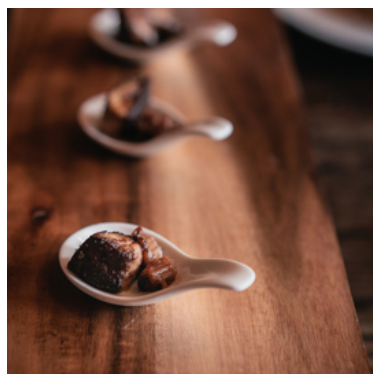
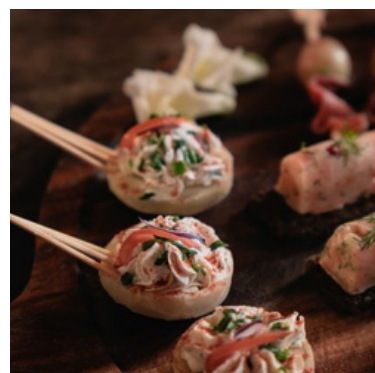
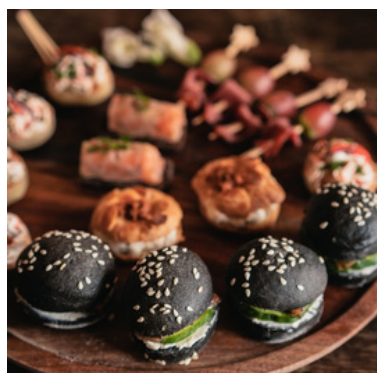


CARTE COCKTAIL & BUFFET

Anniversaires | Baptêmes | Fêtes privées |
Grands événements

Cuisine maison et gourmande
Au service de toutes vos festivités



Sur Toulouse et sa région

Apéritif

Démarrez votre événement avec des amuses-bouches gourmands, réalisés maison !



Végétariennes

Fond d'artichaut au fromage revisité
Mousse de petit pois au thym et chantilly au curry
Verrine d'asperge verte et œuf de truite (en saison)
Verrine de tartare de courgettes, feta, oignon rouge et fraises (en saison)
Bavarois revisité à la mousse de tomate
Confit forestier et fricassée de cèpes
Cannelé à la courgette et ricotta
Verrine de quinoa et cranberries
Brochette de tomate et mozzarella au pesto

Iodées

Bun's brioché à l'encre de seiche, saumon fumé, concombre et crème de wasabi adoucie
Tartelette à la mousse d'avocat et tarte de saumon
Mini cheesecake au saumon parfumé à l'aneth
Roulé de saumon et fromage frais parfumé à l'aneth
Verrine de gambas et sa mousse d'avocat
Macaron au saumon et sa crème de curry



Fromagères

Mini croque au comté et à la truffe
Paris-Brest revisité au chèvre frais et pesto rouge
Panacotta au parmesan et graines de courges
Tartine de buffalo sur pesto vert et carpaccio de bœuf
Toast de brie, miel et noix
Calisson de pain d'épices au bleu et ses fruits secs

Terroir

Piqueline de jambon ibérique 30 mois d'affinage
Oeuf de caille sur sa chantilly au fois gras
Bille de foie gras sur confit d'oignons
Brochette de magret fumé, muscat et menthe
Pique de magret fumé et sa gelée aux agrumes
Verrine de dés de foie gras et son crumble
Cannelé au chorizo doux
Toast de canard confit et son bleu

En guise d'apéritif uniquement !



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.fr

Pièces buffet

Régalez vos invités avec une sélection de pièces gourmandes, réalisées maison !

