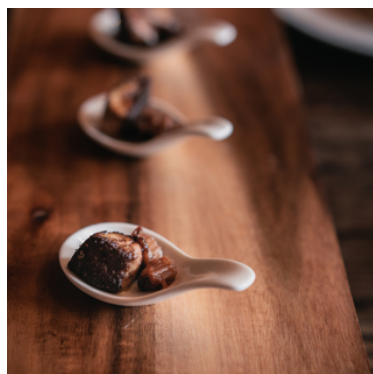
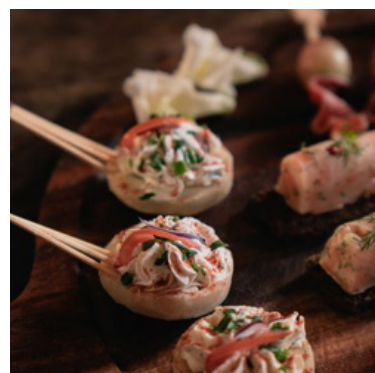


GRAND EVENEMENT

Accueil café | Buffet | Plateaux repas | Cocktail
| Animations culinaires | Service à l'assiette

Cuisine maison et gourmande

Au service de tous vos événements professionnels



Sur Toulouse et sa région

Votre événement

Événement sur plusieurs jours, Gala, Roadshow, Journées Portes-Ouvertes, Congrès... Contactez-nous !



Vous organisez un événement spécial et vous avez besoin d'être accompagné ?

Organisation, conseils, planification ; nous mettons tout en œuvre pour faire de votre événement un véritable succès gustatif et visuel pour vos convives.

Animations culinaires - Décoration de table - Service sur plateau - Boissons maison... et bien d'autres possibilités !

Nous prenons le soin de personnaliser votre projet : de la recherche de partenaires à la création de menus originaux, nous vous accompagnons dans la projection de votre événement.



Ils nous font confiance !

Chaque année, depuis maintenant 5 ans, nous assurons **les repas du festival Marathon des Mots à Toulouse**. Tous les midi et tous les soirs, pendant 5 jours, nos équipes installent, concoctent et servent des menus complets à l'ensemble des équipes du festival et de leurs artistes.

Repas à l'assiette, service au buffet, ateliers culinaires... **votre événement est unique et notre proposition aussi.**

Contactez-nous directement par téléphone ou par mail et décrivez nous votre projet !

05 61 82 58 97 - labelunion.traiteur@gmail.com



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.com

Découvrez aussi

Organisez un buffet convivial ou profitez d'un repas complet directement livré dans vos locaux



Buffet chaud

Formule à partir de 25€ HT/pers.

1 salade composée + 1 pièce salée + 1 plateau mixte + 2 barquettes chaudes + 3 pièces sucrées

Inclus : boisson softs, vaisselle jetable, verrerie, nappage papier

Plateaux prêt à déguster. Cuisine mobile et matériel de chauffage inclus. Pain compris.

Transport en supp. suivant localisation.



Plateaux repas

Formule à partir de 22€ HT/pers.

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Inclus : 1 petite bouteille d'eau plate, verre carton, couvert bambou, serviette, et pain aux graines

Menu du mois différent à chaque commande !

Présentation en boîte individuelle recyclable.
Minimum de commande : 5 pers. Commande minimum à J-2, sinon nous contacter.

Transport en supp. suivant localisation.



Les menus varient en permanence selon les saisons et vos besoins, demandez nos recettes du moment. Un **besoin particulier ? Contactez nous : 05 61 82 58 97**



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.com