MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

NOS FORFAITS COCKTAIL

COCKTAIL & BOUCHÉES

Simples à commander, gourmands et variés : nos forfaits sont la façon la plus avantageuse de recevoir. Des bouchées maison qui se bonifient d'un forfait à l'autre!

À partir de 25 personnes.
Prix par personne pour 30 personnes et plus. De 25 à 29 personnes, un léger supplément peut s'appliquer.

***

LE 5 À 7 — 24 $ / PERS.

6 bouchées froides par personne

- *Mini smoked meat façon deli*
- *Brochette papillon à l'italienne*
- *Croissant de lune à La Nymphe*
- *Rondelle de tortilla au salami hongrois*
- *Aumônière de poulet, pesto et tomate séchée*
- *Concombre farci au fromage crémeux*

froides par personne
5 à 7, plus :
ndwich
e au saumon fumé et
ées

LE CHAUD-FROID — ?? $ / PERS.

6 froides + 4 chaudes par personne
Le 5 à 7, plus :

- *Boulette de bœuf à l'aigre-douce*
- *Feuilleté de saucisse italienne*
- *Grilled cheese québécois au Ménestrel*
- *Poutine réinventée en bouchée*

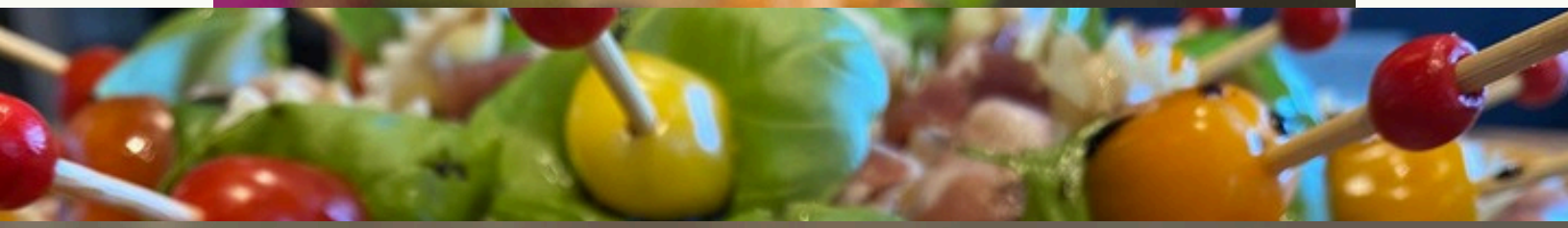
LE GÉNÉREUX — 32 $ / PERS.

LE DÎNATOIRE — 40 $ / PERS.

10 bouchées froides par personne
Le généreux, plus :

- *Crevette et salsa sur coupe de maïs croustillante*
- *Bouchée de canard confit et figues*







MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

MENU COCKTAIL & BOUCHÉES

COCKTAIL & BOUCHÉES

Des bouchées faites maison, pensées pour être aussi belles à présenter que savoureuses à déguster. Des classiques revisités aux créations plus raffinées, composez un assortiment à l'image de votre événement.

Minimum de 30 personnes.
Minimum de 30 bouchées par variété.

Bouchées servies froides.

***

FAST-FOOD FAÇON CHIC

Voici une formule de cocktail revisitée qui saura surprendre vos convives!
Prix par bouchée

- *Mini pizza sur pain naan*
  Garniture du moment. — 2,50 $
- *Mini club sandwich*
  Classique revisité. — 4,50 $
- *Mini smoked meat*
  Façon deli. — 4,25 $



COCKTAIL & BOUCHÉES

LES CLASSIQUES

Prix par bouchée

- *Œuf mimosa cajun (2 demies) — 4,00 $*
- *Œuf mimosa au thon (2 demies) — 5,00 $*
- *Concombre farci au fromage crémeux et ciboulette — 3,25 $*
- *Torti-quiche bacon ou jambon — 3,25 $*
- *Feuilleté jambon, béchamel, poireaux et estragon — 4,00 $*
- *Coupe de légumes frais et sa trempette — 4,50 $*

