

MENU DES FÊTES 2024



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 · *Un régal dans chaque bouchée*

Nos forfaits de réceptions des fêtes sont la façon idéale de célébrer en compagnie de vos proches, et ces bouchées festives ne manqueront pas d'ajouter de la saveur à toutes les occasions. Pour trinquer avec votre équipe ou vous préparer à une nuit de festivités, nos forfaits de réception des fêtes créent l'ambiance parfaite.

33 \$

Vive le vent

- Six bouchées par personne
- Jusqu'à deux heures de service



51 \$

Mon beau sapin

- Six bouchées par personne
- Table de fromages et de charcuteries
- Jusqu'à trois heures de service

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

NOS CANAPÉS FESTIFS

CROQUETTES DE TOURTIÈRE 🌾

Veau, bœuf, porc, crottets de fromage St-Albert, chutney à la tomate fumée

TARTELETTES AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS 🌿

Gruyère, cognac, grains de poivre vert, thym

CROSTINI AU CANARD FUMÉ 🌾*

Chèvre, estragon, chutney de prunes aux épices, miel local

RILLETTES DE DINDE 🌾* 🥛*

Brioche grillée, sauce à la canneberge

ROULEAUX D'AGNEAU ET DE SAUCISSE 🥛

Ciboulette, mayonnaise à l'ail noir

« SPANAKOPITAS » AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 🌿

Épinard, fines herbes fraîches, poireau





FORFAITS DE SOUPERS SERVIS SUR ASSIETTE

Pour célébrer en grand.

Profitez de la magie de la saison grâce à nos formules de souper des fêtes. Notre forfait de souper assis rassemble les saveurs classiques de la saison afin de créer une ambiance de fête. Que vous marquez une occasion spéciale ou célébriez une soirée élégante, nous nous chargeons d'apporter l'esprit des fêtes à votre table.

101 \$

Festin féerique

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

129 \$

Banquet du bonhomme hiver

- Réception d'une heure et souper à trois services servis sur assiette
- Quatre canapés servis au choix
- Une entrée au choix
- Deux plats principaux 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.

ENTRÉES

SALADE D'HIVER

Verdures, graines de citrouille aux épices, arilles de grenade, fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable et à la clémentine

SALADE DE CHOU DE BRUXELLES ÉMINCÉ

Chou de Bruxelles, pomme, fenouil émincé, canneberges, graines de tournesol grillées, vinaigrette au cidre de pomme et au miel

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE ET À LA MANGUE

Salsa verte à la menthe

PLATS PRINCIPAUX

DINDE RÔTIE

Poitrine de dinde rôtie aux herbes, légumes racines rôtis à l'érable, purée de pomme de terre rouge, sauce à la moutarde à l'ancienne, sauce aux canneberges

SUPRÊME DE POULET RÔTI

Riz sauvage, champignons, chou de Bruxelles, sauce au vin rouge, chutney aux prunes

ORECCHIETTE

Courge locale rôtie, gremolata de canneberges, crème de panais

DESSERTS

TARTELETTE AU LAIT DE POULE

Crème anglaise à la vanille, garniture croustillante au pain d'épices, compote de prunes

POUDING AU CAMEL

Crème au mascarpone et à l'orange, garniture de croustade

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.

BUFFET TRADITIONNEL DE NOËL

- Dinde rôtie aux herbes
- Légumes racines rôtis à l'érable
- Purée de pomme de terre rouge
- Sauce à la moutarde à l'ancienne
- Sauce aux canneberges

47 \$

PLATEAUX POUR GRIGNOTER

Servi avec crostini et accompagnements

FROMAGE | 13 \$  

CHARCUTERIE | 13 \$

CRUDITÉ ET TREMPETTE | 8 \$   *



BAR À PÂTES ICONIQUE DE MCG | 25 \$

ORECCHIETTE    *

Courge locale rôtie, gremolata de canneberges, crème de panais

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 \$  *

BAR À HÛÎTRES  

Prix du marché

SERVICE DE CAVIAR

Prix du marché



SUCRERIES ET AUTRES GÂTERIES

TABLE DE MINI-DESSERTS | 16 \$ 

Tartelette au lait de poule, pouding au caramel

PLATEAU DE FRUITS | 11 \$  

STATION DE COUPES

GLACÉES À L'AZOTE LIQUIDE | 22 \$  

Crème glacée aux cannes de bonbon, bouchées de brownie, graines de citrouille aux épices, sauce au chocolat

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.