

MENU SERVICE DE TRAITEUR 2025



MY
CATERING
GROUP

Les experts en restauration à Ottawa

L'équipe de My Catering Group offre des expériences des plus délicieuses depuis 2012 grâce à ses services de restauration exceptionnels pour mariages et événements corporatifs, privés et politiques. Du premier germe d'idée jusqu'au grand jour, notre équipe chevronnée de spécialistes de l'accueil est là à chaque étape pour vous aider à créer des souvenirs que vous n'oublierez pas de sitôt – sans l'ombre d'un stress.

Nous croyons qu'il est important de soutenir la collectivité locale et de protéger l'environnement. Nos ingrédients de la première fraîcheur proviennent de fermes de la région, ce qui donne des plats non seulement délicieux, mais produits de manière durable et éthique. Notre engagement en faveur du développement durable s'étend aussi à nos pratiques opérationnelles : nous réduisons les déchets, nous récupérons ou donnons les excédents alimentaires et utilisons des emballages respectueux de l'environnement. En choisissant My Catering Group, vous soutenez une entreprise qui donne la priorité à la santé de notre planète et au bien-être de l'économie locale.

Nous choisir, c'est aussi choisir de travailler avec un partenaire qui se soucie autant de la réussite de votre événement que vous. Avec nous, chaque détail est traité avec le plus haut degré de soin et de professionnalisme afin que votre événement connaisse un succès retentissant.



Pour vous faciliter la vie, nos forfaits de menus comprennent tout ce qu'il vous faut pour votre événement avec traiteur, y compris le personnel, les locations et l'équipement. Les prix sont basés sur un minimum de 50 convives, sauf indication contraire. Des frais supplémentaires de personnel et d'équipement peuvent s'appliquer aux événements plus petits ou aux lieux spécialisés, comme les arrière-cours. La location de linge et de mobilier n'est pas incluse dans les prix des forfaits. Veuillez consulter votre représentant ou représentante pour plus de détails.

LES RÉCEPTIONS · Petites bouchées, grandes saveurs.

Nos forfaits de réceptions sont le choix idéal pour aller à la rencontre des gens autour de votre grand événement. Après une journée de rencontres ou avant de danser jusqu'au petit matin, ces bouchées alléchantes ne manqueront pas de créer l'ambiance.

24 \$

Stimulante

- Choix de trois canapés froids et trois canapés chauds
- Six bouchées par personne
- Jusqu'à deux heures de service

42 \$

Épicurienne

- Choix de trois canapés froids et trois canapés chauds
- Six bouchées par personne
- Jusqu'à deux heures de service

58 \$

Gourmande

- Choix de trois canapés froids et trois canapés chauds
- Six bouchées par personne
- Table de fromages et de charcuterie

Ajoutez un complément à n'importe quel forfait de réception pour en faire un super complet. Voir la page six pour plus de détails.

CANAPÉS CHAUDS

MINI-BURGER DE BŒUF *

Cheddar fumé, confiture d'oignons caramélisés, cornichons, aioli à l'ail noir

MINI-BURGER DE POULET FRIT *

Salade de chou, sauce Buffalo, céleri rémoulade

BROCHETTES D'AGNEAU *

Lime, piments rouges, herbes fraîches, sauce au tamarin et à la noix de coco

POULET JERK

Cuisses de poulet à la jerk, oignon vert, mayonnaise au cari, tostones

FLANC DE PORC

Purée de petits pois, échalotes croustillantes, huile pimentée, sauce barbecue éralbe et truffe

CROQUETTE DE CRABE *

Céleri rémoulade, citron

CREVETTES À LA NOIX DE COCO *

Lime, sauce sucrée à l'érable et au piment

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ AUX JALAPENOS FARCIS *

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

FRITES DE POLENTA

Pecorino, mayonnaise au piri piri

BEIGNETS AUX ÉPINARDS *

Piments rouges, yogourt à la coriandre et à la menthe

GYOZA AUX LÉGUMES

Trempeuse au chili sichuanais et au soya

CANAPÉS FROIDS

TARTARE DE BŒUF *

Câpres, échalotes, fines herbes, moutarde de Dijon, jaune d'œuf saumuré, crostini

