

Noël vintage, façon MG

NOS VIEUX CLASSIQUES EN VEDETTE

Un brin de nostalgie dans chaque bouchée.

BUFFET FROID DES FÊTES

36,95 \$ / personne

12 à 29 convives

2 salades • 3 classiques •
2 pièces gourmandes

30 convives et +

3 salades • 4 classiques •
3 pièces gourmandes

LES SALADES

Salade d'amour

Fèves germées croquantes, légumes frais et vinaigrette légèrement sucrés, un classique qui traverse les générations. CONTIENT DES NOIX.

Salade de pommes de terre et bacon façon MG

Pommes de terre tendres, bacon et crème sucre. Riche juste ce qu'il faut... après tout, c'est Noël.

Salade de fusillis des Fêtes

Fusillis, jambon et une touche sucrée-salée qui lui donne des airs de réveillon.

NOS VIEUX CLASSIQUES

Oeufs mimosa

Le petit oeuf farci qui a connu plus de réveillons que nous... et qui mérite encore sa place sur la table.

Mini-quiches maison assorties

Dorées, généreusement grillées et préparés maison. Le genre de bouchées qui disparaissent toujours trop vite.

Pain au fromage

Crèmeux, généreusement fait pour être partagé. Un de ces classiques autour desquels tout le monde finit par se retrouver.

Cocktail de crevettes revisité façon MG

Un clin d'oeil à l'incontournable couronne de crevettes, en verrine avec pamplemousse rose et mayonnaise citronnée légèrement parfumé au cari.

Roulée de saumon en tortillas

Saumon fumé, fromage crémeux, câpres, citron et fines herbes roulés dans une tortilla tendre.

Fromages fins québécois — + 6,95 \$ / personne

Une sélection des Fromagiers de la Table Ronde, accompagnée de petites douceurs choisies pour les mettre en valeur.

Noël vintage, façon MG

NOS VIEUX CLASSIQUES EN VEDETTE

Un brin de nostalgie dans chaque bouchée.

BUFFET FROID DES FÊTES

LES PIÈCES GOURMANDES

Petit pain fourré à l'ancienne, façon MG

Bœuf sucré-salé et fromage. Le petit pain de nos partys de famille, avec juste assez de MG pour lui donner une deuxième jeunesse.

Petit pain fourré au poulet

Tendre, crémeux et réconfortant. Notre version du petit classique qui trouvait toujours sa place entre les tourtières et les marinades.

Petit pain brioché à la dinde, brie et canneberge

Dinde tendre, brie crémeux et canneberge légèrement acidulée réunis dans un petit pain brioché. Noël en quelques bouchées.

Baguette au bœuf Philly

Bœuf tendre, champignons et oignons balsamiques dans une baguette généreusement garnie.

Roulé de poitrine de dinde aux pommes et canneberges

Une poitrine de dinde autour des saveurs douces et acidulées de la pomme et de la canneberge.

LES DESSERTS

Tarte aux pommes à la MG et tarte au sucre



NOËL VINTAGE, FAÇON MG

BUFET CHAUD DES FÊTES



44,95 \$ / personne

Le réveillon dans toute sa splendeur : des plats fumants, des recettes qui sentent Noël et une table où personne ne devrait repartir en ayant faim.

12 à 29 convives



Choisissez
2 entrées + 2
plats principaux

30 convives et +



Choisissez
3 entrées + 3
plats principaux



VOS ENTRÉES



Salade d'amour

Croquante, légèrement sucrée et délicieusement rétro. Une recette qui nous ramène directement aux grandes tablées des Fêtes.

CONTIENT DES NOIX.

Salade de pommes de terre et bacon façon MG

Pommes de terre tendres, bacon et crème sucre dans une salade généreuse qui ne cherche surtout pas à faire semblant d'être légère.

Salade de fusillis des Fêtes

Jambon et saveurs sucrées-salées dans une salade de pâtes pensée spécialement pour le réveillon.

Petites saucisses à l'érable

Petites, collantes, sucrées et dangereusement faciles à manger. On pourrait moderniser la recette... mais pourquoi gâcher une bonne affaire?

Cocktail de crevettes revisité façon MG

Notre petit mariage à l'incontournable cocktail de crevettes, avec pamplemousse rose et mayonnaise citronnée légèrement parfumée au cari.

Soupe de courge aux épices de Noël

Une soupe veloutée et chaleureuse, doucement parfumée aux épices qui sentent les Fêtes avant même la première cuillère.

NOËL VINTAGE, FAÇON MG

BUFET CHAUD DES FÊTES



PLATS PRINCIPAUX

Ragoût de boulettes maison

Des boulettes mijotées lentement dans une sauce riche et réconfortante. Il y a des plats qu'on peut revisiter; celui-là, on préfère surtout le faire comme il faut.

