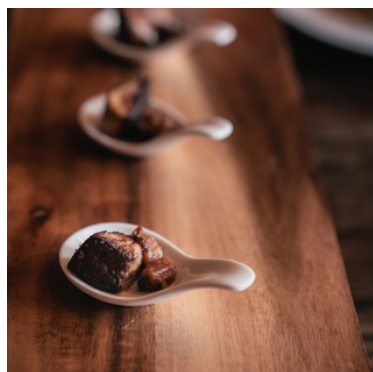
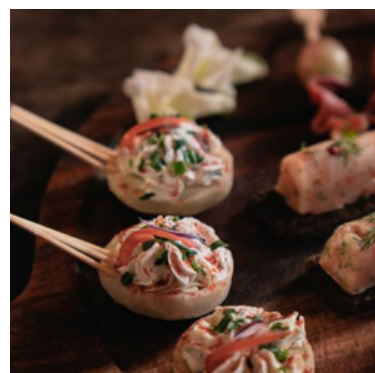


SEMINAIRES

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

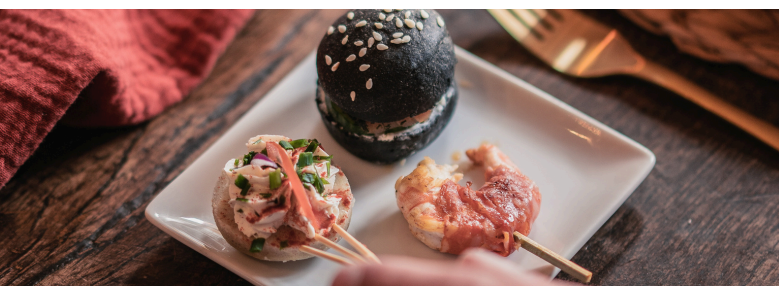
Nos formules

Nous nous adaptons à chacun de vos événements : recettes, quantités, organisation, etc. Demandez vos devis sur-mesure !



Café & viennoiseries

Accueil café : à partir de 5€ par pers.
Café amélioré : à partir de 8€ par pers



Cocktail & Buffet

En livraison : à partir de 25€ par pers.
Avec service : à partir de 35€ par pers.



Repas à l'assiette

Plateaux-repas : à partir de 22€ par pers.
Repas assis : à partir de 40€ par pers.

NOTE IMPORTANTE !

Ces tarifs sont entendus HT et par personne.

Le personnel de service est en sus selon la durée et le nombre de convives.

Nos formules et tarifs peuvent être ajustés à votre projet.



Le café

Accueillez vos collaborateurs, visiteurs et clients avec un buffet gourmand et adapté à votre réception



Accueil café

Formule à 6€ HT/pers.

Viennoiseries variées
ou 1 recette sucrée
ou panier de fruits frais

Pause améliorée

Formule à 8€ HT/pers.

Viennoiseries + 1 recette sucrée (ou 2 recettes sucrées)
+ panier de fruits frais

Inclus



Boissons softs
café, thé, lait, eaux
et softs variés



Vaisselle jetable
verres, couverts,
assiettes



Nappage papier
serviettes + nappe
buffet



Présentation sur plateaux prêts à déguster, caissons isothermiques si pas de stockage froid sur place.

Transport en supp. suivant localisation.

Service en supp. sur demande.

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

En livraison

Optez pour un repas gourmand en toute autonomie, livré et installé dans vos locaux



Buffet froid

Formule à partir de 25€ HT/pers.

7 pièces salées + 3 pièces sucrées

EXEMPLE DE MENU

Tarte fine à la provençale
Croque au rocamadour et pesto de roquette
Taboulé libanais traditionnel
Terrine aux deux saumons et sa chantilly d'aneth
Croissant au jambon et fromage
Plateau de filet de volaille et sa sauce estragon
Plateau de charcuterie variée et fromages affinés

Tarte au chocolat et noix de pécan
Panna cotta aux fruits rouges
Entremet à la pêche

Inclus



Boissons softs
eau plate, gazeuse
et softs variés



Vaisselle jetable
verres, couverts,
assiettes



Nappage papier
serviettes + nappe
buffet



Présentation sur plateaux prêts à déguster et caissons isothermiques. Pain compris.

Transport en supp. suivant localisation.

Service en supp. sur demande.

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

En livraison

Régalez vos convives avec un buffet accompagné de petits plats chauds aux saveurs de chaque saison



Buffet chaud

Formule à partir de 25€ HT/pers.

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

EXEMPLE DE MENU

Salade de lentille, chèvre et noisette
Croque à la tomate, mozzarella et basilic
Plateau de charcuterie variée et fromages affinés

Déllice de saumon au pesto vert et mozzarella (chaud)
Filet de volaille et sa sauce aux cèpes (chaud)

Tartelette aux fraises
Flan au caramel noix de coco
Moelleux au chocolat

Inclus



Boissons softs
eau plate, gazeuse
et softs variés



Vaisselle jetable
verres, couverts,
assiettes



Nappage papier
serviettes + nappe
buffet



Présentation sur plateaux prêts à déguster, caissons isothermiques et plaques chauffantes. Pain compris.

Transport en supp. suivant localisation.

Service en supp. sur demande.

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

En livraison

Profitez d'un repas complet, livré et installé dans vos locaux, pour une expérience en toute autonomie



Buffet chaud

Formule à partir de 25€ HT/pers.

