



MY
CATERING
GROUP



MENU TRAITEUR 2024



CANAPÉS

VIANDE

MINI-BURGER DE BOEUF | 4 \$ 🌾*

Confiture d'oignons caramélisés, cheddar fumé, cornichons, aïoli à l'ail noir

TARTARE DE BOEUF | 4 \$ 🍷🌾*

Câpres, échalotes, fines herbes, dijon, crostini

MINI-BURGER DE POULET FRIT | 4,5 \$ 🌾*

Vinaigrette ranch, sauce buffalo, salade de chou

KEBAB D'AGNEAU | 4 \$ 🌾

Sauce noix de coco au tamarin, fines herbes

POULET JERK | 4 \$ 🍷🌾

Cuisses de poulet marinées au Jerk, mayonnaise au cari jamaïcain, échalote, chips de plantain

FLANC DE PORC | 4 \$

Sauce bbq érable et truffe, purée de petits pois, échalotes croustillantes

MAGRET DE CANARD FUMÉ | 4 \$ 🌾*

Mostarda de pêche, fior di latte, crostini

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ

AVEC BACON | 3,5 \$

Gelée aux pommettes, brie, gruyère, pain multigrains

*Demandez nous d'inclure nos canapés
comme option de fin de soirée circulée*

VÉGÉTARIEN

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ AUX PIMENTS JALAPENOS | 3 \$ 🌿🌾*

Cheddar, fromage à la crème, jalapenos marinés, miel, pain 12 céréales

FRITES DE POLENTA | 3,5 \$ 🌿🌾

Mayonnaise au piri piri, pecorino

BEIGNETS AUX ÉPINARDS | 3,5 \$ 🌿🍷*

Yogourt à la menthe et coriandre, piments rouges

FRUITS DE MER

CREVETTES AU CARI ROUGE | 4 \$ 🌾

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

TARTARE DE THON | 4 \$ 🍷🌾*

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

CREVETTES À LA NOIX DE COCO | 4 \$ 🍷🌾

Sauce à l'érable et piment doux, lime

SAUMON NOIRCI | 4 \$ 🍷🌾*

Shoyu à l'ail noir, lacque à la moutarde et à l'érable, échalotes croustillantes, mayo togarashi, crostini

PÉTONCLES PANÉS À LA DUKKHA | 6 \$ 🌾🍷

Crème de carottes, grenade, noisettes, citron, persil

CROQUETTE DE CRABE | 4,5 \$ 🍷🌾

Rémoulade de céleri-rave, citron

CRABE SAUCE MORNAY | 5 \$

Herbes fraîches, panko, phyllo

HUÎTRES | 5 \$ 🍷🌾

Minimum de 2 douzaines

Fraîchement écaillées, mignonette au concombre et yuzu

HUÎTRES ET CAVIAR | 10 \$ 🍷🌾

Minimum de 2 douzaines

Huîtres fraîchement écaillées, mignonette au champagne, caviar d'esturgeon canadien

CROSTINI AUX TOMATES | 3 \$ 🌿🍷🌾*

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

GYOZA AUX LÉGUMES | 3 \$ 🌿

Trempepette au chili sichuanais et au soya

KEFTA AUX LENTILLES ROUGES | 3 \$ 🌿🌾

Menthe, laitue little gem, oignons marinés, grenade

PLATEAUX

CRUDITÉS | 5 \$

Minimum 12 invités

Sélection de légumes frais, trempette de saison

FROMAGE | 9,5 \$

Minimum 12 invités

Fromages locaux et importés, confitures, fruits frais, crostini

CHARCUTERIE | 9,5 \$

Minimum 12 invités

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



PLATS À L'ASSIETTE | PREMIER SERVICE

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



SOUPE

TOMATE ET CARI ROUGE | 9 \$

Riz sauvage soufflé, coriandre

PANAI RÔTIS | 9 \$

Panais rôtis avec pommes et noisettes

COURGE | 9 \$

Amandes fumées, graines de citrouille, pistou

SALADES

SALADE AUX POIRES | 10 \$

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

SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ | 11 \$

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

SALADE DE BETTERAVES | 10 \$

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

SALADE MÉDITERRANÉENNE HACHÉE | 10 \$

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

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

CÔTES DE BŒUF BRAISÉ | 36 \$ 🌾

Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, jus au vin rouge, garniture de juliennes de porcini à l'hickory

