

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 20 personnes.
Minimum de 12 bouchées par variété sélectionnée.

Nos bouchées sont servies froides et prêtes à déguster.

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 \$
- Poutine réinventée en bouchée
Pomme de terre rôtie, gouda et sa sauce poutine maison revisitée – 2,75 \$
- Hot-dog feuilleté
saucisse tout boeuf, salade de chou et moutarde à l'ancienne – 3,00
- Mini club sandwich classique revisité en format cocktail. – 3,25 \$
- Mini smoked meat Smoked meat façon deli en format cocktail. – 3,50 \$
- Grilled cheese québécois sur bâton avec fromage le Menestrel et bacon – 3,50 \$

COCKTAIL & BOUCHÉES

LES CLASSIQUES

Prix par bouchée

- Œuf mimosa cajun – 1,50 \$
- Œuf mimosa au thon – 2,00 \$
- Concombre farci au fromage crémeux et ciboulette – 2,00 \$
- Torti-quiche bacon ou jambon – 2,75 \$
- Feuilleté jambon, béchamel, poireaux et estragon – 3,00 \$
- Coupe de légumes frais et sa trempette – 3.25\$



SAVEURS DE LA TERRE

Prix par bouchée

- Brochette papillon à l'italienne – 2,75 \$
- Rondelle de tortilla au salami hongrois piquant, chèvre et oignons caramélisés à l'érable – 3,00 \$
- Rosette de Lyon, bocconcini, tomate et pesto – 3,25 \$
- Croissant de lune – Pleine Lune, pomme, oignons caramélisés et roquette – 3,25 \$
- Aumônière de poulet, pesto et tomate séchée – 3,25 \$
- Ciabatta de saucisse italienne et poivrons – 3,25 \$
- Brochette antipasto – 3,50 \$
- Bouchée de canard confit & figues – 4,50 \$
- Mini-gaufre de caille – 4,50 \$

MENU COCKTAIL ET BOUCHÉES

COCKTAIL & BOUCHÉES

SAVEURS DE LA MER

Prix par bouchée

- Canapé crevette et concombre – 2,75 \$
- Patate farcie au saumon fumé et tomates séchées – 3,00 \$
- Feuilleté saumon fumé, béchamel, poireaux et estragon – 3,25 \$
- Crevette et salsa sur coupe de maïs croustillante – 3,25 \$
- Verrine de goberge, avocat et mangue – 3,50 \$
- Sushis du chef
Sélection du moment selon l'inspiration du chef et les arrivages – 3,75 \$
- Pétoncle façon ceviche sur cuillère, pancetta et miel épicé – 4,00 \$
- Coupe de maïs garnie « à la Julie » avec crevette – 4,00 \$
- Duo de saumon en verrine, tartare et saumon fumé sur guacamole – 4,25 \$

VÉGÉ & FROMAGES

Prix par bouchée

- Feuilleté aux épinards et feta – 2,50 \$
- Croissant grillé aux artichauts – 2,75 \$
- Bouchée à la ricotta – 2,75 \$
- Ciabatta grillé au fromage La Galette et poires caramélisées – 3,25 \$



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 \$



UNE DEMANDE PARTICULIÈRE?

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

450-438-8122

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!