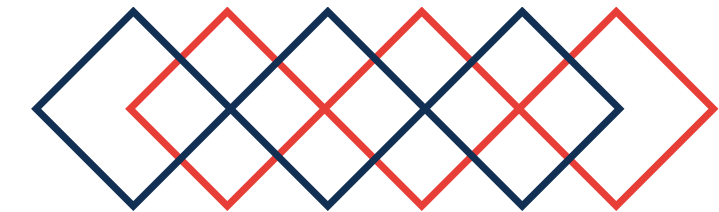
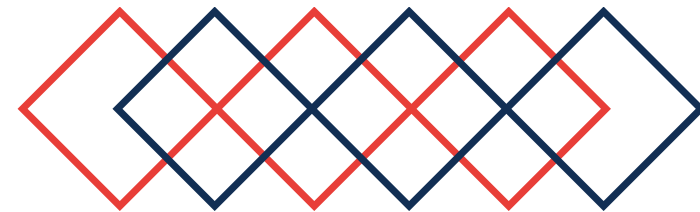




LA BRASSERIE
DU FAUBOURG
SAINT SIMON
...



Sain, Simple & Bon !

48BIS ROUTE DE SAINT SIMON
31100 TOULOUSE
T. 05.34.57.87.95

<http://letraiteurdesarenes.fr>



NOTRE PHILOSOPHIE :

Bienvenue chez **Mathilde & Olivier**. Après 12 ans d'aventure en tant que restaurateurs à Paris, nous avons décidé de nous installer à Toulouse en reprenant le Traiteur des Arènes, implanté dans la ville rose depuis 2005. Nous vous proposons des prestations à l'écoute de vos envies, mettant en avant **le bon produit au juste prix**.

Notre force réside en notre aptitude à faire du **sur-mesure** tout en mettant en avant **nos principes du bien manger** motivés par **le local, la saisonnalité et la simplicité**.

• LES RAISONS DE NOUS CHOISIR :

➤ NOTRE RÉACTIVITÉ

Les commandes seront transmises par e-mail & seront traitées sur un délai maximum de 48 heures
Nous sommes en mesure de répondre favorablement à votre demande jusqu'à 72h avant le date désirée

➤ UNE CUISINE ENGAGÉE PAR CONVICTION

Une cuisine simple sans être simpliste, sans concession et de bon sens : NON aux fraises en hiver !

➤ LE PRODUIT

Nos critères de choix : la qualité, le local, le bio, la saison, la traçabilité

➤ UN SUIVI PERSONNALISÉ

Olivier & Jérôme, vos deux interlocuteurs privilégiés vous suivent et vous aident tout au long de l'organisation de votre évènement

➤ LE SUR-MESURE

Pour une réception qui vous ressemble, il est primordial pour nous de connaître vos attentes afin de personnaliser votre demande

➤ LIEUX DE PRESTATION

Situé au sud-ouest de Toulouse, notre localisation nous permet de desservir très facilement l'ensemble de la ville rose, par la proximité des axes principaux & un accès rapide au centre ville

➤ L'ÉCO RESPONSABILITÉ

Émission de CO2, empreinte carbone, approvisionnement, limitation des pertes, tri sélectif,
Livraison verte, norme de qualité...
Autant d'aspects sur lesquels nous travaillons au quotidien afin d'augmenter notre éco implication

➤ UN LABORATOIRE AUX DERNIÈRES NORMES

Le Traiteur des Arènes, vous garantit les règles d'hygiène HACCP & le respect de la chaîne du froid
Conformément à l'agrément Européen N° F76 410 007 CEE.



L'HUMAIN AU COEUR DE NOTRE PHILOSOPHIE :

Avec l'empathie comme moteur, un vrai savoir-faire dans l'accueil, le goût des bonnes choses & un perpétuel soucis d'amélioration, l'équipe du Traiteur des Arènes est l'ingrédient supplémentaire qui magnifie vos évènements.

📄 NOTRE ENGAGEMENT :

➤ LA SATISFACTION CLIENT

La satisfaction client est notre priorité. Pour cela nos équipes de salle comme de cuisine sont sensibilisées sur l'enjeu de vos prestations. Cela passe par un engagement de nos équipes, une créativité permanente et une qualité irréprochables des prestations.