Tourtière à la viande

Une pâte dorée et généreusement garnie d'un mélange de viande savoureux et bien assaisonné. Difficile d'imaginer une table de Noël québécoise sans elle.

Pâté au poulet

Poulet tendre et sauce crémeuse sous une pâte bien dorée. Le genre de plat qui goûte un peu les soupers chez grand-maman.

Pâté au saumon sauvage

Saumon sauvage tendre sous une croûte dorée, pour cet autre grand classique qui a traversé les réveillons sans prendre une ride.

Jambon à la bière rousse et à l'érable

Un jambon tendre et généreux, doucement braisé à la bière rousse et à l'érable. Sucré-salé comme on l'aime chez MG.

Rôti de poitrine de dinde, sauce canneberges et porto — + 4 \$ / personne

La grande dame du réveillon : poitrine de dinde rôtie accompagnée d'une sauce fruitée, riche et juste assez festive.

Tourtière du Lac-Saint-Jean — + 8 \$ / personne

Cheveuil, Veau, poulet, porc et pommes de terre longuement mijotées sous une pâte dorée. Une vraie tourtière généreuse, faite pour les grandes tablées.

TOUJOURS SUR LA TABLE

Pommes de terre, carottes, betteraves marinées, cornichons sucrés, pain et beurre accompagnent tous nos buffets chauds, les petits essentiels de nos réveillons, inclus sans avoir à choisir.

LE P'TITES DOUCEURS

Tarte au sucre et tarte aux pommes en croustade à l'érable
deux petits classiques bien de chez nous pour terminer le réveillon sur une note sucrée.

FONCTIONNEMENT & EXTRAS



FONCTIONNEMENT

Réservez votre menu des fêtes
au plus tard le 15 décembre (places limités)
Ce menu est disponible jusqu'au 23
décembre 2026

◆
Le paiement est demandé à la
réservation

◆
Assurez-vous un temps des Fêtes
sans stress : on s'occupe du festin!

POUR COMPLÉTER VOTRE BUFFET

Recevez comme vous le souhaitez, on s'occupe du reste. Vaisselle jetable ou vaisselle réutilisable, breuvages, café et thé, livraison et montage peuvent être ajoutés à votre buffet selon vos besoins. Pour une réception où vous souhaitez simplement profiter de vos invités, notre équipe peut également assurer le service sur place, avec personnel de service ou cuisinier.

Du buffet prêt à déposer sur la table jusqu'au service complet, choisissez simplement la formule qui convient à votre réception, contactez nous pour plus de renseignements.

450-438-8122
info@mgservicestraiteur.com

Noël à la carte façon Vintage

Nos vieux classiques en vedette

Un brève de nostalgie dans chaque bouchée.

Cette année, on retourne un peu en arrière : aux tables bien remplies, aux recettes qu'on reconnaissait avant même d'y goûter et à ces petits classiques qui revenaient Noël après Noël. On les a ressortis de nos souvenirs, dépoussiérés juste ce qu'il faut et cuisinés à notre façon. Parce que certaines traditions ne demandent pas à être réinventées... seulement à être vraiment bien faites.

Nos tablées de Noël

Le Petit Réveillon — 4 à 6 personnes / 99,95 \$

La Grande Tablee — 12 personnes / 159,95 \$

Nos deux tablées comprennent :

Ragoût de boulettes maison

Tourtière à la viande

Pâte au poulet

Méga tarte aux pommes en croustade
à l'érable

Tarte au sucre

Mêmes classiques, quantités adaptées au nombre de convives.

Les grands classiques à la carte

Ragoût de boulettes

4 portions | 22,95 \$ / 12 portions | 64,95 \$

Des boulettes mijotées lentement dans une sauce riche et réconfortante.

Tourtière à la viande

6 portions | 23,95 \$

Une pâte dorée et généreusement garnie d'un mélange de viande savoureux et bien assaisonné.

Pâte au saumon sauvage

6 portions | 23,95 \$

Saumon sauvage tendre sous une croute dorée

Pâte au poulet

6 portions | 24,95 \$

Poulet tendre et sauce crémeuse sous une pâte maison. Le genre du plat qui goûte un peu les soupers chez grand-maman.

Tourtière du Lac-Saint-Jean

4 portions | 34,95 \$ / 12 portions | 99,95 \$

Cheveuil, Vau, poulet, porc et pommes de terre longuement mijotées sous une pâte dorée.

Rôti de poitrine de dinde, sauce carnegerber et porto

6 portions | 83,95 \$ / 12 portions | 149,95 \$

La grande dame du réveillon : poitrine de dinde rôtie accompagnée d'une sauce fruitée, riche et juste assez festive.

Tarte aux pommes MG 23,95\$ / Tarte au sucre 11,95\$