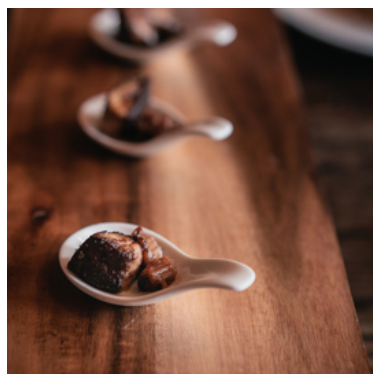
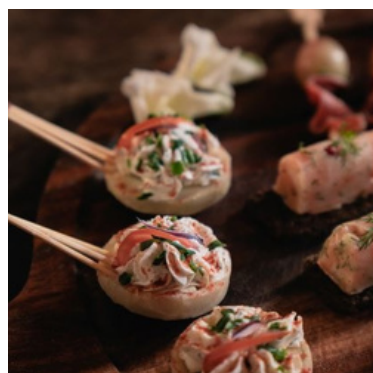
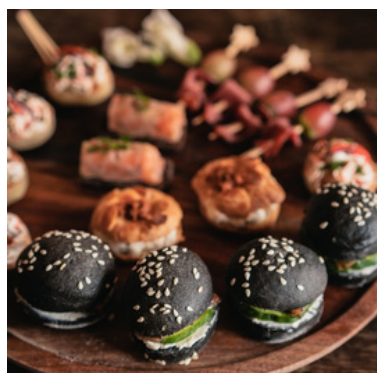


CARTE REPAS À L'ASSIETTE

Anniversaires | Baptêmes | Fêtes familiales |
Repas conviviaux | Réceptions privées

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

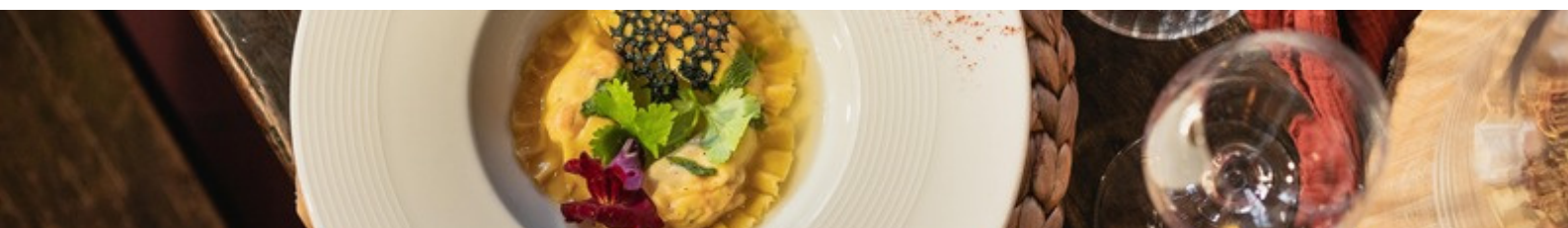
Entrées

Régalez vos convives avec une entrée réalisée maison, aux saveurs de chaque saison



Eté

Tiramisu à la tomate confite, pignons de pin et basilic
Terrine aux trois poivrons et chèvre frais
Terrine de légumes aux couleurs d'été
Tatin d'artichaut et coulis de tomates
Salade 4 couleurs à l'italienne
Salade de petit épeautre aux asperges et feta
Cheesecake au saumon fumé parfumé à l'aneth
Assiette Terre et Mer : toast de foie gras maison, abricot et noix, chutney d'oignon & raisin et Tartare de saumon aux pommes, yuzu et sésame



Hiver

Tarte sablée à la courge rôtie aux épices et crème de parmesan
Terrine de lapin en gelée
Terrine de volaille aux légumes
Terrine aux 2 saumons et sa chantilly citronnée
Croustillant de chèvre, pommes et miel
Flammekueche revisitée à la poire, bleu d'Auvergne et noix
Salade d'endives bleu et noix
Salade de lentille, chèvre et noisettes
Raviole de langoustine et bouillon poivré et mentholé (sur place uniquement)
Cassiolette de St Jacques et sa crème (sur place uniquement)
St Jacques et langoustine à la nage (sur place uniquement)



