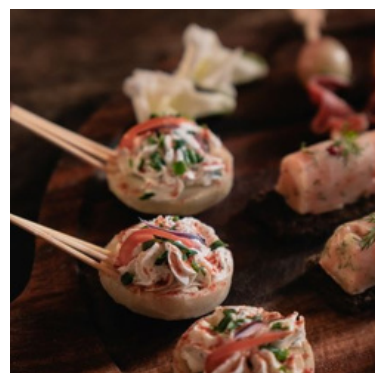
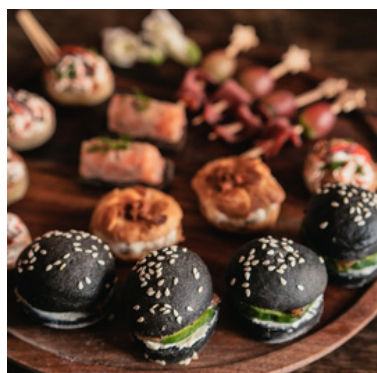


CARTE BRUNCH

Imaginons ensemble une journée
pleine de saveurs

Cuisine maison et gourmande

Au service de votre grand événement



Sur Toulouse et sa région

Votre 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.

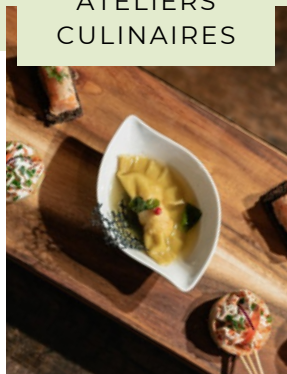


La Bel'Union, **traiteur depuis plus de 25 ans**, vous propose une cuisine maison, authentique et de saison, réalisée dans son laboratoire de Gragnague, près de Toulouse.

RAFRAICHISSEMENT
& VIN D'HONNEUR



ATELIERS
CULINAIRES



REPAS ASSIS &
BUFFET

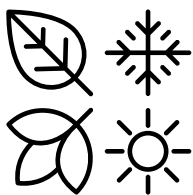


BRUNCH DU
LENDEMAIN



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
- 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



Nos formules

Sélectionnez la formule qui convient le mieux à votre organisation et à vos envies !



Formules hors transport, hors alcool, hors nappage et hors mobilier.

Est inclus : les boissons softs, la vaisselle recyclable (verres carton, assiettes pulpe de canne, couverts bambou, serviettes papier).

Brunch sans personnel

Livré la veille (récupération le dimanche ou le lundi)
Déjà prêt (présenté sur plateaux)



10 recettes FROIDES au choix parmi notre carte
Boissons inclus : softs, eaux, café, thé, lait

**A partir de
35€ HT/pers**

Pour toute formule sans personnel, nous n'assurons pas les viennoiseries ni le pain. Le brunch étant livré la veille, la qualité de ces produits est altérée. Nous vous recommandons de gérer cela avec votre lieu de fête et/ou la boulangerie de la commune.

Brunch avec personnel

Installation et débarrassage le jour même
Présentation sur plateaux + ateliers sur place
Personnel pour gestion et service au buffet



10 recettes au choix parmi notre carte
Boissons inclus : softs, eaux, café, thé, lait

**A partir de
60€ HT/pers**



Nos recettes

Sélectionnez vos recettes préférées et personnalisons-les ensemble selon vos goûts et vos envies !



PIÈCES SALÉES

Quiches

- Quiche lorraine traditionnelle
- Quiche aux petits légumes de saison
- Quiche au saumon et épinards

Tartes

- Tarte aux petits légumes de saison
- Flammekueche poires, bleu et noix
- Tarte oignons, noix et chèvre miel
- Pissaladière aux anchois
- Tarte provençale aux légumes du soleil

Croques

- Croque au jambon de pays et pesto vert
- Croque au jambon blanc et emmental
- Croque à la tomate et mozzarella
- Croque au chorizo et emmental

Cakes

- Cake au jambon et emmental
- Cake courgette et ricotta
- Cake au thon et aux épices

Terrines

- Terrine aux deux saumons et chantilly à l'aneth
- Terrine aux petits légumes du soleil
- Terrine aux 3 poivrons et chèvre frais
- Terrine de campagne au canard

Salades

- Salade de concombre, mangue, crevettes et menthe
- Grecque : fêta, concombre, tomate, poivrons verts, poignons et olives noires
- Solferino : quinoa, fêta, fèves, olives noires



LES PLATEAUX

- Plateau de charcuterie varié
- Plateau de fromages affinés
- Plateau de viandes froides : rôti de porc, filet de volaille, émincés de boeuf
- Plateau de saumon fumé ou autre poisson



LES ATELIERS

Si personnel sur place

- Mini brochettes variées à la plancha (2/pers.) : volaille, boeuf, gambas
- Oeufs brouillés : à la truffe ou nature
- Tataki : thon, saumon ou boeuf
- Ravioles : au choix parmi notre menu mariage



LES DESSERTS

- Tarte aux pommes Normande
- Tarte à l'abricot et pistaches
- Tarte à la poire et au chocolat
- Pana cotta aux fruits rouges
- Pana cotta aux fruits exotiques
- Salade de fruits frais (ou panier)
- Mousse au chocolat
- Crème à la vanille

Toutes les demandes hors de cette carte sont les bienvenues !



Vin d'honneur

Nous mettons en place un buffet décoré par nos soins, auquel vous pouvez apporter votre touche personnelle !



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.fr