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



☎ 05 34 56 69 45

✉ letraiteurdesarenes@gmail.com



• **NOS PROPOSITIONS :**

➤ **LIVRAISON DE REPAS SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL**

Production par notre brigade à la Brasserie Saint Simon, nous vous livrons vos repas chauds comme si vous y étiez !

➤ **PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ**

Vos petits déjeuners et pause café livrées, installées, et dressées par nos soins

➤ **LES COCKTAILS DE MAMAN**

Favoriser l'échange en optant pour une formule cocktail sucrés et salés, installés et dressés par nos soins

➤ **LES BUFFETS DE PAPA**

Partager un moment de convivialité autour d'un buffet chaud et/ou froid, installés et dressés par nos soins

➤ **PLATEAUX REPAS**

Comprenant entrée, plat, fromage, dessert et boisson, livrés avec set couverts éco-responsable

➤ **AFTER-WORK AU BON SAINT SIMON**

Un endroit unique référencé sur plusieurs guides/sites Toulousain, venez vous retrouvez autour de charcuteries fleurant bon le terroir, de fromages fermiers aux saveurs inouïes, accompagné de vin au caractère bien trempé

➤ **PRIVATISATION À LA BRASSERIE SAINT SIMON**

Vous êtes à la recherche d'un lieu pour votre organiser votre réception ?

Nous vous proposons des formules clef en main dans notre salle de restaurant, dotée de 140m2, d'une terrasse de charme et d'un parking privatif.

*À partir de **30 personnes***



• **LES LIVRAISONS DE REPAS :**

Dans un soucis écologique, nous assurons nos livraisons majoritairement en véhicule vert dans un rayon de 10km, du lundi au vendredi entre 11h et 13h
Le temps de livraison est inférieur à 10 minutes entre la fin de production et la réception de vos repas, nous contribuons ainsi ensemble à limiter l'empreinte carbone.

 **NOTRE ENGAGEMENT :**

➤ **DES RECETTES SAVOUREUSES**

Nos plats sont concoctés par notre brigade de restaurant selon les règles de cuisine traditionnelle
Avec une cuisson basse température/lente, pour des repas à domicile plus gourmands

➤ **NOS PRINCIPES DANS VOS ASSIETTES**

Nos principes sont élémentaires : vous proposer une cuisine simple, saine et bonne
Des menus de saison conçus à partir de produit frais

➤ **DES FORMULES RESPECTIEUSES DE VOTRE SANTÉ**

Nous travaillons majoritairement avec des producteurs locaux et sommes sensibles aux différents labels
Ces facteurs se traduisent dans nos réalisations et sont un réel gage de qualité.

NOTRE PROPOSITION :

➤ **PLAT UNIQUE**

Exemple de plat : Confit de canard Samaran, Salade César, Pavé de veau...

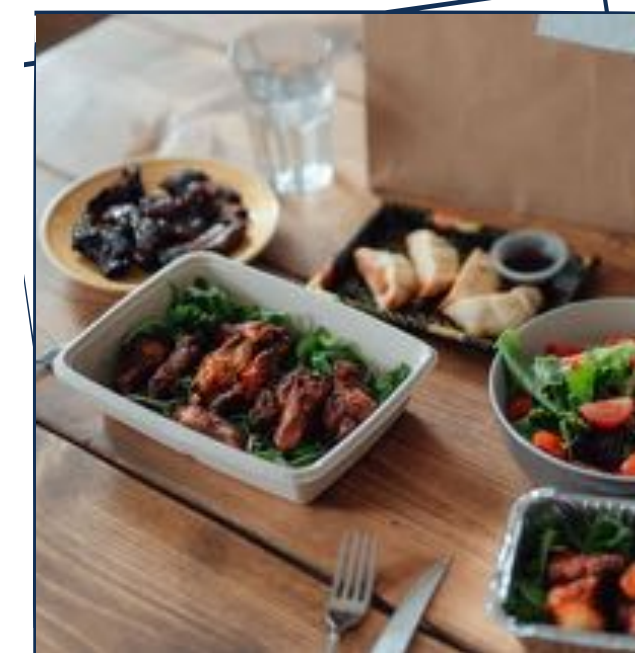
➤ **ENTRÉE + PLAT - PLAT + DESSERT**

Exemple d'entrée : Tomates anciennes & Burratina AOP, Gravlax de Saumon, Tataki de thon frais...