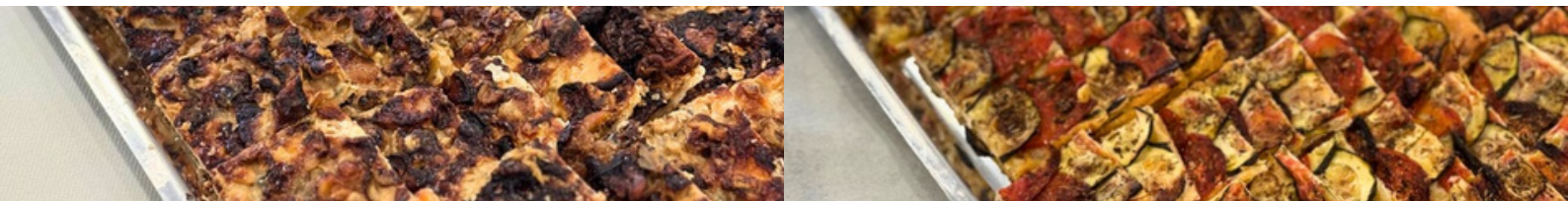


Végétariennes

Quiche aux légumes de saison
Tarte fine aux petits légumes
Terrine de légumes
Cake à la courgette et ricotta
Croque à la tomate, mozzarella et basilic
Tiramisu à la tomate confite, pignon de pin et basilic
Pizza margarita
Rouleau de printemps végétarien

Iodées

Quiche au saumon et épinards
Pissaladière aux anchois
Navette au saumon et sa sauce citronnée
Terrine aux deux saumons et sa crème d'aneth
Cake au thon et aux épices
Focaccia à la truite fumée
Bagel au saumon fumé et fromage frais



Fromagères

Flammekueche à la poire, bleu et noix
Tarte aux oignons caramélisés, noix et chèvre miel
Terrine aux trois poivrons et chèvre frais
Pizza aux trois fromages
Tartine de chèvre, miel et figues
Quiche au chèvre et épinards
Burger italien à la tomate, mozzarella et roquette

Terroir

Quiche lorraine traditionnelle
Navette de volaille et sa sauce à l'estragon
Navette de canard confit et sa sauce aux figues
Terrine de campagne au canard
Cake au jambon et emmental
Croque au jambon, mozzarella et pesto vert
Croque au chorizo et emmental
Flammekueche traditionnelle
Croque monsieur au jambon et fromage
Quiche paysanne



Salades & plateaux

Agrémentez votre buffet avec des recettes qui mettra tout le monde d'accord !



Salades

Salade italienne, buffala et tomates

Salade façon César

Salade d'haricots verts et magret fumé

Salade de pâtes, tomates, mozzarella et olives noires

Salade niçoise

Salade avocat, mangue et grenade

Salade de petit épeautre, asperges et feta

Salade de riz thaïlandaise

Salade de Pennes, parmesan et pesto vert

Solferino : quinoa, feta, fèves et tomates

Salade de conchiglioni au pesto et petits légumes

Salade grecque : feta, concombre, tomate, poivrons



Plateaux

Plateau de charcuterie variée

Plateau de rôti de porc

Plateau de filet de volaille

Plateau de saumon fumé

Plateau de fromages affinés



Barquettes chaudes

Optez pour des petites recettes chaudes avec accompagnement, idéales pour un moment dégustation !



Végétarien

Risotto de petits légumes
Risotto champêtre
Gnocchis à la tomate, mozzarella et basilic
Gnocchis de potimarron et son beurre sauge (en saison)

Viandes

Filet de volaille et sa sauce à l'estragon
Magret de canard au miel et pêches rôties
Emincé de bœuf et sa sauce aux cèpes
Cassoulet au confit de canard
Filet de volaille au thym et à la moutarde
Emincés de veau et sa sauce forestière
Filet mignon au cidre et champignons de Paris
Poulet basquaise du chef
Emincés de bœuf et sa sauce aux échalotes
Blanquette de veau ou de volaille
Filet de canette, sauce soja et miel
Saucisse de canard façon rougail

Poisson

Délice de saumon à la mozzarella et pesto vert
Filet de rouget Barbet et sa sauce vierge
Filet de julienne sur sa fondue de poireaux
Dos de saumon et sa sauce au soja
Filet de bar rôti et sa sauce citronnée
Cabillaud rôti à la badiane
Filet de lieu noir au curry
Aile de raie à la grenobloise
Filet de limande à la tomate et basilic
Encornets à la crème
Filet de lotte et sa sauce américaine



Pièces sucrées

Finissez de régaler vos invités avec un bel assortiment de pièces sucrées, réalisée maison !