Plats

Poursuivez votre repas avec un plat savoureux de viande ou de poisson - **réalisé sur place uniquement !**

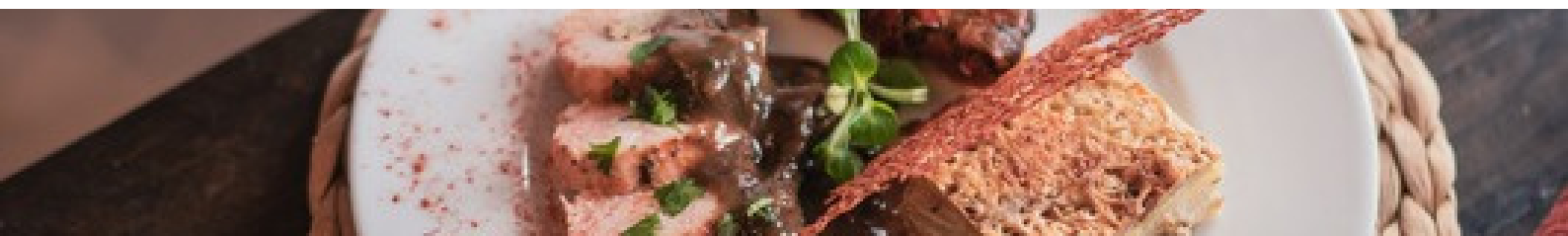


Viandes

Roulé de volaille, cuit basse température,
sauce aux cèpes et foie gras
Cuisse de canette caramélisée aux épices
Saucisse de Toulouse rôtie aux oignons confits
Cuisse de canard rôtie aux agrumes
Magret de canard aux pêches rôties
Gigot d'agneau en croûte d'herbes
Souris d'agneau à l'orientale
Joue de bœuf au cidre
Émincé de bœuf aux cèpes (ou autre)
½ pigeon désossé farci aux cèpes et foie gras

Gigot d'agneau en croûte d'herbes
Souris d'agneau à l'orientale
Navarin d'agneau
Picatta d'agneau à la crème d'ail
Picatta de veau au romarin
Sauté de veau marengo
Quasi de veau à la crème de Parme

*Autres recettes possibles sur
demande ou selon vos envies !*



Poissons

Filet de Bar rôti à la badiane
Délice de Saumon mozzarella et pesto vert
Moelleux de Saumon à la sauce soja et sésame
Minute de Saumon au beurre rouge
Poêlée d'Encornets en piperade
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes
Filet de Daurade et sa sauce aux crustacés
Filet de Rouget et sa sauce vierge
Filet de Turbot poché, purée de persil adoucie
Filet de Julienne à la crème d'aneth

*Autres recettes possibles sur
demande ou selon vos envies !*



Plats à partager

Optez pour un format de repas convivial avec nos recettes de plats à partager - **à réchauffer par vos soins !**



Viandes

Moussaka au bœuf

Rougail et son riz parfumé

Couscous à la volaille, mergez et boulettes de bœuf

Blanquette de veau et son riz parfumé

Carbonnade flamande et son écrasé de pommes de terre

Cassoulet au canard confit du Sud Ouest

Tartiflette traditionnelle

Lasagne au bœuf

Hachis parmentier de canard ou bœuf

Poulet basquaise et son riz aux légumes

Autres recettes possibles sur demande ou selon vos envies !



Poissons & Végé

Moussaka végétarienne

Parmigiana d'aubergines

Lasagne au saumon et aux épinards

Hachis parmentier de Cabillaud

Autres recettes possibles sur demande ou selon vos envies !



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



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.fr

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