Exemple de dessert : Fondant au chocolat, Salade de fruits frais, Banoffee revisité...

➤ **LA COMPLÈTE**

Nos livraisons repas inclut : set de couverts, serviette, boisson soft



• PETIT DÉJEUNER & PAUSE CAFÉ :

Parce que le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée, faites le plein d'énergie et fédérer vos équipes autour d'une table bien garnie. Accompagner ce moment avec nos plateaux de salades de fruits frais, paniers de viennoiseries, boissons chaudes ou froides...

📄 NOTRE ENGAGEMENT :

➤ DES VIENNOISERIES PUR BEURRE

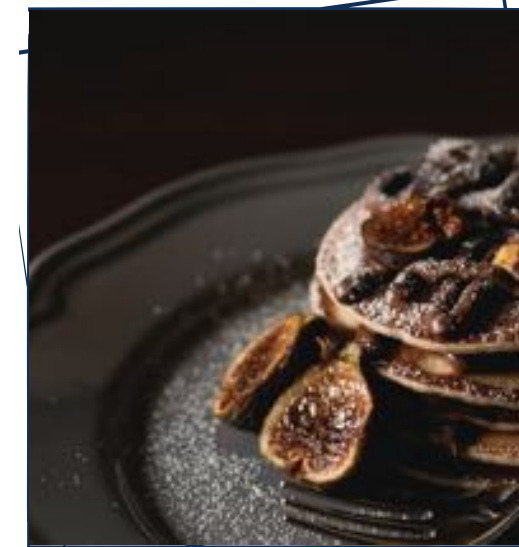
L'ensemble de nos viennoiseries sont préparés par notre brigade, pour garantir le croustillant et la fraîcheur, nous les cuisons dans nos fours le matin même de votre prestation.

➤ DES FORMULES ÉQUILIBRÉE

Parce que manger équilibré et primordial pour la santé, nos menus sont étudiés pour vous apporter toute l'énergie nécessaire pour bien commencer votre journée.

➤ LA FRAICHEUR AU RENDEZ-VOUS

Vos petit déjeuner sont livrés en véhicules vert et frigorifique afin de préserver le goût des ingrédients, nos boissons chaudes sont conditionné en thermos prévu pour garder la chaleur.



NOTRE PROPOSITION :

➤ FORMULE ESSENTIEL

Chaud : Thermos de café 100% Arabica, Thé vert Earl Grey, sucre, lait en dosette, touillette en bois

Frais : Jus de fruits et eau plate, équivalent à 2 verres par personne

Viennoiseries : 2 mini viennoiseries par personne (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

À partir de 15 personnes

➤ FORMULE PAUSE GOURMANDE

Chaud : Thermos de café 100% Arabica, Thé noir Earl Grey, sucre, lait en dosette, touillette en bois

Frais : 1 Brochette de fruits frais par personne, jus de fruits et eau plate, équivalent à 2 verres par personne

Viennoiseries : 2 mini viennoiseries par personne (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins), 2 mignardises

À partir de 15 personnes



Nos livraisons inclut : la mise en place de la prestation, le nappage des tables, gobelets en carton, serviettes
Récupération des thermos le jour même ou le jour ouvré suivant

☎ 05 34 56 69 45

✉ letraiteurdesarenes@gmail.com



• **LES COCKTAILS DE MAMAN :**

Vous organisez une soirée d'entreprise, un séminaire ou un pot de départ ? Pour votre cocktail dinatoire ou déjeunatoire, optez pour des assortiments multiples d'amuse bouches salés. Faites votre choix notre carte de pièces cocktail pour combler les papilles de vos convives, succès garanti !