POULET PIRI PIRI | 27 \$ 🌾 🌿 *

Pommes de terre rôties, légumes de saison, chimichurri

POULET RÔTI | 28 \$ 🌾

Champignons sauvages, pommes de terre écrasées, légumes de saison, jus au vin rouge, pleurotes croustillantes

CONTRE-FILET DE BŒUF | 38 \$ 🌾

Mélange d'épices au café et ancho, salsa de maïs mariné, pommes de terre rôties, légumes de saison

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHES | 50 \$ 🌿

Carré d'agneau (½) en croûte de pistache, salsa verte à la menthe, jus d'agneau, pommes de terre fondantes, légumes de saison

FILET DE BŒUF | 45 \$-6oz • 51 \$-8oz 🌾

Sauce au brandy et au poivre vert, pommes de terre écrasées, légumes de saison

Ajoutez à n'importe quelle entrée

QUEUE DE HOMARD POCHÉE AU BEURRE À L'AIL | 22 \$

VÉGÉTARIEN

AUBERGINE À LA HARISSA | 25 \$ 🌿 🌾

Taboulé de quinoa, pain naan

CARI AU TOFU | 25 \$ 🌿 🌾

Champignons shiitake, bok choi, riz

PASTA

GEMELLIS À L'AGNEAU BRAISÉ | 24 \$ 🌿 * 🌾 *

Gremolata au persil et au citron, pecorino romano

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS

SAUVAGES | 24 \$ 🌿

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

ORECCHIETTE PUTTANESCA | 22 \$ 🌿 🌾 *

Sauce tomate, câpres, olives, piments, herbes fraîches

RIGATONI ÉPICÉ | 26 \$

Sauce rosée, saucisse à la fenouil, soffritto, fior di latte, basilic

POISSON

SAUMON À L'ÉRABLE | 31 \$ 🌾

Laque à l'érable, soya, moutarde, riz sauvage, sauce crème au fenouil et à la ciboulette, légumes de saison, échalotes croustillantes

MORUE NOIRE LAQUÉ AUX AGRUMES | 40 \$ 🌾

Purée de carottes, riz sauvage soufflé avec échalotes, pommes de terre rattes écrasées, coriandre, légumes de saison



MENU POUR ENFANTS

3 ARTICLES | 25 \$

Disponible pour les enfants de 12 ans et moins

ENTRÉES (CHOISISSEZ 1)

- Cruautés et sauce ranch
- Salade César

DESSERTS (CHOISISSEZ 1)

- Biscuit
- Brownie

PLATS PRINCIPAUX (CHOISISSEZ 1)

- Penne à la sauce tomate et parmesan
- Nouilles au beurre avec parmesan
- Doigts de poulet et frites, sauce aux prunes

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION | 11,25 \$ 🌱

Crème de fruits de la passion, petits fruits, meringue à la noix de coco, purée de lime

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES | 11,25 \$ 🌱

Chocolat, amaretto, noisettes, crème d'orange sanguine

TIRAMISU AU KAHLÚA | 11,25 \$

Espresso, doigts de dame, crème au mascarpone

POUDING CHÔMEUR | 11,25 \$

Sirop d'érable, crème mascarpone à la vanille, petits fruits

CRÈME BRÛLÉE | 11,25 \$ 🌱 🌾

Grand marnier, vanille, cannelle, fruits frais

POT DE CRÈME | 11,25 \$ 🌱 🌾 🍌*

Citronnelle, gingembre, orange, crumble aux noix de cajou



CAFÉ & THÉ

SERVICE DE CAFÉ À LA TABLE | 3,5 \$

Lait, crème, sucre, édulcorant et thés assortis pour chaque table. Café, café décaféiné et eau chaude sont servis à la table. *Pour un groupe avec plus de 250 invités, les tasses et les soucoupes feront partie du montage de la table*

STATION DE CAFÉ | 3 \$

Café stationnaire, café décaféiné et eau chaude servis avec du lait, de la crème, du sucre, de l'édulcorant et des thés assortis. *Disponible avec de la vaisselle en porcelaine ou avec des tasses jetables*

