

FORMULE BUFFET FROID

LE PLAISIR DE RECEVOIR, TOUT SIMPLEMENT!

BUFFET POPULAIRE / PRIX PAR PERSONNE

Une formule flexible et généreuse qui vous permet de composer votre buffet selon vos goûts. Plus votre groupe s'agrandit, plus la variété augmente!

12 à 30 personnes / 23\$

2 choix de sandwiches • 2 choix de salades • 2 choix de desserts

31 à 60 personnes / 22\$

3 choix de sandwiches • 3 choix de salades • 3 choix de desserts

61 personnes et plus / 21\$

4 choix de sandwiches • 4 choix de salades • 3 choix de desserts

CHOIX DE SALADES

Salade de macaroni

Salade de chou crémeuse OU traditionnelle

Salade de brocoli, amandes, bacon et raisins frais

Salade de légumes grillés au balsamique

Salade fraîcheur aux cœurs de palmier, concombres et tomates

Salade de couscous à la grecque

Salade de pomme de terre et bacon à la crème sûre

Salade de pommes de terre, saumon fumé et tomates séchées + 2 \$

Salade de pâtes à l'italienne, salami, prosciutto et cantaloup + 2 \$



CHOIX DE MINIS SANDWICHES

Ciabatta poulet BLT

Croissant jambon blanc, oignons caramélisés et fromage suisse

Croissant de lune au fromage cendré Pleine Lune

Croissant à la viande fumée et cornichons

Baguette aux légumes grillés et fromage de chèvre

Baguette au bœuf Philly, fromage suisse, champignons et oignons grillés au balsamique

Tortilla crudivore au hummus

Tortilla poulet César

Tortilla à l'italienne

CHOIX DE DESSERTS

Brownies décadents

Carrés aux dattes

Biscuits signature MG

Mini tartes au sucre et fruit

Carrés aux bleuets + 2 \$

Plateau de fruits frais



**ENVIE D'UNE FORMULE PLUS ÉCONOMIQUE OU DE BONIFIER VOTRE BUFFET? DÉCOUVREZ
NOTRE BUFFET ÉCONOMIQUE ET TOUS NOS EXTRAS À LA PAGE SUIVANTE.**

FORMULE BUFFET FROID



POUR RECEVOIR EN TOUTE SIMPLICITÉ!

Des classiques réconfortants aux saveurs plus raffinées, nos buffets froids s'adaptent à toutes les occasions. Des formules généreuses, savoureuses et prêtes à partager, pour recevoir simplement et bien manger!

Minimum de 12 personnes

BUFFET L'ÉCONOMIQUE / 18\$

Une formule simple, généreuse et savoureuse à petit prix.

Sandwichs écrapoutis assortis – poulet, œufs et jambon

Salade de chou crémeuse ou classique

Salade de macaroni à la MG

Fromage cheddar

Pizza aux tomates

Mini biscuits signature MG

LE CAFÉ, CHAUD JUSQU'À LA DERNIÈRE TASSE

Notre café est servi dans des thermos professionnels qui conservent sa chaleur et sa saveur.

Tout est prévu pour vous simplifier la vie : thermos, tasses, bâtons mélangeurs, crème, lait et sucre sont inclus avec votre commande de café.

Café – 3 \$ / personne
Thé – 2.50\$ / personne



POUR BONIFIER VOTRE BUFFET CHAUD OU FROID

Prix par personne

Ajoutez quelques petits plus et composez un buffet parfaitement adapté à votre événement.

Pizza aux tomates – 1,50 \$

Œufs mimosa – 2.25 \$

Mini pizzas maison sur pain naan – 2,50 \$

Torti-quiches du moment – 2,50 \$

Sandwich supplémentaire au choix – 3 \$

Bouchées de bagel au saumon fumé – 3 \$

Crudités et trempettes

individuelles – 3,50 \$

Plateau de cheddar et gouda – 4 \$

Viandes froides et marinades – 4 \$

Fromages fins des Fromagers de
la Table Ronde – 6 \$

BREUVAGES

Jus assortis – 1.50 \$

Eaux embouteillées – 1.50 \$

Eaux pétillantes – 2 \$

Liqueurs / V8 – 2 \$

COUVERTS & ACCESSOIRES

Tout ce qu'il faut pour profiter de votre buffet, sans rien oublier.

