



La
Bel'Union



Avis clients



4,8/5*

TRAITEUR SUR-MESURE

Cuisine maison et gourmande

SERVICE A
L'ASSIETTE

COCKTAIL &
BUFFET

BRUNCH & PETIT
DEJEUNER

ANIMATIONS
CULINAIRES

Mariages | Baptêmes | Anniversaires | Séminaires | Inaugurations | Pots de départ |
Réunions d'entreprise | Repas de fin d'année ...



05.61.82.58.97
06.98.67.93.06



labelunion.traiteur
@gmail.com



26 rue du Girou
31380 GRAGNAGUE



labelunion31.com

*Données Mai 2025 sur 80 avis Google





Le fait maison au
service de vos envies



Qui sommes-nous ?

Catherine &
Christian
CHATEAU

les big boss !



La Bel'Union, **service traiteur depuis plus de 25 ans**, vous propose une **cuisine maison, authentique et de saison**, réalisée dans son laboratoire de Gragnague, **près de Toulouse**.

SUR-MESURE

Parce que chaque mariage est unique, nous adaptons notre prestation à vos envies (organisation, quantitatifs, régimes spéciaux et contraintes alimentaires).

AUTHENTICITÉ

Nous accordons une attention toute particulière à la qualité de nos produits et aux associations de saveurs pour vous proposer des recettes originales.

CONSEIL

Notre équipe vous accompagne à chaque étape pour vous apporter nos conseils et notre expertise. Toutes nos propositions sont détaillées et adaptables selon vos souhaits.

Grâce à nos **dispositifs écoresponsables**, optez pour **l'événementiel durable** avec La Bel'Union traiteur :



Vaisselle : bouteilles en verres consignées, vaisselle céramique, couvert inox et verrerie lavable ou recyclable.



Biodéchets : épluchures, restes alimentaires, coquilles, etc ... les poules de notre équipe se régaleront !



Fournisseurs : approvisionnement local pour des recettes de saison et transport durable.



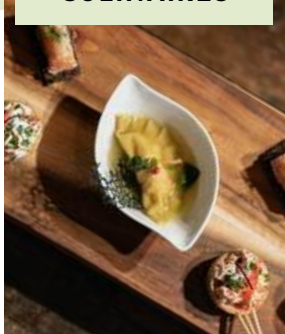
Votre service traiteur

Parce que chaque mariage est unique, et vos souhaits aussi, **nous nous adaptons au repas que vous imaginez**. Notre équipe est là pour vous conseiller et vous accompagner dans la conception de vos repas.

RAFRAICHISSEMENT & VIN D'HONNEUR



ATELIERS CULINAIRES



REPAS ASSIS & BUFFET



BRUNCH DU LENDEMAIN



Plusieurs formats de repas :

- Service à table : repas à l'assiette en menu à votre image
- Buffet : plateaux de pièces gourmandes, recettes chaudes et/ou froides
- Plancha : mini brochettes à la plancha et/ou grillades avec accompagnements
- Dégustation : petites barquettes de recettes chaudes faisant office de plat
- ... **vous avez un souhait particulier ? N'hésitez pas !**



Saisonnalité
& qualité des
produits



Originalité &
Associations de
saveurs



Recettes
personnalisées
& Flexibilité



Menu mariage



PIÈCES COCKTAIL

Sélection de 8 pièces (ou +)

Végétariennes

- Verrine de gaspacho maison
- Fond d'artichaut, fromage revisité et éclat d'oignon rouge
- Bille de petit pois au thym et sa chantilly au curry
- Verrine d'asperges vertes, graines de pavot et oeufs de truite
- Tartare de courgettes, féta, oignons rouges et fraises
- Confit forestier et fricassée de cèpes
- Bavarois revisité à la mousse de tomate et sa gelée de gaspacho

Fromagères

- Mini croque au comté et à la truffe d'été
- Mini Paris-Brest revisité au fromage frais et pesto rouge
- Panacotta au parmesan et graines de courges
- Tartine de buffalo au pesto vert et son carpaccio de boeuf

Jodées

- Bun's brioché à l'encre de seiche, saumon fumé et crème de wasabi miellé
- Tartare de saumon au yuzu et sésame
- Carpaccio de St Jacques aux agrumes et sa vinaigrette balsamique
- Tartelette de sésame, crème de fruit de la passion et tartare de saumon
- Mini cheesecake au saumon parfumé à l'aneth

Terroir

- Cuillère de tartare de boeuf au caviar de Hareng et coulis de fraises
- Piqueline de jambon ibérique 30 mois d'affinage
- Oeuf de caille et sa chantilly au foie gras
- Soupe de melon au porto et son effiloché de jambon
- Bille de foie gras sur son confit d'oignons
- Brochette de magret séché, muscat et menthe
- Pique de magret séché et sa gelée aux agrumes



