MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

DÉJEUNERS · BUFFET FROID

Pour commencer la journée du bon pied! Réunions, formations, événements corporatifs ou brunchs : trois formules prêtes à déposer au buffet et à partager.

Le Continental

Simple, frais et généreux

12 À 25 PERS. **23 $** | 26 PERS. ET + **18 $**

- Assortiment de mini-viennoiseries
- Mini-muffins du jour
- Pain baguette frais
- Fromages cheddar et gouda
- Beurre et confitures
- Plateau de fruits frais

Le Gourmand

Un bel équilibre entre le sucré et le salé

12 À 25 PERS. **27 $** | 26 PERS. ET + **22 $**

- Torti-quiches au bacon ou au jambon
- Mini-muffins du jour
- Croissants de lune au brie, pomme et roquette
- Corbeille de pains variés et croissants au beurre
- Cretons maison et confitures
- Yogourt grec et granola
- Plateau de fruits frais

Le Signature MG

Une formule raffinée pour recevoir et impressionner

12 À 25 PERS. **33 $** | 26 PERS. ET + **28 $**

- Torti-quiches au bacon ou au jambon
- Bouchées de bagel au saumon fumé
- Œufs mimosa
- Mini-croissants jambon et fromage
- Fromages fins des Fromagiers de la Table Ronde
- Corbeille de pains variés et viennoiseries
- Mini-muffins du jour
- Cretons maison et confitures
- Plateau de fruits frais

AUSSI EN BOÎTE À LUNCH

Le Continental et le Gourmand peuvent être servis en boîte à lunch individuelle, pour un supplément de **2 $ par personne**.

Ajouts, breuvages et accessoires : voir la page 3
Livraison et fonctionnement : voir la page 4

BULLES SANS ALCOOL · DOMAINE DU PETIT ST-JOSEPH

14 $ */ bouteille*

Pomme-rhubarbe
Vif, acidulé, désaltérant

Pomme-framboise
Rosé, fruité, gourmand

Pomme-poire
Doux, juteux, frais

En précommande, au moins 2 semaines avant votre événement · Naturellement incontournable!

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

DÉJEUNERS · BUFFET CHAUD

Un déjeuner chaud et réconfortant, servi en buffet. Équipement de maintien au chaud inclus.

Le Traditionnel

Généreux et réconfortant

12 À 25 PERS. **29 $** | 26 PERS. ET + **24 $**

- Œufs brouillés
- Bacon ou saucisses
- Pommes de terre déjeuner
- Corbeille de pains variés
- Cretons maison et confitures
- Plateau de fruits frais

Le Généreux

Pour bien commencer la journée

12 À 25 PERS. **34 $** | 26 PERS. ET + **29 $**

- Œufs brouillés
- Bacon et saucisses
- Jambon braisé à la bière rousse et à l'érable
- Pommes de terre déjeuner
- Corbeille de pains variés
- Mini-muffins du jour
- Cretons maison et confitures
- Plateau de fruits frais

Le Signature MG

Notre déjeuner chaud le plus complet

12 À 25 PERS. **41 $** | 26 PERS. ET + **36 $**

- Œufs brouillés
- Bacon et saucisses
- Jambon braisé à la bière rousse et à l'érable
- Pommes de terre déjeuner
- Fèves au lard
- Bouchées de bagel au saumon fumé
- Fromages fins des Fromagiers de la Table Ronde
- Corbeille de pains variés et viennoiseries
- Mini-muffins du jour
- Cretons maison et confitures
- Plateau de fruits frais



Ajouts, breuvages et accessoires : voir la page 3
Livraison et fonctionnement : voir la page 4

BULLES SANS ALCOOL · DOMAINE DU PETIT ST-JOSEPH — **14 $** */ bouteille*

Pomme-rhubarbe
Vif, acidulé, désaltérant

Pomme-framboise
Rosé, fruité, gourmand

Pomme-poire
Doux, juteux, frais

En précommande, au moins 2 semaines avant votre événement · Naturellement incontournable!

