

# REPAS ASSIS

PRINTEMPS / ÉTÉ

2025



**LA BRIGADE TRAITEUR**

UN MOMENT UNIQUE

---

# SOMMAIRE

---

|                   |      |
|-------------------|------|
| PRÉSENTATION      | P.3  |
| RSE               | P.4  |
| FORMULE APÉRITIF  | P.5  |
| 1 ÈRE FORMULE ÉTÉ | P.6  |
| 2 ÈME FORMULE ÉTÉ | P.8  |
| 3 ÈME FORMULE ÉTÉ | 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 PRINTEMPS / ÉTÉ — LA BRIGADE TRAITEUR

DE MAI À SEPTEMBRE 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.

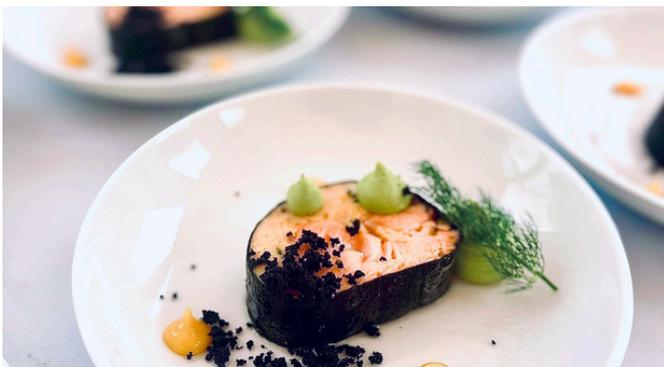
Grâce à la valorisation de nos déchets, l'utilisation des contenants biodégradables, des produits en circuit-court et des recettes pensées pour réduire notre impact écologique.

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 m<sup>2</sup> 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 Carbonne
- Formation et sensibilisation de nos salariés sur la cause environnementale au travail

# – FORMULE APÉRITIF –

# MENU

---

## VERSION PRINTEMPS / ÉTÉ

Notre version de la pastèque, chèvre et basilic

Gaspacho de petits pois, feta et framboise

Wraps de poulet, pistou et roquette



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

- Mojito
- Planteur exotique
- Kir à la violette

# — 1 ÈRE FORMULE —

## MENU

---



### ENTRÉES

Velouté de courgette-roquette,  
gnocchi de pomme de terre farci au  
gorgonzola et chips de coppa

OU

Œuf parfait, yaourt de petit pois,  
vierge de légumes vert et crumble  
parmesan-olive noire de Kalamata

OU

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

### PLATS

Pressé de pintade parfumé a 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  
iodé-citronné, tartare d'algues,  
petits légumes et aioli verde



# — 1 ÈRE FORMULE —

# MENU

---

## DESSERTS

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

OU

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

OU

Moelleux au chocolat et sa glace au yaourt façon bulgare



# — 2 ÈME FORMULE —

## MENU

---



### ENTRÉES

Tartelette maraichère aux légumes croquants, truite d'Ariège et ricotta fumée

OU

Tataki de veau, pousse de soja croquantes, pois gourmand, sauce laque, sésame et chips de crevette

OU

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

OU

Le Céviche de Daurade, mangue et agrumes, glace Mandarine de Sicile et son gressin au piment d'Espelette

### PLATS

Dos de cabillaud, polenta snackée, caviar d'aubergine fumée et relevé à l'anchois de Collioure et Feta

OU

Filet de daurade, mini ratatouille croquante tomate grappe rôties et pesto de roquette

OU

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



# — 2 ÈME FORMULE —

# MENU

---

## DESSERTS

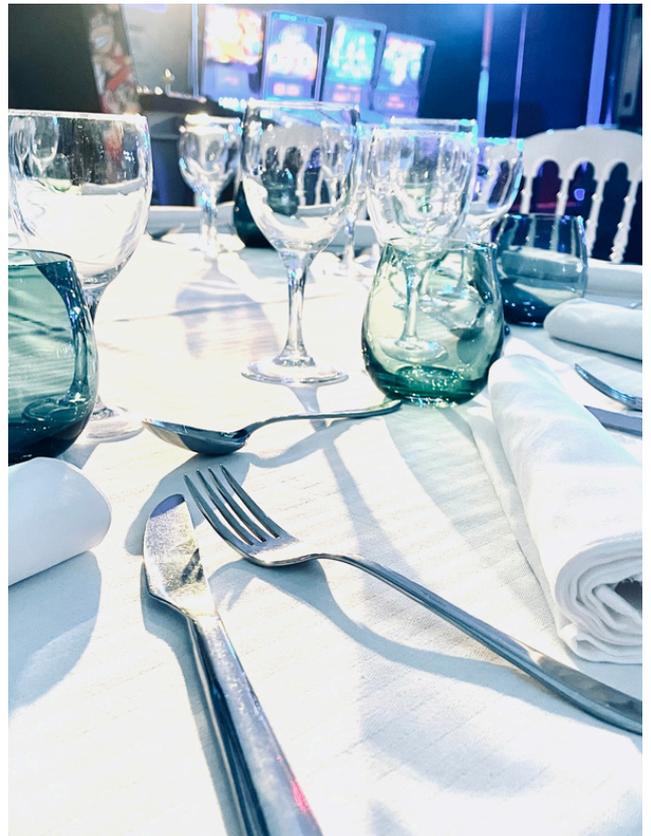
Belle tarte bourdaloue abricot et sa crème onctueuse infusée au romarin

OU

La tarte tout chocolat, framboise et éclats de nougatine

OU

Pavlova aux fruits frais de saison



# — 3 ÈME FORMULE —

## MENU

---



### ENTRÉES

Aiguillette de magret de canard sauce laque au miel et brunoise de pomme Granny Smith et sésame

OU

Foie gras, toast de pain aux figues et chutney à la mangue et pesto de roquette

OU

Médaille de cabillaud façon maki, bisque de crustacé et sa rouille

### PLATS

Pavé de veau en cuisson douce, mousseline d'artichaut, 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 et son  
curd citron vert

OU

Notre gros macaron rose,  
framboise et litchi

OU

Le Mont Blanc version La Brigade



CONTACT

# LA BRIGADE TRAITEUR



**SÉBASTIEN AUTHIER**

[contact@labrigadetraiteur.fr](mailto:contact@labrigadetraiteur.fr)

06 47 53 36 35

3 Impasse du Marché Gare,  
31200 TOULOUSE