 **NOTRE ENGAGEMENT :**

➤ **LE CHANGEMENT VIENT EN MANGEANT, C'EST NOTRE CONVICTION**

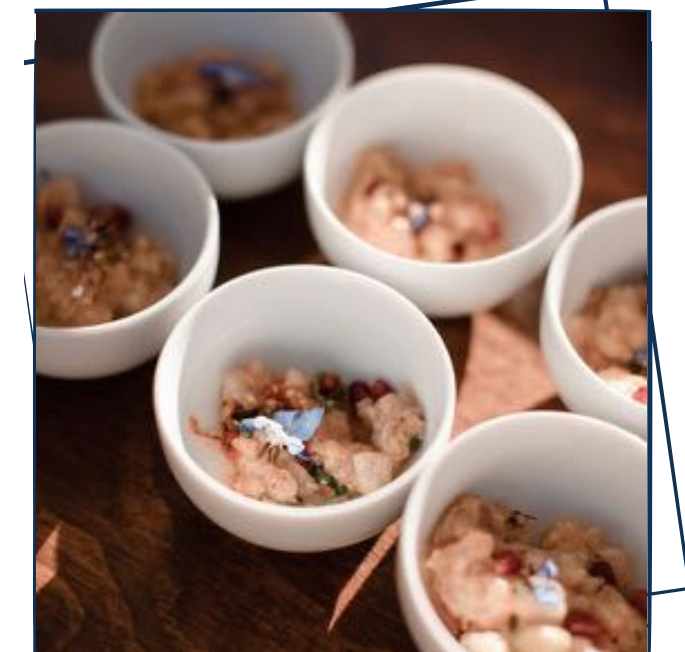
De bons repas élaboré à partir de supers produits, une cuisine de qualité pour des moments de convivialité

➤ **ZÉRO DÉCHET, AMBITION NET ZÉRO CARBONNE, IMPACT SOCIAL POSITIF**

*Nous produisons la juste quantité et recyclons l'ensemble de nos déchets.
Nous privilégions les circuits courts et le locavore afin de contribuer au développement durable.*

➤ **LE RESPECT DES SAISONS, ON EN FAIT TOUS UN PLAT**

Vos petit déjeuner sont livrés en véhicules vert et frigorifique afin de préserver le goût des ingrédients, nos boissons chaudes sont conditionné en thermos prévu pour garder la chaleur.



EXEMPLE DE FORMULES :

➤ **AUTOUR D'UN VERRE**

*Nous vous recommandons de partir sur 8 pièces salées par convive
À partir de **15 personnes***

➤ **FORMULE TYPE MIDI**

*Nous vous recommandons de partir sur 9 pièces salées & 3 pièces sucrées par convive
À partir de **15 personnes***

➤ **FORMULE TYPE SOIR**

*Nous vous recommandons de partir sur 12 pièces salées & 4 sucrées par convive
À partir de **15 personnes***

Nos livraisons inclut : la mise en place de la prestation, le nappage des tables, gobelets en carton, serviettes

 **05 34 56 69 45**

 **letraiteurdesarenes@gmail.com**



• **LES BUFFETS DE PAPA :**

Optez pour des planches apéro originales et organisez un moment convivial en entreprise ! Plateau de charcuterie, fromages fermiers, brochettes variés, tranches de foie gras ou saumon fumé, plateau apéritif dips de légumes ou planche veggie : découvrez toutes nos recettes traiteur pour ravir tous vos convives.

 **NOTRE ENGAGEMENT :**

➤ **DES FROMAGES FERMIERS**

Nous sélectionnons les plus beaux fromages de France, pour votre plus grand plaisir.
Privilégiant les producteurs afin de mettre à l'honneur la richesse de nos terroirs.

➤ **L'ESPRIT LOCAVORE**

Pour que ceux qui travaillent la terre ne soient pas mis sur la paille
De leurs tracteurs à votre fourchette, de notre labo à votre lieu de fête.

➤ **UNE ÉQUIPE AUX PETITS OIGNONS**

Nos équipes sont composées de professionnels spécialisés dans les métiers de la restauration, la production, la logistique et la sécurité alimentaire. Tous acteurs, tous convaincus. Tous embarqués, tous engagés.

