aiguillette de magret de canard sauce laqué au miel et brunoise de pommes Granny Smith et sésame 

OU

Le ceviche de daurade, mangue et agrumes, glace Mandarine de Sicile et son gressin au Piment d'Espelette

PLAT

Filet de daurade, mini ratatouille croquante tomates grappes rôties et pesto de roquette 

OU

Pavé de bœuf, mousseline d'artichaut, légumes verts, jus corsé au thym frais et crumble parmesan olive noire

DESSERT

La tarte tout chocolat, framboise et éclats de nougatine

OU

Pavlova aux fruits frais de saison 



MENU

Signature

ENTRÉE

Le Foie Gras de La Brigade, toast de pain aux figues, chutney à la mangue et pesto de roquette

OU

Médaille de cabillaud comme un maki, bisque de crustacés et sa rouille 

PLAT

Pavé de veau en cuisson douce, mousseline d'artichaut, pommes dauphines, jus aux morilles et crumble cacao


OU

Dos de cabillaud Black & White, riz vénéré à l'encre de seiche, crème de radis Daïkon et son crumble parmesan-charbon végétal

DESSERT

La tarte citron meringuée de La Brigade et son curd citron vert

OU

Notre gros macaron rose, framboise et Litchi 



INCLUS : L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain, le nappage, l'art de la table ainsi que le service.

MENU

Végétarien

ENTRÉE

Velouté de petits pois frais accompagné d'une vierge de légumes de saison

PLAT

Aubergine rôtie, houmous, et vierge libanaise et fêta

DESSERT

Mi-cuit vegan



Le jour 2

Le buffet

Pour une ambiance chaleureuse et détendue, vous pouvez choisir un buffet au lieu du traditionnel repas assis. Ce format, qui favorise la convivialité et le mouvement, permet à chacun de se mêler aux invités, de discuter librement tout en savourant des mets variés.

INCLUS

L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain, le nappage, l'art de la table ainsi que le service.

BUFFET

festin d'amour

SÉLECTIONNER 8 PIÈCES COCKTAILS

- Gnocchi gorgonzola crème de saison ✓
- Gaspacho Andalou et son chorizo grillé (🌾)
- Wrap poulet, parmesan, roquette et sauce Cesar
- Notre version de la pastèque, chèvre et basilic ✓ (🌾)
- Velouté de petits pois glacé, framboises et feta ✓ (🌾)
- Magret laqué enrobé de ses graines (🌾)
- Toast de foie gras fumé au bois de Hêtre
- Cookie chorizo
- Pressé de truite d'Ariège, fromage frais et blinis à l'aneth
- Notre cheesecake salé selon la saison ✓
- Foie gras façon Forêt Noire
- Maki au canard laqué, pommes Granny Smith
- Madeleine pesto, Cream cheese tomate et Pancetta de la maison Garcia
- Petit sablé tomate confite et parmesan ✓
- Ceviche de saumon, pomme granny Smith et aneth (🌾)
- Tartare gambas et mangue (🌾)
- Gougère de rillettes de thon, citron et câpre
- Mini tartine au houmous de haricots Tarbais et oignon confit ✓
- Falafel au yaourt Tandoori ✓
- La bouillabaisse en canelé (🌾)
- Assortiment de croquetas

BUFFET

festin d'amour

SÉLECTIONNER 3 ANIMATIONS

Les planchas :

Brochette de Saint-Jacques au chorizo 🌾

Padron grillé à la fleur de sel ✓ 🌿 🌾

Gambas façon Thaï 🌾

Volaille marinée citron et coriandre 🌾

Cigaline de porc de la Maison Garcia 🌾

Mini Burger de bœuf, Bethmale et sauce curry mangue (1 pièce compte comme deux)

Mini Burger à la chair à saucisse de Toulouse, Comté et moutarde au moût de raisin (1 pièce compte comme deux)