STATIONS DE NOURRITURE

TACO

1/pp | 6,5 \$ • 2/pp | 12 \$

Option sans gluten disponible sur demande

Servi avec chou râpé, coriandre, oignon, oignons rouges marinés et un assortiment de salsas

CHOISISSEZ JUSQU'À 2 OPTIONS  *

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



PETIT PAIN BAO

10 \$ chacun

Option sans gluten disponible sur demande

CHOISISSEZ JUSQU'À 2 OPTIONS

CREVETTES AU CHILI ET À L'AIL

Sauce piquante à la mangue, échalotes marinées, concombre, coriandre

TOFU CROUSTILLANT SICHUANAIS

Carotte marinée, daikon mariné, coriandre

FLANC DE PORC

Hoisin, concombre, coriandre, mayonnaise

POULET FRIT CORÉEN

Concombre mariné, coriandre



BAR À FRUITS DE MER

HUÎTRES | 48 \$/douz  

Par douzaine, 2 douzaines minimum

Mignonnette classique, sauce piquante, sauce worcestershire, citron, sauce cocktail, raifort frais

COCKTAIL DE CREVETTES | 36 \$/douz  

Par douzaine, 2 douzaines minimum

Crevettes pochées, sauce Marie Rose, sauce cocktail, citron

CRUDO DE THON ALBACORE | 90 \$/douz 

1 douzaine minimum

Riz sauvage soufflé, yuzu, concombre, chili, truffe

SERVICE DE CAVIAR | PRIX DU MARCHÉ

Crème fraîche, blinis, œufs de caille, ciboulette

POUTINE

STATION POUTINE | 10,5 \$ 

Fromage en grains St-Albert, bacon, oignons verts, sauce brune. *Végétalien ou végétarien sur demande*

GUÉDILLES AU HOMARD

STATION GUÉDILLES AU HOMARD | 14 \$ 🌾*

Salade de homard et de crevettes, juliennes de porcini à l'hickory, pain brioché grillé



BOL POKÉ

TOFU AU CARI ROUGE | 9,5 \$ 🌱🌾

Champignons Shiitake, bok choy, riz collant

THON AHI | 9,5 \$ 🌱🌾

Thon Ahi, avocat, riz collant, mayonnaise togarashi, tamari, radis, mangue, chili

PETITES ASSIETTES

Version condensée de nos plats à l'assiette, conçue parfaitement pour un cocktail dinatoire.

POULET PIRI PIRI | 14 \$ 🌱🌾*

Pommes de terre rôties, chimichurri, légumes de saison

POULET RÔTI | 14,5 \$ 🌾

Champignons sauvages, pommes de terre écrasées, légumes de saison, jus au vin rouge, pleurotes croustillants

CÔTES DE BŒUF BRAISÉE | 18,5 \$ 🌾

Pommes de terre écrasées, légumes de saison, jus de vin rouge, garniture de juliennes de porcini à l'hickory

SHAWARMA

POULET | 11 \$ 🌱🌾*

Poulet mariné, navet mariné, laitue, tomate, pois chiches croustillants, piments bananes, sauce à l'ail, pita

FALAFEL AU POIS CHICHES | 11 \$ 🌱🌾*

Navet mariné, laitue, tomate, pois chiches croustillants, piments bananes, sauce à l'ail, pita

PASTA

GEMELLIS À L'AGNEAU BRAISÉ | 12 \$ 🌱🌾*

Gremolata au persil et au citron, pecorino romano

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES | 13 \$ 🌱

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

ORECCHIETTE PUTTANESCA | 11 \$ 🌱🌾*

Sauce tomate, câpres, olives, piments, herbes fraîches

RIGATONI ÉPICÉ | 13 \$

Sauce rosée, saucisse à la fenouil, soffritto, fior di latte, basilic

STATIONS DESSERT

TABLE DE DESSERTS | 12 \$

Assortiment de mini-desserts

PLATEAU DE FRUITS | 6 \$

Minimum 12 invités

Sélection de fruits frais



ASSORTIMENT DE DESSERTS CIRCULÉ | 5 \$

Peut inclure des options telles que
S'mores, brownies, beignets au caramel,
mini-tartes

SUNDAE À L'AZOTE LIQUIDE | 10 \$ + NITRO 🌱

Minimum 50 invités

Barattée à la demande, servie avec des petits bonbons, des biscuits émiettés, des morceaux de skor, des pépites de chocolat, des arachides confites, de la sauce au fudge malté. *Certaines garnitures contiennent des noix*

Choisissez 2 Options

Chocolat, Vanille, Saisonnier

STATION À LA MODE | 14 \$ 🌱

Minimum 50 invités

Servi avec de la crème glacée à la vanille à l'azote liquide

Choisissez 1 Option

Mini croustade aux pommes, pouding chômeur, crumble aux petits fruits

BUFFET ET STYLE FAMILIAL

Les coûts de main-d'œuvre et de location peuvent varier en fonction du style de service.