EXEMPLE DE FORMULES :

➤ **MEAT & CHEESE**

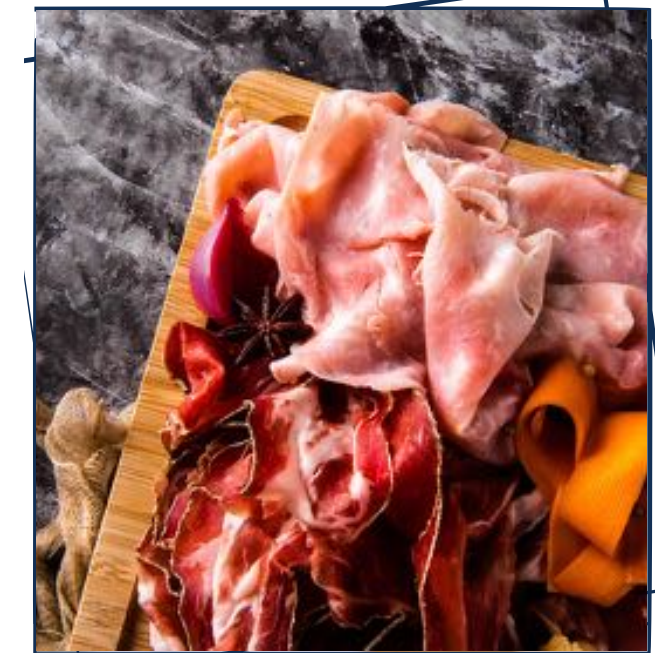
Assortiment de charcuteries & de fromages, pain individuel inclus
À partir de 15 personnes

➤ **VEGETABLES DIPS**

Planche de légumes de saison, sauce salsa et sauce tzatziki
À partir de 15 personnes

➤ **BROCHETTES & CIE**

Assortiment de brochettes de viande et de poisson, marinés par nos soins
À partir de 15 personnes



Nos livraisons inclut : la mise en place de la prestation, le nappage des tables, gobelets en carton, serviettes

 05 34 56 69 45

 letraiteurdesarenes@gmail.com



VOTRE COCKTAIL DINATOIRE / EXEMPLE DE MENU :

• LES TARTELETTES :

Gravlax de saumon, mayonnaise wasabi, sésame torréfié
Guacamole, betterave, pomme fruit
Chèvre frais, pistache torréfiée, poire fruit

• LES NAVETTES :

Magret fumé, compote de pommes rôties au Cavaldos
Thon cuit, mayonnaise épicée
Jambon blanc, beurre, comté vieux AOP
Foie-gras maison, compotée d'oignons

• LES CLUB SANDWICH :

Poulet façon César
Oeuf bio, raifort, chou rouge
Thon cuit, mayonnaise aux senteurs Oriental

• LES WRAPS :

Légumes variés de saison
Chorizo, poivron, cheddar
Éffiloché de canard, pomme fruit au balsamique à l'orange

• LES BLINNIS :

Magret fumé, chantilly salée, paprika fumé
Patate douce, chantilly salée aux 4 épices, sésame torréfié
Crème au foie-gras, noisette torréfiées, gelée à la fleur de sureau

• LES PIQUES :

Jambon de Bayonne, pruneau d'Agen infusé au vin de Gaillac
Ossau-Iraty AOP, raisin blanc
Lard fumé, abricot rôti

• LES VERRINES SALÉS :

Quinoa, oignon, coriandre fraîche
Mousse de pois-chiche infusé à la betterave, sésame torréfié
Taboulé à la menthe fraîche
Petit épautre, mousse de chèvre frais
Barigoule d'artichauts confits, tapenade d'olives noires
Tomates anciennes, burratina AOP, pesto maison
Pana-cotta salé au foie-gras, gelée St-Germain, noisette torréfiée
Saint-Jacques, fruits de la passion, pousses de poireaux
Tartare de saumon, avocat, lait de coco
Crevette épicée, guacamole

• LES GASPACHOS :

Andalou
Melon, gros Manseng
Pastèque, Moscatel
Courgette, menthe fraîche
Concombre, aneth, fromage blanc

• LES BOUCHÉES :

Tataki de boeuf mariné à l'asiatique sur paillaison végétal
Tataki de thon, sésame torréfié sur paillaison végétal
Éffiloché de canard, emmental, pomme fruit au balsamique
Mini burger à la saucisse de Toulouse, oignons confits
Mini burger au boeuf, cheddar, sésame torréfié
Muffin au chorizo, parmesan vieux AOP
Toast de foie-gras, chutney abricot, patate douce
Mini focaccia au chèvre, miel des Pyrénées, pesto maison
Chausson à l'effiloché de canard, pommes caramélisées

• LES MINI CAKES :

Champignons au soja, crème de ricotta, ciboulette
Légumes de saison, crème de fromages frais, ciboulette
Carotte, fêta grecque AOP, cumin



VOTRE COCKTAIL DINATOIRE / EXEMPLE DE MENU :

• LES BROCHETTES FROIDES :

Poulet citronné, gingembre, coriandre fraîche
Filet mignon mariné sauce BBQ, abricot rôti au romarin
Champignons, marinade à l'asiatique

• LES BROCHETTES CHAUDES :

Saumon laqué au soja, sésame torréfié
Boeuf sauce chimichurri
Estival : boeuf, poivrons, tomates, oignons
Magret de canard aux épices Thaï
Crevettes ?

