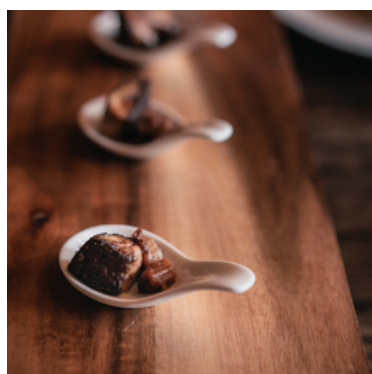
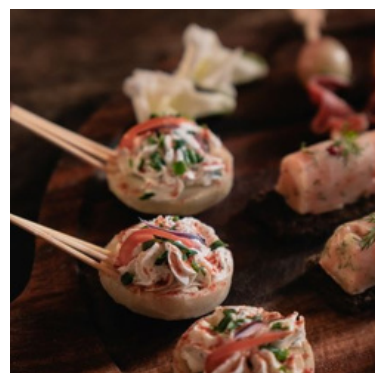
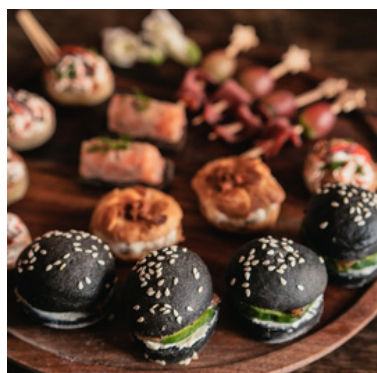


MENU MARIAGE

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.

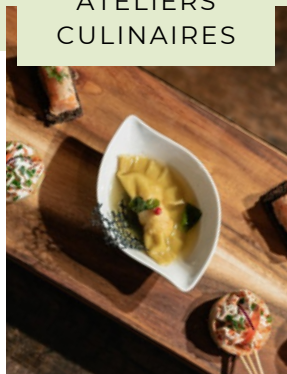


La Bel'Union, **traiteur depuis plus de 25 ans**, vous propose une cuisine maison, authentique et de saison, réalisée dans son laboratoire de Gragnague, près de Toulouse.

RAFRAICHISSEMENT
& VIN D'HONNEUR



ATELIERS
CULINAIRES



REPAS ASSIS &
BUFFET

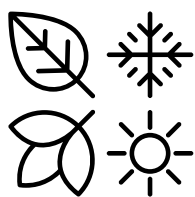


BRUNCH DU
LENDEMAIN



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



Vin d'honneur

Sélectionnez vos amuse-bouches et personnalisons-les ensemble selon vos goûts et vos envies !



PIÈCES COCKTAIL

Sélection de 8 pièces (ou +)

Végétariennes

- Fond d'artichaut, fromage revisité et éclat d'oignon rouge
- Bille de petits pois au thym et sa chantilly au curry
- Verrine d'asperges vertes, graines de pavot et œufs de truite
- Confit forestier et fricassée de cèpes
- Verrine de gaspacho maison
- Bavarois à la mousse de tomate et sa gelée de gaspacho

Fromagères

- Mini croque au comté et à la truffe d'été
- Mini Paris-Brest revisité au chèvre frais et pesto rouge
- Panacotta au parmesan et graines de courges
- Tartine de buffala au pesto vert et son carpaccio de boeuf
- Crème brûlée froide à la tomate et chèvre doux
- Calisson de pain d'épices au bleu et ses fruits secs

Jodées

- Bun's brioché à l'encre de seiche, saumon fumé, concombre et crème de wasabi miellée
- Macaron au saumon fumé et crème de curry
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et sa vinaigrette balsamique
- Tartelette à la mousse d'avocat et tartare de saumon
- Mini cheesecake au saumon parfumé à l'aneth

Terroir

- Tartare de bœuf au caviar de Hareng et coulis de fraises
- Piqueline de jambon ibérique 30 mois d'affinage
- Œuf de caille et sa chantilly au foie gras
- Bille de foie gras sur son confit d'oignons
- Brochette de magret séché, muscat et menthe
- Pique de magret séché et sa gelée aux agrumes
- Mini Paris-Brest revisité à la mousse de foie gras et figues

ATELIERS CULINAIRES

Sélection de 2 ateliers (ou +)

Les cuillères

- Poêlée de foie gras à la rhubarbe confite
- Saint-Jacques poêlée au basilic, citron confit et gingembre
- Wok de gambas aux ananas caramélisés et coco
- Mini tartare façon thaï juste snacké
- Mini tartare au confit de canard caramélisé juste snacké

Les ravioles

- Raviole de foie gras et sa crème truffée
- Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivré et mentholé
- Raviole de poireaux et sa crème gorgonzola
- Raviole de légumes et sa crème aux asperges vertes

Bar à huîtres

- Huîtres en gelée, pousses d'épinards et graines de grenade

Foie gras

- Dégustation de foie gras maison sur toast au plateau
- Crème brûlée au foie gras



Repas à l'assiette

Sélectionnez votre menu et personnalisons-le ensemble selon vos goûts et vos envies !