Ensemble assiette, ustensiles et serviette
– 1,50 \$

Verre jetable – 0,50 \$

Coupes de vin jetable – 0,60 \$

Ustensile de service jetable – 3 \$ / unité

UNE DEMANDE PARTICULIÈRE?

Parlez-nous de votre événement!
Il nous fera plaisir d'adapter votre buffet à vos besoins.

450-438-8122

FORMULE BUFFET CHAUD

DES PLATS CHAUDS QUI RASSEMBLENT!

BUFFET CHAUD / PRIX PAR PERSONNE

Des recettes maison généreuses et savoureuses, préparées pour vos événements.
Composez votre buffet parmi notre sélection de plats, accompagnements et salades pour créer un repas qui plaira à tous.

12 à 50 personnes / 30\$

2 choix de plats principaux • 2 choix d'accompagnements • 2 choix de salades
51 personnes et plus / 28\$

3 choix de plats principaux • 3 choix d'accompagnements • 3 choix de salades
L'équipement nécessaire au maintien au chaud est inclus.

CHOIX DE SALADES

Salade de macaroni
Salade de chou crémeuse OU traditionnelle
Salade de brocoli, amandes, bacon et raisins frais
Salade de légumes grillés au balsamique
Salade fraîcheur aux cœurs de palmier, concombres et tomates
Salade de couscous à la grecque
Salade de pomme de terre et bacon à la crème sûre
Salade de pommes de terre, saumon fumé et tomates séchées + 2 \$
Salade de pâtes à l'italienne, salami, prosciutto et cantaloup + 2 \$



PLATS PRINCIPAUX

Boulettes de porc aux pêches
Cari de poulet aux artichauts et lait de coco
Mijoté de pois chiches à l'indienne
Bœuf Stroganoff + 4\$
Bœuf braisé à l'érable + 8\$

Boulettes de bœuf aigres-douces
Vol-au-vent au poulet
Cari de haricots noirs au lait de coco
Cassoulet de canard à l'érable + 5\$
Vol-au-vent aux fruits de mer + 8\$



ACCOMPAGNEMENTS

Riz parfumé aux herbes
Pommes de terre à la grecque
Purée de pommes de terre maison
Chou braisé maison
Légumes sautés du moment
Poivron farci à la purée de pommes de terre et courge + 2\$
Gratin dauphinois authentique + 4\$

**ENVIE D'ALLER UN PEU PLUS LOIN? DÉCOUVREZ À LA PAGE BUFFET FROID POUR
D'AUTRES OPTIONS AFIN DE BONIFIER VOTRE BUFFET.**

F O N C T I O N N E M E N T

DÉTAILS ET FONCTIONNEMENT POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

LIVRAISON & CUEILLETTE

Votre commande peut être récupérée directement chez MG Services Traiteur ou livrée sur le lieu de votre événement.

Lors d'une livraison, le montage de votre buffet est inclus, afin que tout soit prêt à accueillir vos invités.

Les frais de livraison sont calculés selon la distance et le volume du buffet livré.

SERVICE SUR PLACE

*Besoin d'un coup de main pendant votre événement?
Notre équipe peut également prendre en charge le service sur place.*

Personnel de service – 45 \$ / heure

Facturation minimale de 3 heures

Cuisinier sur place – 65 \$ / heure

Facturation minimale de 3 heures



RÉSERVATION DE VOTRE DATE

Un dépôt de 30 % est requis afin de confirmer votre commande et de réserver la date de votre événement.

Le nombre final de personnes et les derniers ajustements doivent être confirmés au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement.

Le nombre confirmé à cette date constitue le minimum facturé.

Le solde complet est payable au plus tard 2 jours ouvrables avant l'événement.

UNE QUESTION? VENEZ NOUS RENCONTRER!

Vous aimeriez discuter de votre événement avec nous?

Prenez rendez-vous et venez nous rencontrer à nos locaux de Saint-Jérôme.

Il nous fera plaisir de prendre le temps de discuter de vos besoins et de vous conseiller.



MG Services Traiteur

450 438-8122

mgstraitteur.com

info@mgservicestraitteur.com

Savourez la différence!