• LES ACCOMPAGNEMENTS :

Cassolette de légumes croquants de saison
Cassolette d'écrasé de pomme de terre à la truffe
Cassolette de gratin dauphinois
Pomme de terre grenailles rôties au thym
Ratatouilles aux légumes du soleil

• LES PLATEAUX :

Assortiment de charcuteries fines, Maison OSPITAL & GRANIER
Assortiment de fromages fermiers affinés, Maison ESPAGNAC
Plateau mixte, 3 charcuteries, 3 fromages selon arrivage
Plateau de dips de légumes de saison et ses sauces
Plateau de fruits frais de saison

• LES PIÈCES SUCRÉES :

Fondant au chocolat, twist piment d'Espelette
Pims à l'orange bio, sans gluten
Bille de muffin aux éclats de chocolat intense
Baba avec ou sans rhum, sirop passion
Brochette de fruits frais de saison
Pavlova aux fruits rouges
Tartelette au citron, meringue
Tartelette au chocolat praliné
Macarons en variation
Cannelé Bordelais
Mini cookie au chocolat

• LES VERRINES SUCRÉES :

Tiramisu traditionnel au café
Tarte tatin déstructurée
Salade de fruits frais, sirop à la fleur de sureau
Mousse aux agrumes, granolas torréfiés
Pana cotta au caramel beurre salé
Banoffee Toulousain



• **LES PLATEAUX REPAS :**

Découvrez notre gamme de plateaux repas Incontournables est parfaitement adaptée aux déjeuners d'équipe, aux réunions qui s'éternisent, aux journées de formation...
Composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un petit pain et d'un dessert, le plateau repas traiteur est l'assurance d'un repas d'entreprise réussi.

 **NOTRE ENGAGEMENT :**

➤ **NOTRE CHARTE DE CONFECTION**

Nos plateaux repas sont confectionnés à la commande dans nos cuisines le jour même de la prestation.
Notre rayon de livraison pour cette prestation est limité à 10km autour de notre laboratoire,
Ce process nous permet de limiter tout gaspillage alimentaire et garanti à nos clients, une fraîcheur optimale.

➤ **LA QUANTITÉ & LA QUALITÉ**

Nos portions sont étudiées pour répondre au plus juste aux besoins nutritionnels journaliers,
afin de vous apporter un déjeuner à la fois savoureux et équilibré



NOS PLATEAUX REPAS :

➤ **LES ORIGINAUX**

À partir de **15 personnes**

➤ **LES AUTHENTIQUES**

À partir de **15 personnes**

➤ **LES INCONTOURNABLES**

À partir de **15 personnes**

Nos livraisons incluent : les gobelets en carton, kit couverts & serviettes, une bouteille d'eau /par personne





• AFTER-WORK AU BON SAINT SIMON :

Parce que le Traiteur des Arènes c'est aussi deux restaurants, nous vous invitons à découvrir notre cave à manger pour des after-work d'anthologie !

Vous pourrez savourer des tartines chaudes, des charcuteries fleurant bon le terroir, des fromages fermiers aux saveurs inouïes accompagné de vins au caractère bien trempé.

NOTRE ENGAGEMENT :

➤ ENTRÉE LIBRE - SORTIE HEUREUSE

C'est notre vision de ce que doit être la restauration !

Pour cela on vous propose une cuisine sincère entièrement fait maison

➤ LA CAVE À MANGER

Une quarantaine de couverts, des tables espacées, dans un cadre intimiste et chaleureux.

Un endroit où la culture, les mots et le monde s'assemblent pour le meilleur.

➤ UNE CUISINE LIBÉRÉE

Être libre. Libre de ses choix, pas de règles mais beaucoup de bon sens et de logique

Beaucoup de confiance et de partage avec l'équipe, les producteurs, les éleveurs, les vignerons...