1 entrée + 1 plat chaud + plateau de fromages + 1 dessert

EXEMPLE DE MENU

ENTRÉE : Feuilleté de pommes et miel
ou Tiramisu à la tomate confite

PLAT : Emincés de veau, sauce forestière
ou Dos de cabillaud à la basquaise

FROMAGE : Pause fromagère

DESSERT : Pavlova aux fruits rouges
ou Tarte à la poire et au chocolat

Inclus



Boissons
eau plate et gazeuse



Vaisselle
verres, couverts, assiettes



Nappage papier
serviettes + nappe repas



Présentation sur plateaux prêts à déguster, caissons isothermiques et matériel de maintien en température inclus. Pain compris.

Transport en supp. suivant localisation.

Service en supp. sur demande.

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

En livraison

Profitez d'un repas complet, livré et installé dans vos locaux, pour une expérience en toute autonomie



Plateaux repas

Formule à partir de 22€ HT/pers.

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

EXEMPLE DE MENU

Une entrée au choix

Tiramisu à la tomate confite, pignons de pin et basilic
ou Salade de quinoa, avocat, mangue et roquette

Un plat au choix

Sauté de veau au curry et son riz parfumé
ou Poêlée d'encornets en piperade et ses linguines crémeuses

Supplément fromage : +1,50€ HT/pers.

Un dessert au choix

Fromage blanc et son coulis de fraise
ou Riz au lait à la vanille

Inclus



Boissons

eau plate (bouteille 50cl)



Vaisselle jetable

verre, couverts, serviette



OPTION Pause fromagère

Sélection du chef
(+1.5€ HT/pers)



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

Avec service

Réservez votre cocktail clé en main, livré et élégamment installé dans vos espaces pour un moment convivial et gourmand



Cocktail avec animations

Formule à partir de 35€ HT/pers.

7 pièces salées + 2 animations (pièces chaudes) +
3 pièces sucrées

EXEMPLE DE MENU

Toast de foie gras maison
Tartine de buffala sur pesto vert et son carpaccio de boeuf
Cannelé à la courgette et ricotta
Verrine de tartare de saumon au yuzu
Tiramisu à la tomate confite, pignon de pin et basilic
Navette de canard confit et sa sauce aux figues
Plateau de charcuterie variée et fromages affinés

Raviole de langoustine, bouillon poivré et mentholé (chaud)
Mini tartare au confit de canard juste snacké (chaud)

Dôme vanille caramélisé et ses pommes confites
Trianon au chocolat praliné façon royal
Tartelette au citron-basilic et sa meringue

Inclus



Boissons

eau plate, gazeuse, softs variés, vins, café



Vaisselle

verres, couverts, assiettes



Nappage papier

serviettes + nappe buffet

OPTIONS : Soupe champenoise, Bière, Cocktail (mojito, punch, sangria, mocktail)



Service au plateau. Cuisine mobile et matériel de chauffage inclus. Pain compris.
Transport en supp. suivant localisation. Mobilier en supp.

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

Avec service

Organisez un repas complet servi à table, parfaitement géré pour sublimer votre événement



Repas à l'assiette

Formule à partir de 40€ HT/pers.

1 entrée + 1 plat + pause fromagère + 1 dessert

EXEMPLE DE MENU

Tiramisu à la tomate confite, pignon de pin et basilic
ou Tartare de saumon, avocat et pommes vertes

Cuisse de canette et sa sauce à l'orange, et gratin dauphinois truffé et ses petits légumes compotés
ou Filet de rouget barbet et sa sauce vierge, et riz aux petits légumes compotés et sa tomate provençale

Brie de Meaux à l'ardoise

Trianon au chocolat praliné façon royal
ou Entremet fruits de la passion et insert de griottes

Option APERITIF : +5€ HT/pers

Soupe champenoise + 3 amuses bouches (croque comté et truffe, confit forestier et fricassée de cèpes, mini Paris-Brest au chèvre frais et pesto rouge)

Inclus



Boissons

eau plate, eau gazeuse, vins, café



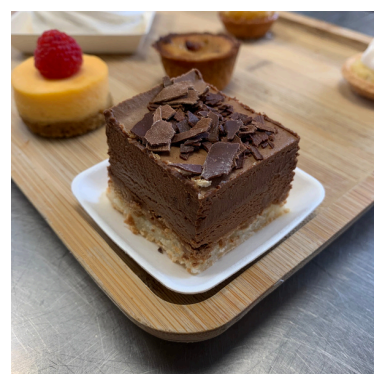
Vaisselle

verres, couverts, assiettes



Nappage

Serviettes papier + nappe repas tissu



Service à l'assiette. Cuisine mobile et matériel de chauffage inclus. Pain compris.
Transport en supp. suivant localisation. Mobilier en supp.

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

Avec service

Vivez un moment gourmand avec la paella géante de notre chef privé, livré et installé chez vous



Paella réalisée devant vos convives

Formule à partir de 25€ HT/pers.

Paella terre et mer + 1 dessert

EXEMPLE DE MENU

Paella comprenant chorizo, tomates, poivrons, pilons de volaille, crevettes, moules

Croquant au chocolat
ou Tarte aux pommes normande

Option APERITIF : +5€ HT/pers

Soupe champenoise + 3 amuses bouches (croque comté et truffe, confit forestier et fricassée de cèpes, mini Paris-Brest au chèvre frais et pesto rouge)

Inclus



Boissons
eau plate,
gazeuse, softs
variés



Vaisselle
verres, couverts,
assiettes



Nappage
Serviettes papier +
nappe repas tissu



Service au buffet. Cuisine mobile et matériel de chauffage inclus. Pain compris.
Transport en supp. suivant localisation. Mobilier en supp.

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