

**MY**  
CATERING  
GROUP



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

[MYCATERINGGROUP.COM](http://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 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 saisonnières
- 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 importés, moutarde de dijon en grains, cornichons, crostini

### Trempette et chips | 5 \$

Trempettes maison - Offre saisonnière

1 douzaine minimum

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

### Red Curry Shrimp | 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.