MISES EN BOUCHE

- Tartare de courgettes, feta, oignons rouges et fraises
- Tiramisu à la tomate confite, pignons de pin et basilic
- Tiramisu aux champignons et croquant de parmesan
- Tartare de saumon au yuzu
- Ravioles (au choix parmi nos ateliers)
- Mini tatin au foie gras et pomme

ou



LES ENTRÉES

- Carpaccio de bresaola et copeaux de parmesan
- Bavarois aux asperges vertes
- Salade folle aux haricots verts écossais, magret fumé et son toast de foie gras
- Saint-Jacques et langoustines à la nage
- Cheesecake à l'avocat et saumon fumé
- Assiette de foie gras maison, oignons confits et raisins



LES PLATS

Viande

- Roulés de filet de volaille aux cèpes et foie gras, cuisson basse température
- Magret de canard au miel et pêches rôties
- Émincés de bœuf et sa sauce au choix (poivre, gorgonzola, ...)
- Confit de canard, accompagné de ses pommes sarladaises
- Quasi de veau à la crème de parme ou aux morilles, cuisson à basse température
- 1/2 pigeon désossé farci aux cèpes et foie gras

Poisson

- Dos de saumon à la sauce soja et graines de sésame
- Filet de turbot poché sur sa purée de persil adoucie et son sabayon de champagne
- Filet de dorade poêlé et sa sauce aux crustacés

Accompagnement

- Gratin dauphinois, avec ou sans truffe, et ses légumes laqués
- Écrasé de pommes de terre, avec ou sans truffe, et sa tomate provençale
- Fagots de haricots verts et sa tomate provençale



Repas à l'assiette

Sélectionnez votre menu et personnalisons-le ensemble selon vos goûts et vos envies !



LE FROMAGE

- Plateau de trois fromages affinés (1 ardoise par table) : Brie, Bleu d'Auvergne et Tomme des Pyrénées



LES DESSERTS

Pièces montées

- Pièce montée de choux (vanille, praliné)
- Pièce montée de macarons (vanille, pistache, caramel beurre salé, framboise, chocolat)
- Pièce montée mixte : choux & macarons
- Pyramide de brochettes de fruits frais

Mignardises

En dessert, duo ou trilogie

- Dôme vanille caramélisé et pommes confites
- Trianon au chocolat praliné
- Grand macaron à la framboise et sa ganache à la pistache
- Pavlova au coulis de fruits rouges ou de mangue
- Panacotta aux fruits exotiques ou aux fruits rouges
- Tartelette citron-basilic et sa meringue
- Tarte aux fruits selon saison (fraise, poire, myrtille, etc.)
- Dôme au citron-menthe et son insert à la framboise
- Entremet à la pêche ou à la framboise (selon saison)

Menus spéciaux sur demande.

Toutes les demandes hors de cette carte sont les bienvenues !



Menu enfants

Laissez-nous gérer pour vous et les parents le repas des enfants.
Préparez maison également !



COCKTAIL - Vin d'honneur

A partir de 10 enfants (de 3 à 10 ans)

Pièces salées

- Quiche lorraine
- Brochette de melon et mozzarella
- Mini hot-dog
- Mini pizza aux fromages
- Cannelé au kiri
- Mini croque au jambon
- Navette à la volaille
- Petit croissant au fromage

Pièces sucrées

- Mini mousse au chocolat
- Tranche de pastèque ou melon
- Brochette de fruits variés
- Crème (vanille, chocolat, caramel)

FORMULE

5 pièces au choix
10€ HT par enfant



REPAS - Service à l'assiette

A partir de 2 enfants (de 3 à 10 ans)

Plat chaud

Aiguillettes de volaille à la crème, cuisson basse température, et ses nouilles colorées

Desserts

- Gâteau au chocolat
- ou Tarte aux pommes

FORMULE

1 plat + 1 dessert
12€ HT par enfant



Vin d'honneur

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



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.fr

Pièces cocktail

Démarrez votre vin d'honneur avec nos amuses-bouches gourmandes, réalisées maison !



Verrine de
gaspacho maison



Fond d'artichaut
au fromage
arrangé



Mousse de petit
pois au thym sur
chantilly au curry



Asperges vertes,
graines de pavot et
œufs de truite



Confit forestier et
fricassée de
cèpes



Bavarois à la
mousse de tomate
et gelée de
gaspacho



Pièces cocktail

Démarrez votre vin d'honneur avec nos amuses-bouches gourmandes, réalisées maison !



Mini croque au
comté et truffe
d'été



Mini Paris-Brest
revisité au chèvre
frais et pesto rouge



Panna cotta au
parmesan et
graines de courges



Tartine de buffala
sur pesto vert et
carpaccio de bœuf



Crème brûlée
froide à la tomate
et chèvre doux



Calisson de pain
d'épices au bleu et
ses fruits secs



Pièces cocktail

Démarrez votre vin d'honneur avec nos amuses-bouches gourmandes, réalisées maison !