Cœur de canard en persillade 🌾

Entrecôte grillée, thym et sel de Guérande 🌾

Les ateliers :

Le stand à cornets salés ✓

Le stand asiatique : Gua Bao du sud-ouest

Notre panier du maraîcher ✓ 🌿 🌾

Le bar à huîtres 🌾

La trattoria : Focaccia en live (Jambon Truffé/Mozza)

Les découpes :

Découpe de Trio de Saumon Gravlax 🌾

Découpe de Tataki de bœuf 🌾

Découpe de Tataki de thon 🌾

Découpe de foie gras et ses divers accompagnements

Découpe de Jambon de la maison Garcia affiné 18 mois accompagné de toasts et crème de poivrons

Découpe de Pata Negra et Bellota accompagné de toasts et crème de poivrons



BUFFET

festin d'amour

SÉLECTIONNER 3 PETITS PLATS CHAUDS

Ceuf parfait crème petits pois, vierge de légumes verts
Risotto de riz vénéré, gambas et rouille
Effiloché de bœuf Bourguignon et aligot
Rillette de cabillaud tartare de courgette fêta menthe
Gambas façon aigre douce, falafel de fèves et yaourt tandoori
Kefta de boeuf, fromage frais et pain pita
Gua Bao, effiloché de canard, moutarde moût de raisin et choux croquant
Takoyaki de poulpe, mayonnaise à l'encre et katsuobushi

SÉLECTIONNER 3 PIÈCES SUCRÉES

Macarons
Mini fondant au chocolat
Mini salades de fruits frais
Mini tarte chocolat framboise
Tarte aux fruits du moment
Baba au rhum de La Brigade
Petits palets chocolat au lait
Panaché de guimauves



Les fromages

A l'assiette

Trio de fromages : Comté, Bethmale et Sainte Maure de Touraine

Si vous prenez l'assiette de fromages avec un de nos trois menus (entrée, plat, dessert), le prix de celui-ci revient à 6€/personne

En plateau

Comté, Bethmale, Sainte Maure de Touraine et Fourme d'Ambert

Si vous prenez le plateau de fromages avec un de nos trois menus (entrée, plat, dessert), le prix de celui-ci revient à 7€/personne

En pièce montée

Mini coeur de Coupigny, Tomme de vache au piment d'Espelette, Manchego, Jefou et Sourellette



Notre Nude Cake

S'il y a bien un gâteau sur lequel tout est faisable, c'est bien celui-ci !

Nos équipes se tiennent à votre disposition afin de réaliser LE Nude Cake de vos rêves !

Dites-nous ce qui vous fera plaisir et nous nous occupons du reste !

Le prix varie entre 9€ et 12€ par personne selon le contenu du Nude Cake désiré.

Les décorations et saveurs citées sont en guise d'exemples.



Décorations

Fleurs classiques (roses...)
Fruits rouges
Fruits exotiques

Saveurs

Fruits rouges
Mangue
Vanille
Chocolat
Pralin
Café
Ananas
Abricot
Crème pâtissière
Banoffee
Tiramisu

A decorative border of various flowers and leaves in a reddish-brown line-art style, framing the top and right sides of the page. The flowers include daisies, poppies, and dahlias.

MENU

enfants & prestataires

ENTRÉE

Tomate mozza à piquer et pesto

PLAT

Filet de volaille, pommes grenailles

DESSERT

Moelleux chocolat et chantilly

INCLUS

L'eau plate, l'eau gazeuse, le pain, le nappage, l'art de la table ainsi que le service.



Le jour 2

La soirée

Et enfin, place à la fête ! Sur la piste, entourés de vos proches, laissez-vous emporter par la musique, les rires et l'énergie de la nuit, après avoir savouré les délices du repas. Ce sera l'explosion finale de joie, un moment inoubliable pour conclure cette magnifique journée, où chaque détail a été pensé pour que tout soit parfait, du début à la fin.