MAGRET DE CANARD FUMÉ *

Mostarda de pêche, fior di latte, crostini

POULET AUX HERBES DE PROVENCE *

Cuisses de poulet rôties, oignons rouges grillés au miel, rouille de poivrons rouges, focaccia grillée

TARTARE DE THON *

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

SAUMON FUMÉ

Fromage de chèvre fouetté, estragon, câpres frites, blini

CREVETTES AU CARI ROUGE

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

CROSTINI DE TOMATES *

Tomates confites, copeaux de parmesan reggiano, pesto de basilic frais, crostini

BOUCHÉES MÉDITERRANÉENNES *

Légumes marinés, fior di latte, tapenade





FORFAITS DE SOUPERS SERVIS SUR ASSIETTE

Un régal dans chaque bouchée

Offrez-vous une expérience gastronomique inoubliable grâce à nos formules de souper assis. Nos menus soigneusement élaborés offrent un délicieux mélange de saveurs qui répond à tous les goûts. Que vous célébriez une occasion spéciale ou organisiez une soirée élégante, vous n'avez qu'à vous détendre et savourer chaque bouchée – on s'occupe du reste.

97 \$

Classique

- Souper à deux services servi sur assiette et station de mini-desserts
- Une entrée au choix
- Deux plats principaux classiques au choix (une sélection par personne)
- Station de desserts, café et thé avec un assortiment de nos mini-desserts vedettes

121 \$

Gastronomique

- Réception d'une heure et souper à trois services servis sur assiette
- Quatre canapés servis au choix
- Une entrée au choix
- Deux plats principaux classiques ou suprêmes au choix (une sélection par personne)
- Un dessert servi sur assiette au choix
- Service de café et de thé aux tables

132 \$

Grand luxe

- Réception d'une heure et souper à quatre services servis sur assiette
- Quatre canapés servis au choix
- Deux entrées au choix
- Deux plats principaux suprêmes au choix (une sélection par personne)
- Un dessert servi sur assiette au choix
- Service de café et de thé aux tables

Tous les forfaits comprennent une part de focaccia chaude au romarin avec du beurre aux herbes, de l'eau, du café et du thé.

BUFFETS DE SOUPER • *Un festin à savourer*

Nos buffets offrent un large choix de plats qui sauront satisfaire tous les palais. Dégustez des salades fraîches, des entrées savoureuses et des desserts délectables préparés avec soin. Nos buffets conviennent à toutes les occasions et vous offrent, à vous et vos convives, une expérience culinaire détendue et agréable.

89 \$

Buffet classique

- Focaccia tiède au romarin avec beurre fouetté
- Deux entrées au choix
- Deux plats classiques au choix
- Quatre accompagnements au choix
- Mini-desserts assortis
- Station de café et de thé

114 \$

Buffet grand festin

- Focaccia tiède au romarin avec beurre fouetté
- Deux entrées au choix
- Trois plats classiques ou suprêmes au choix
- Quatre accompagnements au choix
- Mini-desserts assortis
- Station de café et de thé

Veillez noter : lorsque vous sélectionnez des plats principaux pour un buffet, les accompagnements de ces plats ne seront pas pris en compte. Vous pourrez choisir vos accompagnements séparément.

