

MY
CATERING
GROUP



**OFFRE DE
TRAITEUR POUR**
Réunions de Jour 2024

MYCATERINGGROUP.COM

Les prix affichés sont uniquement pour la nourriture. Les frais de main-d'œuvre et de location d'équipements seront déterminés par rapport aux besoins. Commande minimal de 12 invités.

DÉJEUNER

Plateaux à-la-carte

Assortiment de viennoiseries sucrées | 2,5 \$

Croissants, muffins, viennoiseries

Parfait au yogourt et petits fruits | 5 \$

Yogourt à la vanille, confiture, granola maison

Plateau de fruits | 5 \$

Fruits frais de saison

Fruit entier | 2 \$

Assortiment de fruit entier

Plateau de saumon fumé | 10 \$

Saumon fumé, tomate, concombre, oignon rouge, câpres à l'aneth, fromage à la crème

Servi avec des mini-bagels



Vous êtes limité en temps? Demandez à un membre de notre équipe pour notre boîte à emporter individuelle.

Boîte individuelle





Boîte déjeuner | 16 \$

Muffin, parfait au yogourt, jus d'orange et bouteille d'eau Flow

Boîte sandwich | 25 \$

Commande minimum de 6 par combo

Choix de sandwich avec biscuit et bouteille d'eau Flow. Servi avec salade de pommes de terre ou salade d'orzo.

- **Salade d'oeufs gribiche**  
Dijon, câpres, persil, pain multigrains
- **Dinde rôtie au four**
Cheddar fumé, mostarda aux figues, tranches de pomme, mélange de verdure, pain multigrains
- **Wrap aux légumes rôtis à l'italienne**  
Aubergine, zucchini, poivron, oignon rouge, antipasto, roquette

Bol d'énergie | 25 \$

Riz brun, brocoli, edamame, carottes râpées et choux avec vinaigrette au sésame. Servi avec un biscuit et une bouteille d'eau Flow.

Commande minimum de 6 par protéine

- Tofu au gochujang 
- Saumon teriyaki  
- Poulet au gingembre et à l'orange  

Buffets déjeuner

Buffet déjeuner chaud 1 | 20 \$




Oeufs brouillés, bacon, saucisse, pommes de terre maison, pain frais, beurre fouetté et confiture

Buffet déjeuner chaud 2 | 22 \$

Frittata aux poivrons rouges et épinards, bacon, saucisse, pommes de terre maison, pain frais, beurre fouetté, confiture

Buffet déjeuner chaud 3 | 24 \$

Assortiment de mini quiches



- Bacon et cheddar
- Épinards et tomates  
- Poivrons et feta 

Bacon, saucisse, pommes de terre maison, pain frais, beurre fouetté, confitures

À-la-carte chaud

Wraps déjeuner | 8 \$

Choisissez 1 option

- Bacon, œuf, fromage
- Saucisse de dinde, œuf, fromage
- Quesadilla végétalien: tortilla de maïs, poivrons, oignons, tofu  

Galettes de pommes de terre | 3 \$

BUFFETS DÎNER

Buffet avec un assortiment de sandwich et salade | 22 \$

- Sandwichs complet coupés en 2, Choix du chef
- Salade du jardin
- Table de desserts assortis

Buffet de sandwich et salade | 30 \$

Choisissez jusqu'à 2 options

- **Salade d'oeufs gribiche** 🌱 🥚
Dijon, câpres, persil, pain multigrains
- **Dinde rôtie au four**
Cheddar fumé, mostarda aux figes, tranches de pomme, mélange de verdure, pain multigrains
- **Wrap aux légumes rôtis à l'italienne** 🌱 🥚
Aubergine, zucchini, poivron, oignon rouge, antipasto, roquette
- Choix de 2 salades
- Table de desserts assortis

Buffet de sandwich, soupe, et salade | 36 \$

Choisissez jusqu'à 2 options

- **Salade d'oeufs gribiche** 🌱 🥚
Dijon, câpres, persil, pain multigrains
- **Dinde rôtie au four**
Cheddar fumé, mostarda aux figes, tranches de pomme, mélange de verdure, pain multigrains
- **Wrap aux légumes rôtis à l'italienne** 🌱 🥚
Aubergine, zucchini, poivron, oignon rouge, antipasto, roquette
- Choix de 2 salades
- Choix de soupe
- Table de desserts assortis