Chocolat

Trianon au chocolat praliné
Mousse au chocolat et caramel beurre salé
Tarte à la poire et chocolat
Macarons au chocolat
Tartelette au chocolat et noix de pécan
Moelleux au chocolat et son cœur framboise
Tiramisu au caramel et chocolat
Brownie au chocolat et noisettes
Croquant au chocolat



Fruits

Pavlova aux fruits rouges ou fruits exotiques (selon saison)
Entremet à la framboise ou à la pêche
Pana cotta au coulis de fruits (mangue, fruits rouges ou exotiques)
Tartelette au citron basilic meringuée
Entremet à l'ananas et coco
Macaron : framboise, citron-basilic ou vanille
Brochettes de fruits frais
Tartelette à la passion ou fruits rouges
Dôme citron-menthe et insert framboise
Dôme vanille caramélisé et pommes confites
Tartelette nougatine, ganache pistache et ses framboises
Volcan de poire au carambar
Tiramisu aux fruits (exotiques ou rouges)
Tiramisu au caramel beurre salé



Gâteaux & PM

Terminez en beauté avec un dessert manquant pour le plaisir de tous les yeux et de toutes les papilles !



Number cake

A partir de 15 pers.

Gâteau en forme de chiffre

Délicatement décoré

Saveurs mixtes :

- 1 chiffre au chocolat
- 1 chiffre aux fruits exotiques



Pièces montées

A partir de 30 pers.

CHOUX

Parfum au choix : vanille, praliné ou mix

PM choux 2/pers

PM choux 3/pers

MACARONS

Parfum au choix : chocolat, vanille, framboise, pistache, citron-basilic...

PM macarons 2/pers

PM macarons 3/pers

Gâteaux

Trianon au chocolat praliné

Framboisier

Tittu fruttati

Fraisier

Tartes : pommes, abricot-pistache ou poire-chocolat



Boissons

VEUILLEZ NOTER : nos tarifs s'entendent HT (tva 20%)



Soupe champenoise
au sirop de fraises

4,20€HT/jarre

Cocktail sans alcool - jarre de 8L
(virgin mojito, cocktail fruité, etc.)

40,00€HT/jarre

Cocktail alcoolisé - jarre de 8L.
(mojito, cocktail fruité, etc.)

60,00€HT/jarre

Bière

Tireuse + fût de bière blonde 5L
Tireuse + fût de bière blonde 20L
Ecocup 35cl inclus

60€ HT/unité
150€ HT/unité

Vin

Vin blanc sec
Petite Balade, Pays d'Hérault
Domaine Duffau, Gaillac

8,00€ HT/unité
11,00€ HT/unité

Vin rouge
Petite Balade, pays d'Hérault
Merlot

8,00€ HT/unité
11,00€ HT/unité

Eaux aromatisées

Jarre à robinet de 8L

25€HT/jarre

- Citron vert - menthe
- Fraise - citron - basilic
- Concombre - menthe - kiwi



Art de la table

VEUILLEZ NOTER : nos tarifs s'entendent HT (tva 20%)



Verrerie

1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte 1,00€HT/pers

Vaisselle

2 assiettes, 3 couverts 1,50€HT/pers

Le complet

2 assiettes, 3 couverts, 3 verres 2,50€HT/pers

Vaisselle jetable

verres carton, couverts bois, assiettes pulpe, serviettes papier 1,50€HT/pers



Nappage

Tissu polyester blanc

Nappe rectangle 150x300cm (6 pers.) 12,00€HT/unité

Nappe ronde 300cm (10 pers.) 21,00€HT/unité

Nappe ronde 280cm (8 pers.) 18,00€HT/unité

Serviettes 50x50cm 1,00€HT/unité

Autre coloris et/ou dimension, nous consulter

Mobilier

Mange-debout diam 80cm 18,00€HT/unité

Housse lycra blanc 12,00€HT/unité

Table rectangle 6p 9,00€HT/unité
150*300cm

Table ronde 6-8p 12,00€HT/unité
Diam. 150cm

Table ronde 8-10p 12,00€HT/unité
Diam. 180cm