Snacks

Plateau de fromage

Club sandwich

Quiche individuelle

Plateau de charcuterie





Le Lendemain

Le lendemain, après une nuit bien méritée, vous revivez la magie de la veille, entourée de vos proches. C'est un moment de calme et de bonheur, où tout devient réel.

Nos Brunchs

En service

Servi en buffet avec vaisselle, couverts et verrerie
jetable éco-responsable

Bar à jus, café et thé

Panaché de viennoiseries

Pain, beurre et confiture

Planche de charcuteries de la Maison Garcia

Planche de fromages de notre maître fromager

Salade verte

Taboulé verde boulgour légumes verts et fêta

Plancha basse côte de bœuf et longe de porc (ou poisson :
pavé de saumon et dos de cabillaud +3€/personne)

Pâtisserie du moment



En dépose

Vous êtes en parfaite autonomie.

Le Brunch est déposé dans la chambre froide

Planche de charcuteries de la Maison Garcia

Planche de fromages de notre Maître fromager

Assortiment de quiches individuelles (tradition/
végétarienne /fromagère et poisson)

Salade verte

Taboulé verde boulgour légumes verts et fêta

Corbeille de fruits frais et de saison





Nos Références

Dans cette rubrique, on vous partage quelques conseils pour vous aider à rendre votre mariage aussi unique que vous. Avec eux, chaque moment de cette journée sera entre de bonnes mains !

Questions Fréquentes

Réalisez-vous des pièces montées de choux?

Nous ne réalisons pas de pièces montées de choux, mais nous serions ravis de vous recommander d'excellents pâtisseries. Nous pouvons servir cette pièce montée à vos convives à la hauteur de 3€ par personne.

Pouvez-vous vous adapter à des régimes particuliers ?

Nous utilisons des produits frais, de saison et faits maison, ce qui nous permet de nous adapter à vos besoins et attentes spécifiques.

Faites-vous des dégustations du menu choisi ?

Oui ! Nous serions ravis de vous accueillir afin de vous faire déguster votre repas de mariage et pour ajuster quelques détails. Les dégustations sont offertes aux mariés, une seule dégustation est prévue. Elle se déroule du mardi au jeudi, avec deux créneaux disponibles : à 11h30 ou à 13h30.

Comment composer le vin d'honneur ?

Pour un repas avec entrée, nous vous conseillons un minimum de 6 pièces cocktail et 3 animations. Pour un repas sans entrée, nous recommandons au minimum 9 pièces cocktails et 2 animations.

Avez vous un droit de bouchon ?

Non, aucun frais supplémentaire ne sera facturé pour le service des alcools dans la verrerie fournie.

Qu'est-ce qui est inclus dans les frais supplémentaires ?

Nous facturons les contraintes liées au lieu (par exemple : distance importante entre l'office traiteur et la salle de réception, lieu non adapté pour un mariage, absence d'office, etc.). Cette liste n'est pas exhaustive.

Qu'est-ce qui est inclus dans les frais kilométriques ?

Ils incluent les déplacements de nos équipes et la livraison de la vaisselle par notre prestataire, en fonction du lieu de votre mariage. Veuillez noter que tout dépassement des horaires prévus entraînera une facturation d'heures supplémentaires.

Que prévoyez-vous pour les repas des prestataires ?

Nous proposons le même menu que celui des enfants, avec des portions adaptées et plus généreuses.

Que faire si vous choisissez un vin d'honneur très copieux ?

Si le vin d'honneur est trop copieux, deux options s'offrent à vous :

- Plat (avec fromage) et dessert
- Ou mise en bouche, plat (avec fromage) et dessert

Nos partenaires



Glacière Toulousaine



Tea'magine
Thés désirs



Contact

Service commerciale
*Commerciale Mariages &
Événements privés*

06 65 59 12 92

contact@labrigadetraiteur.fr

3 Impasse du Marché Gare,
31200 TOULOUSE