Buffet de tacos | 38 \$

Basé sur 2 tacos par personne

Pour tacos additonnels \$6/chaque par invité

Choisissez 2 options 🌱 🥚*

- Poulet effiloché à l'ancho
- Porc Achiote
- Bœuf Barbacoa
- Crevettes au chili et à l'ai
- Barbacoa au jacquier 🌱

Servi avec

- 1 salade
- Riz et haricots
- Table de desserts assortis



Buffet de pâtes | 45 \$

Servi avec focaccia au romarin et beurre fouetté aux herbes avec sel Maldon

Choisissez 2 options

- **Gemellis à l'agneau braisé** 🌱* 🥚*
Gremolata au persil et au citron, pecorino romano
- **Gnocchi aux champignons sauvages** 🌱
Rapini grillé, champignons sauvages et cultivés sautés, gremolata aux pignons de pin
- **Orecchiette puttanesca** 🌱 🥚*
Sauce tomate, câpres, olives, piments herbes fraîches
- **Rigatoni Épicé**
Sauce rosée, saucisse à la fenouil, soffritto, fior di latte, basilic
- **Macaronis au fromage**

Servi avec

- 1 salade
- Table de desserts assortis

Forfait buffet | 53 \$

Servi avec focaccia au romarin et beurre fouetté aux herbes avec sel Maldon

- 1 salade
- 2 protéines + option végétarien
- 1 féculent
- 2 accompagnements
- Table de desserts assortis

Options salades et soupes**Salade aux poires** 🌱🌿🍷🥛*

Poires pochées au vin rouge, légumes, pacanes confites, vinaigrette à l'érable, fromage de chèvre

Salade de betteraves 🌱🌿🍷

Betteraves rôties, noisettes confites, oranges, fenouil, salsa verte à la menthe, manchego, vinaigrette au miel, légumes

Salade César au chou frisé

Salade César au chou frisé et à la laitue romaine, pancetta, parmesan, croûtons

Salade du jardin 🌱🌿

Carottes râpées, concombre, radis, vinaigrette balsamique, herbes fraîches

Salade méditerranéenne hachée 🌱🌿

Concombre, tomate, oignon rouge, grenade, menthe, persil, pois chiches croustillants, poivron rouge confit, vinaigrette au citron

Soupe de panais rôtis 🌱🌿🍷

Panais rôtis avec pommes et noisettes

Soupe aux tomates et cari rouge 🌱🌿

Riz sauvage soufflé, coriandre

Soupe aux courges 🌱🍷🥛

Amandes fumées, graines de citrouille, pistou

Forfait premium | 66,5 \$

Servi avec focaccia au romarin et beurre fouetté aux herbes avec sel Maldon

- 1 salade
- 2 protéines premium + option végétarien
- 1 féculent
- 2 accompagnements
- Table de desserts assortis

Protéines**Poulet Piri Piri** 🌱🥛*

Chimichurri

Poulet rôti 🌱

Jus au vin rouge, pleurotes croustillantes

Côtes de bœuf braisé 🌱

Jus de vin rouge, garniture de juliennes de porcini à l'hickory

Contre-filet de bœuf + 4 \$/pp 🌱

Salsa de maïs mariné

Saumon à l'érable* + 4 \$/pp 🌱

Laque à l'érable, soya, moutarde

Cari au tofu 🌱🌿**Aubergine Harissa en ragoût** 🌱🌿**Protéines premium****Filet de bœuf** 🌱

Sauce au brandy et au poivre vert

Morue noire laqué aux agrumes 🌱

Gremolata, coriandre



Féculents

Gnocchi aux champignons sauvages + 3 \$/pp 🌱

Rapini grillé, champignons sauvages et cultivés sautés, gremolata aux pignons de pin

Pommes de terre écrasées à l'ail rôti

Pommes de terre rattes rôties aux herbes

Macaronis au fromage

Table de desserts

Peut inclure un assortiment de

- Carrés aux dattes
- Brownies
- Crumble de saison
- Biscuits aux pépites de chocolat