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

DÉJEUNERS · AJOUTS

Pour bonifier votre déjeuner : douceurs, breuvages et tout le nécessaire pour recevoir.

POUR COMPLÉTER VOTRE DÉJEUNER

Prix par personne

Biscuits signature MG	2,00 $
Plateau de fruits frais	3,00 $
Yogourt grec et granola	3,50 $
Plateau de fromage cheddar	4,00 $
Desserts et douceurs	4,00 $

Mini-tartes au sucre et petits fruits, brownies, carrés aux dattes

Plateau de fromages fins	8,00 $

Des Fromagiers de la Table Ronde





CAFÉ ET THÉ

Servis dans des thermos professionnels. Tasses, bâtons mélangeurs, crème, lait et sucre inclus.

Thé	2,50 $ / pers.
Café	3,00 $ / pers.

BREUVAGES

Prix à l'unité

Jus assortis	1,50 $
Eaux embouteillées	1,50 $
Eaux pétillantes	2,00 $
Liqueurs / V8	2,00 $

COUVERTS ET ACCESSOIRES

Tout ce qu'il faut pour profiter de votre déjeuner, sans rien oublier.

Verre jetable	0,50 $
Coupe de vin jetable	0,60 $
Assiette, ustensiles et serviette	1,50 $
Cuillères et pinces de service jetables	3 $ / unité

Vraie vaisselle offerte en location avec le service sur place.

UNE DEMANDE PARTICULIÈRE?

Un brunch sur mesure, un menu adapté ou une idée bien à vous : parlez-nous de votre événement!

450 438-8122

BULLES SANS ALCOOL · DOMAINE DU PETIT ST-JOSEPH — 14 $ / *bouteille*

Pomme-rhubarbe	Pomme-framboise	Pomme-poire
Vif, acidulé, désaltérant	*Rosé, fruité, gourmand*	*Doux, juteux, frais*

En précommande, au moins 2 semaines avant votre événement · Naturellement incontournable!

MG SERVICES TRAITEUR
Savourez la différence

DÉJEUNERS · FONCTIONNEMENT

Livraison, service, conditions et allergies : tous les détails pour un déjeuner en toute simplicité.

LIVRAISON ET CUEILLETTE

Votre déjeuner peut être récupéré directement chez MG Services Traiteur ou livré sur le lieu de votre événement.

Lors d'une livraison, le montage de votre buffet est inclus, afin que tout soit prêt à l'arrivée de vos invités.

Les frais de livraison sont calculés selon la distance et le volume livré.

S'il y a lieu, la récupération de l'équipement après votre événement est également facturée selon la distance.

RÉSERVATION DE VOTRE DATE

Un dépôt de 30 % est requis afin de confirmer votre commande et de réserver votre date.

Le nombre final de personnes doit être confirmé au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement; ce nombre constitue le minimum facturé.

Le solde complet est payable au plus tard 2 jours ouvrables avant l'événement.

SERVICE SUR PLACE

Besoin d'un coup de main pendant votre déjeuner? Notre équipe peut 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

MINIMUMS ET TARIFS

Minimum de 12 personnes. Les prix varient selon la taille de votre groupe : de 12 à 25 personnes, ou 26 personnes et plus. Équipement de maintien au chaud inclus avec nos déjeuners chauds. Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Nous adaptons volontiers nos plats aux allergies et restrictions alimentaires. Chaque adaptation demande du temps : planification à part, ingrédients choisis, préparation séparée et identification au nom de la personne.

- **Frais de gestion de 25 $** par commande comportant au moins une portion adaptée
- **Supplément de 5 $** par portion adaptée

Merci de nous transmettre les allergies à la réservation, avec le nom de chaque personne concernée. Notre cuisine est sans arachides, mais certains ingrédients achetés peuvent contenir des traces d'allergènes, dont le gluten : aucune garantie contre la contamination croisée.

Pour cette raison, nous ne pouvons malheureusement pas servir les personnes cœliaques.



UNE QUESTION? VENEZ NOUS RENCONTRER!

450 438-8122 · mgstraiteur.com · info@mgservicestraiteur.com

Savourez la différence!