Bun's encre de seiche, saumon fumé et crème de wasabi adoucie



Mini cheesecake au saumon parfumé à l'aneth



Tartelette à la mousse d'avocat et tartare de saumon



Macaron au saumon fumé et sa crème de curry



Carpaccio de St Jacques aux agrumes



Tartare de bœuf au caviar de hareng sur coulis de fraises



Pièces cocktail

Démarrez votre vin d'honneur avec nos amuses-bouches gourmandes, réalisées maison !



Bille de foie gras
sur son confit
d'oignons



Brochette de
magret fumé,
muscat et menthe



Mini Paris-Brest
revisité à la mousse
de foie gras et
figues



Pique de magret
fumé et sa gelée
aux agrumes



Piqueline de
jambon ibérique
30 mois d'affinage



Œuf de caille sur sa
chantilly au foie
gras



Ateliers culinaires

Animez votre vin d'honneur avec nos animations gourmandes, réalisées devant vos invités !



Poêlée de foie gras
à la rhubarbe
confite



Saint-Jacques au
basilic, citron
confit et
gingembre



Wok de gambas
aux ananas
caramélisés et
coco



Mini tartare de
bœuf façon thaï
juste snacké



Mini tartare de
confit de canard
caramélisé juste
snacké



Huîtres en gelée,
pousses d'épinards
et graines de
grenade



Ateliers culinaires

Animez votre vin d'honneur avec nos animations gourmandes, réalisées devant vos invités !



Raviole de foie gras
et sa crème truffée



Raviole de
langoustine,
bouillon de volaille
poivré et mentholé



Raviole de
poireaux et sa
crème gorgonzola



Crème brûlée au
foie gras



Dégustation de
foie gras maison
au plateau



Pour commencer

Passez à table en démarrant avec une mise en bouche fraîcheur ou une entrée savoureuse !



Tartare de courgettes,
feta, oignons rouges et
fraises



Tartare de saumon au
yuzu



Tiramisu à la tomate
confite, pignons de pin
et basilic



Saint-Jacques et
langoustine à la nage



Dans la continuité

Continuez de vous régaler avec un plat élaboré selon vos goûts et vos envies !



Roulés de filet de volaille, cuits basse température, aux cèpes et foie gras



Émincés de magret de canard au miel et pêches rôties



Quasi de veau, cuit basse température, à la crème de parme



½ pigeon désossé farci aux cèpes et foie gras



Et aussi

Découvrez notre sélection de fromages et rassasiez vos invités végétariens !



Plateau de fromages
sélectionnés par nos
soins ou selon vos goûts



Filet de turbot, purée de
persil et sabayon de
champagne



Risotto aux petits
légumes de saison (ou
champêtre)



Courge farcie aux petits
légumes de saison et
aux fruits secs (en
saison)



Et pour finir

Terminez en beauté avec une sélection de mignardises qui ravira les papilles de tous vos invités !



Trilogie de desserts
au choix



Macaron
framboise pistache



Panna cotta aux
fruits exotiques



Pavlova aux fruits
rouges



Pièce montée de
choux vanille et
praliné



Dôme citron
menthe et insert
de framboise



Et pour finir

Terminez en beauté avec une sélection de mignardises qui ravira les papilles de tous vos invités !



Dôme vanille
caramélisé et
pommes confites



Tartelette aux
fraises



Entremet à la
framboise



Entremet à la
pêche



Pièce montée de
macarons vanille et
framboise



Macarons - parfum
au choix !



Brunch du lendemain

Commandez votre repas du lendemain, en livraison prêt à déguster, ou dressé et servi par nos soins ! **Demandez notre carte**



Salade de concombre,
mangue et crevettes



Plateau de
charcuterie variée



Mousse au
chocolat



Tartes abricots et
pistaches



Boissons

Si vous le désirez, nous incluons dans votre formule une sélection de boissons, personnalisées au gré de vos envies.



Eaux aromatisées - jarre de 8L

Recettes détox, fraîcheur, sucrée, etc

Cocktail sans alcool - jarre de 8L

Virgin mojito, cocktail fruité, etc.

Forfait softs

Jus de fruits variés, sodas, eaux

Café / thé

En buffet en fin de repas

Soupe champenoise

au sirop de fraises

Cocktails alcoolisés - jarre de 8L

Mojito, punch, sangria, etc.

Bière

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

Vins - Pas de droit de bouchon !

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

Vin rouge
Petite Balade, Pays d'Hérault
Merlot



Art de la table

Selon vos souhaits et votre projet, nous gérons pour vous l'art de la table et sa mise en place.



Verrerie, vaisselle, nappes, serviettes, tables, mange-debout... Nous voyons ensemble tous les détails de votre présentation et nous vous conseillons sur les meilleurs schémas possibles pour votre belle table.



La Bel'Union Traiteur



CONTACTEZ-NOUS

et échangeons sur votre grand jour !

Devis gratuit et sur-mesure

**05 61 82
58 97**



**labelunion.traiteur
@gmail.com**



**26 rue du Girou
31380 Gragnague**



05 61 82 58 97

labelunion.traiteur@gmail.com

labelunion31.fr