Accompagnements

Broccolini

Sofrito et piments rouges

Légumes racines à l'érable

Choux de Bruxelles rôtis

Romarin et à l'ail rôti

Haricots verts amandine

Beurre noisette, amandes grillés, vin blanc



COLLATIONS ET SUCRERIES | À-LA-CARTE

Plateau de fruits | 5 \$ 🌱

Fruits frais de saison

Fruit entier | 2 \$ 🌱

Assortiment de fruit entier

Viennoiseries sucrées | 5 \$ 🌱*

1 douzaine minimum

Assortiment de viennoiseries, muffins, croissants, biscuits, etc

Viennoiseries salées | 5 \$

1 douzaine minimum

Croissant au fromage, pain de maïs, scones, etc

Plateau de biscuits | 3,5 \$

Assortiment de biscuits fraîchement cuits

Plateau de mezza | 4 \$

Chips de pita, houmous, olives, assortiment de légumes marinés

Crudités | 5 \$ 🌱

1 douzaine minimum

Sélection de légumes frais, trempette de saison

Plateau de fromages artisanaux | 9,5 \$ 🌱🌱*

Fromages locaux et importés, confitures, fruits frais, crostini

Plateau de charcuteries | 9,5 \$ 🌱🌱*

Charcuteries locales et importées, moutarde de dijon en grains, cornichons, crostini

Trempette et chips | 5 \$

1 douzaine minimum

Trempettes maison - Offre saisonnière

Option sans produits laitiers disponible sur demande (portion complète)

Boules d'énergie | 4 \$ 🌱🌱

2 par personne

Assortiment de boules d'énergie maison

Sacs de popcorn | 3 \$

Assortiment de saveurs: beurre salé, sucré et salé, cheddar blanc, cornichon à l'aneth

Plateaux de canapés froids

Magret de canard fumé | 4 \$ 🌾*

Mostarda de pêche, fior di latte, crostini

Crostini aux tomates | 3 \$ 🌿🌱🌾*

Pesto de basilic frais, tomates confites, huile de ciboulette, parmigiano reggiano râpé, crostini

Kefta aux lentilles rouges | 3 \$ 🌱🌾

Menthe, laitue little gem, oignons marinés, grenade

Crevette au cari rouge | 4 \$ 🌾

Sauce au cari rouge, piments vert, échalotes croustillantes. *Contient du sésame*

Tartare de thon | 4 \$ 🌱🌾*

Ail noir, tamari, concombre, chili, truffe, agrumes, croustille de wonton



Café et thé

Station café et thé | 3 \$

Disponible avec de la vaisselle en porcelaine ou avec des tasses jetables

Café stationnaire, café décaféiné et eau chaude servis avec du lait, de la crème, du sucre, de l'édulcorant et des thés assortis

Boissons

Jus d'orange | 2 \$

Jus de pomme | 2 \$

Boissons gazeuses | 2,5 \$

Eau Flow | 4 \$

Eau pétillante | 4 \$

COMPARAISON DES FORFAITS

Comment savoir quel forfait est le meilleur choix pour on événement?

SVP vous référez au tableau et la foire aux questions ci-dessous. Si vous avez plus de questions, SVP contacter un membre de notre équipe.

	My Bistro	Service complet de traiteur	Service complet de réunions
Toutes vaisselles jetables incluses	✓		
Option abordable	✓		
Libre-Service	✓		
Allergies peuvent être accommodés	✓	✓	✓
Options végétaliennes et végétariennes disponible	✓	✓	✓
Service complet avec montage et démontage de la salle		✓	✓
Gestionnaire, chef et équipe de service sur les lieux		✓	✓
Location et équipements requis		✓	✓
Menus sur mesure disponible		✓	✓
Service de bar avec barman disponible		✓	✓
Plateaux	✓	✓	✓
Pauses avec collations	✓	✓	✓
Canapés		✓	✓
Buffet		✓	✓
Stations de nourriture		✓	✓
Plats à l'assiette		✓	✓
Idéal pour les événements et les réunions de jour	✓		✓

Est- ce que les nappes pour les tables d'invités sont incluses?

Non, aucun de nos forfaits incluent les nappes pour les tables d'invités, elles sont requises. Ceci varie par événement. Un membre de notre équipe de ventes peut ajouter le nombre nécessaire de nappes à votre commande pour un frais additionnel.

Quel est le processus de réservation pour nos offres de traiteur?

Notre processus de réservation inclus plusieurs étapes importantes. Ceci inclus une consultation, sélection de menu et la confirmation des détails. Notre équipe est dédié à vous guider à travers le processus pour rendre votre planification le plus simple possible.

Combien de temps à l'avance dois-je réserver mon traiteur avant mon événement?

Afin de sécuriser votre date et la planification, nous recommandons réserver nos services le plus rapidement possible.