NOTRE PROPOSITION :

➤ AFTER-WORK À PARTIR DE 18H

S'asseoir à notre table, c'est prendre le temps après le travail, entre deux rendez-vous, savoir se poser, se détendre & apprécier l'instant présent.

➤ DINER & WEEK-END

L'ensemble de nos produits sont sourcés autour de chez nous tant que la production locale nous le permet.

Nous prenons notre pain chez un artisan, élaboré à partir de levain naturel en utilisant des farines de blés anciens.

Laissez vous guider, Axel Piquet et son équipe vont vous raconter notre belle histoire.



• **PRIVATISATION/ DÉJEUNER DE GROUPE À LA BRASSERIE SAINT SIMON :**

Vous êtes à la recherche d'un lieu d'exception pour organiser votre événement ?

Nous mettons à votre disposition notre salle de restaurant, baptême, mariage, pot de départ, repas de groupe, inauguration...

Nous vous accompagnons à chaque étape de l'élaboration de votre projet et veille à son bon déroulement, ne vous laissant que le souci de profiter de l'instant.

NOTRE ENGAGEMENT :

➤ **LA SALLE**

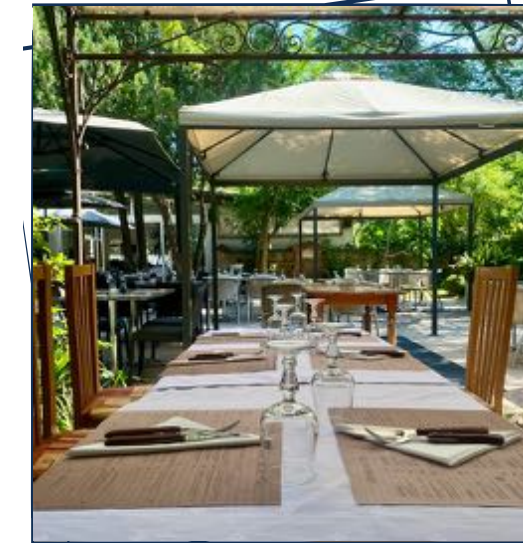
*Dotée de 140m2, des tables et des chaises, nous pouvons vous proposer une disposition adaptée à vos besoins
80 personnes assises à plus d'une centaine debout*

➤ **LA TERRASSE**

*Venez vous détendre l'été dans notre jardin, un oasis de tranquillité, où la pause se fait détente !
70 personnes assises à plus d'une centaine debout*

➤ **PARKING PRIVÉ**

Parking privatif de 40 places pour plus de comodité



NOTRE PROPOSITION :

➤ **LE MIDI**

*Service : du lundi au vendredi, de 12h à 14h
À partir de 15 personnes*

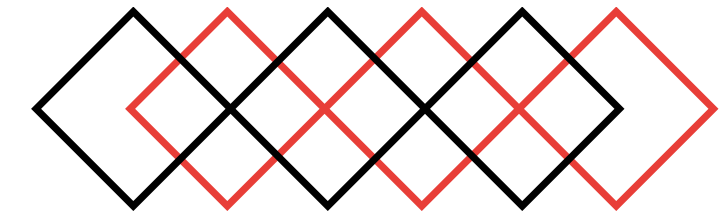
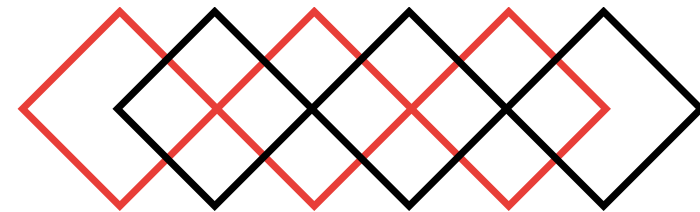
➤ **PRIVATISATION SOIR & WEEK-END**

*Package et forfait au cas par cas, confiez-nous la réalisation de votre projet pour plus de quiétude
À partir de 30 personnes*





LA BRASSERIE
DU FAUBOURG
SAINT SIMON
...



“Sain, Simple & Bon”

48BIS ROUTE DE SAINT SIMON
31100 TOULOUSE
T. 05.34.57.87.95

<http://letraiteurdesarenes.fr>