ATELIERS CULINAIRES

Sélection de 2/3 ateliers (ou +)

Les cuillères

- Poêlée de foie gras à la rhubarbe confite
- St Jacques poêlée au basilic, citron confit et gingembre
- Wok de gambas aux ananas caramélisés et coco
- Mini tartare façon thaï juste snacké
- Mini tartare au confit de canard caramélisé juste snacké

Les ravioles

- Raviole de foie gras et sa crème truffée
- Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivré et mentholé
- Raviole de poireau et sa crème gorgonzola
- Raviole de légumes et sa crème aux asperges vertes

Bar à huîtres

- Huîtres en gelée, pousse d'épinard et graines de grenade

Foie gras

- Dégustation de foie gras maison sur toast au plateau
- Crème brûlée au foie gras



LES ENTRÉES

Mises en bouche

- Tartare de courgettes, fêta, oignons rouges et fraises
- Tartare de saumon au yuzu
- Ravioles (au choix parmi nos ateliers)
- St Jacques à la nage au safran

Entrées

- Millefeuille de pêches et mozzarella
- Cheesecake au saumon et à l'aneth
- St Jacques et langoustine à la nage
- Gravlax de saumon et mangue
- Assiette de foie gras maison

LES PLATS

Viandes

- Roulés de filet de volaille aux cèpes et foie gras, cuisson basse température
- Magret de canard au miel et pêches rôties
- Emincés de boeuf aux cèpes (ou autre sauce)
- Quasi de veau à la crème de parme ou aux morilles, cuisson à basse température
- 1/2 pigeon désossé farci aux cèpes et foie gras

Poissons

- Dos de saumon rôti à l'unilatéral sauce soja et graines de sésame
- Filet de turbot poché sur sa purée de persil adoucie et son sabayon de champagne
- Filet de dorade poêlé et sa sauce aux crustacés

Accompagnements

- Gratin dauphinois, avec ou sans truffe, et sa compotée de légumes
- Écrasé de pommes de terre, avec ou sans truffe, et compotée de légumes
- Duo de mousseline : panais & patate douce (selon saison)
- Tagliatelle de légumes de saison et sa purée de courge

LE FROMAGE

- Plateau de fromages affinés (1 plateau par table)

LES DESSERTS

Pièces montées

- Pièce montée de choux (vanille, praliné, chocolat, ...)
- Pièce montée de macarons (vanille, pistache, caramel beurre salé, framboise, rose ou cassis, ...)
- Pièces montée mixte : choux & macarons
- Pyramide de brochettes de fruits frais

Mignardises

En dessert, duo ou trilogie

- Dôme vanille caramélisé et pommes confites
- Trianon au chocolat praliné
- Tartelette nougatine, ganache pistache et framboise fraîche
- Grand macaron à la framboise et sa ganache à la pistache
- Pavlova aux fruits rouges
- Panacotta aux fruit exotiques
- Tartelette citron-basilic et sa meringue
- Dôme au citron-menthe et son insert à la framboise

Menus spéciaux sur demande.

Toutes les demandes hors de cette carte sont les bienvenues !



Menu enfant



COCKTAIL - Vin honneur

A partir de 10 enfants (de 3 à 12 ans)

Pièces salées

- Mini quiche aux légumes du soleil
- Brochette de melon et mozzarella
- Mini hot-dog
- Brochette de melon et emmentale
- Mini pizza fromage et champignon
- Cannelé au kiri
- Cookie au fromage
- Mini croque au jambon
- Navette à la volaille
- Petit croissant au fromage

Pièces sucrées

- Mini mousse légère au chocolat
- Tranche de pastèque ou melon
- Mini crème de citron et meringue
- Brochette de fruits variés
- Macaron à la framboise
- Entremet ananas-coco

FORMULE

5 pièces au choix
10€ HT par enfant



REPAS - Service à l'assiette

A partir de 2 enfants (de 3 à 12 ans)

Plat chaud

Aiguillettes de volaille à la crème, cuisson basse température, et ses nouilles colorées

Desserts

- Gâteau au chocolat
- ou Tarte aux pommes Normande

FORMULE

1 plat + 1 dessert
12€ HT par enfant



Service boissons

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

Rafraîchissement - Accueillez vos invités avec un buffet d'eaux parfumées maison



Soupe champenoise
au sirop de fraises maison



Softs : eau plate, eau gazeuse, sodas,
jus de fruits variés



Bière : tireuse, fûts, ecocupes



Vin blanc, vin rouge, champagne



Café/thé





Pièces cocktail

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR





Ateliers culinaires

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR



Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivré et mentholé



Crème brûlée au foie gras



Cuillère de St-Jacques poêlée au basilic, citron confit et gingembre



Mini tartare au confit de canard caramélisé juste snacké



Poêlée de foie gras à la rhubarbe confite

Mises en bouche

& ENTRÉES



St-Jacques et langoustines à la nage



Tartare de courgettes, féta , éclat d'oignons rouges et fraises



Raviole de poireaux et sa crème gorgonzola



Millefeuille de pêches et mozzarella



Tartare de saumon au yuzu



Quasi de veau, sauce au parme, et son écrasé de pommes de terre aux petits légumes