SAVEURS DE LA TERRE

Prix par bouchée

- *Brochette papillon à l'italienne — 4,75 $*
- *Rondelle de tortilla au salami hongrois piquant, chèvre et oignons caramélisés à l'érable — 4,25 $*
- *Rosette de Lyon, bocconcini, tomate et pesto — 4,75 $*
- *Croissant de lune — La Nymphe des Fromagiers de la Table Ronde, pomme, oignons caramélisés et roquette — 5,00 $*
- *Aumônière de poulet, pesto et tomate séchée (aussi offerte chaude) — 4,50 $*
- *Ciabatta de saucisse italienne et poivrons — 4,00 $*
- *Brochette antipasto — 4,25 $*

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

MENU COCKTAIL ET BOUCHÉES

COCKTAIL & BOUCHÉES

SAVEURS DE LA MER

Prix par bouchée

- *Canapé crevette et concombre — 4,00 $*
- *Patate farcie au saumon fumé et tomates séchées — 4,00 $*
- *Feuilleté saumon fumé, béchamel, poireaux et estragon — 4,50 $*
- *Crevette et salsa sur coupe de maïs croustillante — 4,25 $*
- *Verrine de goberge, avocat et mangue — 4,25 $*
- *Sushis du chef*
  Sélection du moment selon l'inspiration du chef et les arrivages — 3,75 $

VÉGÉ & FROMAGES

Prix par bouchée

- *Feuilleté aux épinards et feta — 4,00 $*
- *Croissant grillé aux artichauts — 4,00 $*
- *Bouchée à la ricotta — 4,00 $*
- *Crostini au fromage La Galette et poires caramélisées — 4,25 $*



NOS SIGNATURES

Des créations plus élaborées, avec des produits d'exception. Offertes à la carte, prix par bouchée.

Duo de saumon en verrine, tartare et saumon fumé sur guacamole — 5,50 $

Bouchée de canard confit et figues — 6,00 $

Pétoncle façon ceviche sur cuillère, pancetta et miel épicé — 6,00 $

Mini-gaufre à l'œuf de caille, mascarpone et prosciutto grillé — 9,50 $

SIGNATURE CHAUDE

Bœuf braisé à l'érable — 7,50 $

Bœuf braisé longuement et laqué à l'érable, sur une purée de légumes racines selon le marché, nappé de son jus et garni de jeunes pousses. Servi en cuillère de dégustation.



UNE DEMANDE PARTICULIÈRE?

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

450-438-8122

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

MENU COCKTAIL ET BOUCHÉES

COCKTAIL & BOUCHÉES

BOUCHÉES CHAUDES

Prix par bouchée

- *Boulette de bœuf à l'aigre-douce maison — 4,00 $*
- *Poutine réinventée : pomme de terre rôtie, gouda et sauce poutine maison — 4,00 $*
- *Hot-dog feuilleté : saucisse tout bœuf, salade de chou et moutarde à l'ancienne — 4,00 $*
- *Feuilleté de saucisse italienne — 4,25 $*
- *Grilled cheese québécois sur bâton, fromage Le Ménestrel et bacon — 4,75 $*
- *Bouchée Oktoberfest : un petit air de Bavière! Knackwurst grillée sur choucroute chaude, touche de moutarde, en barquette kraft — 4,75 $*
- *Mini-tourtière maison — 5,00 $*
- *Mini vol-au-vent au poulet crémeux, revisité façon MG — 5,00 $*
- *Mini vol-au-vent aux fruits de mer : saumon sauvage, crevettes et pétoncles en sauce crémeuse — 5,50 $*

BON À SAVOIR

Nos bouchées chaudes vous sont livrées prêtes à réchauffer, avec des instructions simples.

- *Vous préférez profiter pleinement de votre événement? Notre équipe peut s'en occuper sur place (en supplément).*
- *Service au plateau offert sur demande.*

COUVERTS & ACCESSOIRES

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

Ensemble assiette, ustensiles et serviette — 1,50 $
Verre ou coupe de vin jetable — 0,60 $
Ustensile de service jetable — 3 $ / unité

☕ 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



BREUVAGES

Jus assortis — 1.50 $
Eaux embouteillées — 1.50 $
Eaux pétillantes — 2 $
Liqueurs / V8 — 2 $



À NOTER

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.
Taxes en sus.

450-438-8122

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

FONCTIONNEMENT

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.
Service de bouchées au plateau offert sur demande.

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 êtres 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
mgstraiteur.com
info@mgservicestraiteur.com

Savourez la différence!