ENTRÉES

SOUPE DE TOMATE AU CARI ROUGE  
Riz sauvage soufflé, coriandre

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE ET À LA MANGUE  
Salsa verte à la menthe

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

SALADE CÉSAR DE JEUNE CHOU FRISÉ
Chou frisé et romaine, pancetta, parmesan, croûtons

SALADE DE BETTERAVES   
Betteraves rôties, manchope, légumes, noisettes confites, oranges, fenouil, salsa verte à la menthe, vinaigrette au miel

SALADE MÉDITERRANÉENNE HACHÉE  
Concombre, tomate, oignon rouge, grenade, menthe, persil, pois chiches croustillants, vinaigrette au poivron rouge en conserve et au citron

PLATS PRINCIPAUX SUPRÊMES

CÔTES DE BŒUF BRAISÉES  *
Pommes de terre écrasées, légumes de saison, juliennes au hickory, jus au vin rouge

CONTRE-FILET DE BŒUF  *
Mélange d'épices au café et à l'ancho, pommes de terre rattes, légumes de saison, salsa de maïs mariné

SAUMON À L'ÉRABLE 
Pommes de terre rattes, légumes de saison, échalotes croustillantes, laque à l'érable et au soya, sauce crémeuse au fenouil et à la ciboulette

MORUE LAQUÉE À L'AGRUME  
Riz sauvage, purée de carotte au sumac, broccolini, pesto de persil

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'AIL RÔTI   *

POMMES DE TERRE RATTES RÔTIES AUX HERBES   *

LÉGUMES RACINES RÔTIS À L'ÉRABLE 

BROCCOLINI   *
Sofrito et piments oiseau rouges

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS   *
Romarin, ail rôti

HARICOTS VERTS   *
Estragon, beurre au miel

PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

CARI AU TOFU  
Riz basmati, bok choi, champignons

SALADE TIÈDE DE COUSCOUS ET DE FALAFEL 
Falafels aux pois chiches, feta émiettée, poivrons rouges, oignons rouges, patate douce, tomates cerises, crema lime et coriandre

RIGATONI PIQUANT
Saucisse au fenouil, fior di latte, soffrito, basilic, sauce rosée

GEMELLI AU FENOUIL RÔTI ET À LA TOMATE   *
Tomates grillées, fenouil rôti, feta, gremolata au basilic et aux oignons frits

POULET PIRI PIRI  
Pommes de terre rôties, légumes de saison, jus piri piri, sauce chimichurri

POULET RÔTI  *
Pommes de terre écrasées, légumes de saison, pleurotes croustillants, jus de champignons sauvages et vin rouge



DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION 
Crème de fruit de la passion, baies, meringue à la noix de coco, purée de kiwi

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES  
Chocolat, amaretto, noisettes, crème d'orange

TIRAMISU AU KAHLÚA
Espresso, doigts de dame, crème au mascarpone

CRÈME BRÛLÉE  
Grand Marnier, vanille, cannelle, fruits frais

POT DE CRÈME   
Citronnelle, gingembre, orange, garniture croustillante aux noix de cajou

COMPLÉMENTS • *Bonifiez votre repas et régalez vos convives.*

Nos compléments agrémentent à merveille les réceptions — un petit extra idéal qui ne passe pas inaperçu. Ils constituent également un excellent choix si vous souhaitez offrir une collation en fin de soirée. Les compléments ne sont offerts qu'à la clientèle qui choisit un de nos forfaits de réception, de souper assis ou de buffet.

LES FAVORIS

Petits pains Bao 🌱* 🍷*

Choisissez deux des garnitures suivantes :

- Tofu croustillant sichuanais 🌱
- Flanc de porc
- Poulet frit coréen

Garni de carottes et de daïkon marinés, de coriandre et de mayonnaise au togarashi

19 \$

Stations de tacos 🍷 🌱*

Choisissez deux des garnitures suivantes :

- Poulet effiloché
- Porc au roucou
- Barbacoa de bœuf
- Barbacoa de fruit du jacquier 🌱

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

22 \$

Shawarma au poulet 🌱*

Poulet mariné, navet mariné, laitue, tomate, oignons rouges, piments banane, sauce à l'ail, pita