1/2 pigeon désossé farci aux cèpes et foie gras, son écrasé de pommes de terre et petits légumes compotés



Magret de canard au miel et pêches rôties et ses petits légumes compotés



Roulé de filet de volaille, cuit basse température, aux cèpes et foie gras, légumes compotés et son gratin dauphinois truffé



Filet de turbo sur sa purée de persil, tagliatelles de légumes et son sabayon de champagne

Desserts

POUR FINIR EN DOUCEUR



Plateau de fromages affinés



Pavlova aux fruits rouges



Dôme vanille caramélisé et ses pommes confites



Trilogie de dessert : trianon chocolat praliné, tartelette citron-basilic & nougatine ganache pistache et framboises fraîches



Pièce montée de choux et nougatine, trois parfums : vanille, praliné et chocolat - réalisée par notre cheffe pâtissière Catherine !



Brunch du lendemain

AVEC OU SANS SERVICE



Atelier : Oeufs brouillés à la truffe d'été



Plateau de charcuterie variée



Tarte fine aux petits légumes



Salade italienne, buffala et tomate



Art de la table

DEMANDEZ VOS OPTIONS





Votre satisfaction

NOTRE PLUS BELLE RÉUSSITE



Morgan Poudoulec
5 avis

★★★★★ il y a 2 mois

La Bel'Union c'est occupé du cocktail, du repas et du brunch de notre **mariage**. Nous nous sommes régalés, les animations durant le cocktail ont eu beaucoup de succès. Tout était parfait, le service au top, souriant et toujours disponible.

Merci beaucoup.

Visité en juin



Leila
9 avis · 3 photos

★★★★★ il y a 11 mois

Si j'avais pu mettre 6 ou 7 étoiles, je l'aurais fait. Tout a été parfait pour notre **mariage** du 22/7/2023 au Domaine du T à Balma. Christian et Catherine présents et attentifs, une équipe au top, avec une super communication. Et surtout, surtout - tant pour les amuses-bouches que pour le repas et le dessert - des mets succulents, raffinés et originaux, une qualité de produit exceptionnelle. Tout a été parfait. Et même chose le lendemain pour le brunch. Nos invités ont unanimement salué le raffinement du repas et la qualité du service. Merci à vous d'avoir permis que notre **mariage** soit une réussite. Je vous ai d'ores et déjà recommandé à plusieurs reprises !

Visité en juillet 2023



Yann
4 avis

★★★★★ il y a 3 semaines **NOUVEAU**

Nous avons fait appel à eux pour le repas de notre mariage et nous ne le regrettons pas. Le vin d'honneur et le repas étaient succulents le service très professionnel avec un personnel souriant et agréable.

Visité en septembre



Cedric
3 avis · 1 photo

★★★★★ il y a 3 mois

Coup de cœur durant la dégustation, Disponibilité, très arrangeants, Esprit familial et préparations culinaires de haut vol.

Nous sommes de grands amateurs de nourriture, notre vin d'honneur et repas de **mariage** ont été un succès auprès de nos convives et surtout de nos estomacs.

Nous vous remercions encore infiniment pour votre professionnalisme et votre humanité.

Visité en juin



Antoine
6 avis

★★★★★ il y a 3 semaines **NOUVEAU**

Nous avons eu l'immense plaisir de célébrer notre mariage avec ce traiteur et c'était délicieux !

Les invités ont tous été ravis par les entrées et par les plats. Les produits proposés sont de très bonne qualité (surtout le foie gras).

L'équipe a été aux petits soins avec nous tout au long de la soirée !

Même le brunch du lendemain était délicieux.

Nous recommandons sans hésiter !

Visité en septembre



Charlotte
2 avis

★★★★★ il y a 3 semaines **NOUVEAU**

Nous avons fait appel à la Bel'Union pour notre **mariage** du 7-8 Septembre! Tout était impeccable! Tout le menu était délicieux et le brunch du lendemain était également parfait! Ils sont attentionnés, prévenants et attentifs <3 Merci pour tout

Visité en septembre









Le traiteur de tous vos événements

PRIVÉS & PROFESSIONNELS

05.61.82.58.97

labelunion.traiteur@gmail.com

26 rue du Girou 31380 Gragnague



*Suivez nos
aventures*
[@labelunion31](https://www.instagram.com/labelunion31)

