

REPAS ASSIS

AUTOMNE / HIVER

2024 - 2025



LA BRIGADE TRAITEUR

UN MOMENT UNIQUE

SOMMAIRE

PRÉSENTATION	P.3
RSE	P.4
FORMULE APÉRITIF	P.5
1 ÈRE FORMULE HIVER	P.6
2 ÈME FORMULE HIVER	P.8
3 ÈME FORMULE HIVER	P.10
CONTACT	P.12

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.

Minimum de commande pour 40 personnes

– MENU AUTOMNE / HIVER – LA BRIGADE TRAITEUR

DE OCTOBRE 2024 À AVRIL 2025

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.

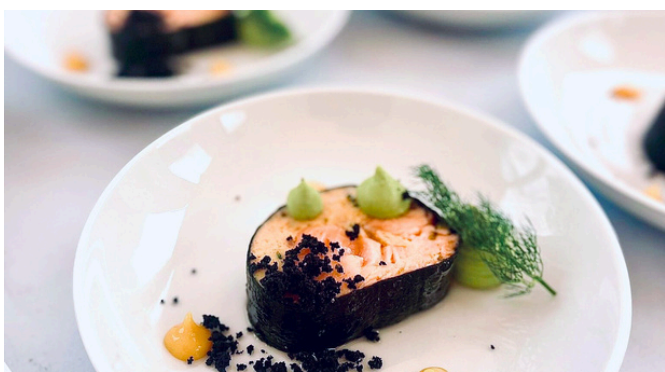
Grâce à la valorisation de nos déchets, l'utilisation des contenants biodégradables, des produits en circuit-court et des recettes pensées pour réduire notre impact écologique.

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 APÉRITIF –

MENU

VERSION AUTOMNE / HIVER

Petits sablés parmesan et tomate confites

Notre version du cheesecake salé , fromage du lot et crème de champignons

Canelé salé à la truite fumé d'Ariège



Ces formules seront servies avec un cocktail d'accueil a définir selon la saison de type :

- Mojito
- Planteur exotique
- Kir à la violette

— 1 ÈRE FORMULE —

MENU



ENTRÉES

Velouté de potimarron fumé, gnocchi de pomme de terre farci au gorgonzola et chips de coppa

OU

L'Œuf parfait, crème de pleurote parfumée à la truffe et sa fricassée de champignon, mini pita croustillante

OU

Le saumon Gravlax sur sa gaufre de pomme de terre à l'emmental, potimarron et éclats de chataigne

PLATS

Le filet mignon de cochon Maison Garcia bardé de coppa, mousseline de patate douce, brunoise de butternut, éclats de noisettes torréfiées et son jus corsé

OU

Pressé de pintade parfumé à la truffe, risotto automnal, panais et crumble parmesan chataigne

OU

Pavé de saumon, écrasé de pomme de terre safrané, rouille et sa bisque de crustacé



— 1 ÈRE FORMULE —

MENU

DESSERTS

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

OU

Le baba au rhum, belle chantilly et tartare d'ananas

OU

Le moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon bulgare



— 2 ÈME FORMULE —

MENU



ENTRÉES

Tartelette automnale, champignon, butternut, magret fumé et fromage ricotta

OU

Tataki de veau, brunoise de butternut croquant, sauce laqué, sésame et gingembre

OU

Tartare de gambas, mangue, salade de roquette acidulée et dentelle de parmesan

PLATS

Dos de cabillaud, polenta snackée, mousseline et brunoise de panais et éclat de noisettes torréfiées

OU

Filet de daurade, risotto de blé et fondu de poireaux à l'huile de truffe

OU

Pavé de bœuf, aligot potimarron, réduction bourguignonne et butternut



— 2 ÈME FORMULE —

MENU

DESSERTS

Belle tarte bourdaloue poire-chocolat et crème onctueuse infusée à la fève de tonka

OU

Tarte tout chocolat, ananas rôti et éclats de nougatine

OU

Pavlova aux fruits frais de saison



— 3 ÈME FORMULE —

MENU



ENTRÉES

Aiguillette de magret de canard sauce laqué au miel, brunoise de butternut croquant, sésame et gingembre

OU

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

OU

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

PLATS

Pavé de veau en cuisson douce, mousseline de potimarron fumé, pomme dauphine, jus aux morilles et crumble cacao

OU

Demi magret de canard, polenta snackée, crème d'oignon doux des Cévennes à la fève de tonka et jus corsé réglissé

OU

Médaille de lotte Black & White, frégola sarda à l'encre de seiche, crème de radis Daïkon et son crumble parmesan-charbon végétal



— 3 ÈME FORMULE —

MENU

DESSERTS

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

OU

Notre gros macaron rose, framboise et litchi

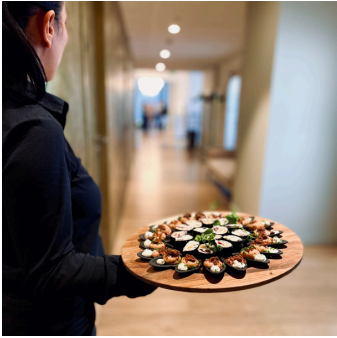
OU

Le Mont Blanc de La Brigade



CONTACT

LA BRIGADE TRAITEUR



SÉBASTIEN AUTHIER

contact@labrigadetraiteur.fr

06 47 53 36 35

3 Impasse du Marché Gare,
31200 TOULOUSE