Forfait 2 à 4 sont servi avec focaccia au romarin et beurre fouetté aux herbes avec sel Maldon

FORFAIT 1 • BUFFET DE TACOS | 44 \$

Basé sur 3 tacos par personne

Choisissez 2 Options

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

Servi avec

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

FORFAIT 3 • BUFFET CHAUDE | 53 \$

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

FORFAIT 2 • BUFFET DE PÂTES | 45 \$

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

Servi avec

- 1 salade
- Table de desserts assortis

FORFAIT 4 • BUFFET CHAUD PREMIUM | 66,5 \$

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

Salades

SALADE AUX POIRES 🌱🌿🍷🥛*

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

SALADE DE BETTERAVES 🌱🌿🍷

Betteraves rôties, noix, 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 MÉDITERRANÉENNE HACHÉE

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



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

Protéines

POULET RÔTI 🌱

Jus au vin rouge, pleurotes croustillants

POULET PIRI PIRI 🌱🥛*

Chimichurri

CÔTES DE BŒUF BRAISÉE 🌱

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

COLLATIONS DE FIN DE SOIRÉE

TACO

1/pp | 6,5 \$ • 2/pp | 12 \$

Option sans gluten disponible sur demande

Servi avec chou râpé, coriandre, oignon, oignons rouges marinés et un assortiment de salsas

CHOISISSEZ JUSQU'À 2 OPTIONS  *

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

PETIT PAIN BAO

10 \$ chacun

Option sans gluten disponible sur demande

CHOISISSEZ JUSQU'À 2 OPTIONS

CREVETTES AU CHILI ET À L'AIL

Sauce piquante à la mangue, échalotes marinées, concombre, coriandre

TOFU CROUSTILLANT SICHUANAIS 

Carotte marinée, daikon mariné, coriandre

FLANC DE PORC 

Hoisin, concombre, coriandre, mayonnaise

POULET FRIT CORÉEN

Concombre mariné, coriandre

POUTINE

STATION POUTINE | 10,5 \$ 

Fromage en grains St-Albert, bacon, oignons verts, sauce brune. *Végétalien ou végétarien sur demande*

PAIN PLAT

1/pp | 4.5 \$ • 2/pp | 8 \$

PESTO AUX TOMATES SÉCHÉES 

Aubergines marinées, oignons rouges, gruyère, roquette, huile d'olive

SAUCISSE MERGUEZ

Sauce tomate, sofrito, mozzarella, salsa verde

CHAMPIGNONS 

Sauce blanche, poireaux, pancetta, flocons de chili, persil. *Végétarien si la pancetta est omise*

QUATRE FROMAGES 

Sauce tomate, basilic, réduction balsamique

CIRCULATION

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ AU BACON | 3,5 \$ *

Gelée aux pommets, brie, gruyère, pain multigrains

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ AUX PIMENTS JALAPENOS | 3 \$  *

Cheddar, fromage à la crème, jalapenos marinés, miel, pain 12 céréales

FRITES DE POLENTA | 3,25 \$  

Mayonnaise au piri piri, pecorino

POUTINE | 8 \$ 

Fromage en grains St-Albert, bacon, oignons verts, sauce brune. *Végétalien ou végétarien sur demande*

MINI-BURGER DE BOEUF | 4 \$ *

Confiture d'oignons caramélisés, cheddar fumé, cornichons, aïoli à l'ail noir

MINI-BURGER DE POULET FRIT | 4,25 \$ *

Vinaigrette ranch, sauce buffalo, salade de chou

FLANC DE PORC | 4 \$

Sauce bbq érable et truffe, purée de petits pois, échalotes croustillants

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.