22 \$

PLATEAUX POUR GRIGNOTER

Servi avec crostini et accompagnements

FROMAGE | 13 \$ 🌱 🌱

CHARCUTERIE | 16 \$

CRUDITÉ ET TREMPETTE | 12 \$ 🌱* 🌱



***BAR À PÂTES ICONIQUE DE MCG* | 26 \$**

GEMELLI AU FENOUIL RÔTI ET À LA TOMATE 🌱 🌱* 🌱*

Tomates grillées, fenouil rôti, feta, gremolata au basilic et aux oignons frits

ET

RIGATONI PIQUANT

Saucisse au fenouil, fior di latte, soffrito, basilic, sauce rosée

STATIONS DE POISSONS ET FRUITS DE MER FROIDS

COCKTAIL DE CREVETTES | 17 \$ 🌱 🍷

Huile de chili sichuanais, raifort, sauce cocktail, citron

GUÉDILLES AU HOMARD | 17 \$ 🌱*

POKÉ DE THON AHI | 34 \$ 🌱 🍷

Riz collant, avocat, radis, mangue, chili, tamari, mayonnaise au togarashi

BAR À HUÎTRES 🌱 🍷

Prix du marché

SERVICE DE CAVIAR

Prix du marché

SUCRERIES ET AUTRES GÂTERIES

TABLE DE MINI-DESSERTS | 11 \$ 🌱

S'mores, brownies, beignets au caramel, tartelettes

PLATEAU DE FRUITS | 12 \$ 🌱 🌱

STATION DE COUPES

GLACÉES À L'AZOTE LIQUIDE | 24 \$ 🌱 🌱* 🌱*

Crème glacée barattée à la demande servie avec des confettis, des biscuits émiettés, des morceaux de barres de chocolat, des pépites de chocolat, des arachides confites, de la sauce au fudge malté. *Certaines garnitures contiennent des noix.*

Conditions de réservation



Nous veillons à ce que le processus de réservation se fasse tout en douceur, depuis votre demande initiale jusqu'au jour de votre événement. Notre équipe professionnelle de spécialistes de l'accueil est là pour assurer votre satisfaction face à tous les aspects de votre expérience en matière de restauration.

HORAIRE DE L'ÉVÉNEMENT

Nous vous recommandons de réserver nos services le plus tôt possible, mais nous comprenons que ce n'est pas toujours possible. Nous suggérons de réserver au moins 90 jours à l'avance pour un événement des plus harmonieux.

Les menus et les services doivent être finalisés et confirmés 30 jours avant l'événement. Le nombre définitif de convives, les choix de repas, les allergies et les restrictions alimentaires doivent être confirmés 21 jours avant l'événement. Nous ne pouvons garantir aucun changement en dehors de ces délais. Le ou la responsable de votre événement vous accompagne tout au long du processus.

STRUCTURE DES PAIEMENTS

Une caution de 25 % est due à la signature du contrat. 50 % du montant total est dû trois mois avant la date de l'événement. Le solde de 25 % sera dû 14 jours avant la date de l'événement. Tous frais supplémentaires seront facturés trois jours ouvrables après l'événement.

TRAITEMENT DE LA NOURRITURE ET DES BOISSONS

Toutes les précautions possibles seront prises pour éliminer le risque de réactions allergiques causées par la contamination croisée. Toutefois, nous ne pouvons pas garantir à 100 % que les produits servis n'ont pas été en contact avec des allergènes. Conformément aux protocoles de santé et de sécurité, nous nous réservons le droit de jeter tout reste de nourriture, après l'horaire convenu, lorsqu'il existe un risque raisonnable de maladie d'origine alimentaire. Pour des raisons de responsabilité, nous ne pouvons autoriser aucune nourriture ou boisson extérieure sur le site pendant votre événement.

TAXES ET FRAIS

Tous les prix des aliments et des boissons sont assujettis à la TVH de 13 %. Les prix sont basés sur un minimum de 50 convives, sauf indication contraire. Des frais supplémentaires de personnel et d'équipement peuvent s'appliquer aux événements plus petits ou aux lieux spécialisés, comme les arrière-cours. La location de linge et de mobilier n'est pas incluse dans les prix des forfaits. Veuillez consulter votre représentant ou représentante pour plus de détails.