

OFFRE DE TRAITEUR POUR RÉUNIONS DE JOUR 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.



DÉJEUNER • Tous les forfaits comprennent une station de café, de thé et d'eau

21 \$

Continental

- Pâtisseries assorties (croissants, muffins, viennoiseries)
- Plateau de fruits frais ou de fruits entiers
- Parfaits au yogourt individuels

38 \$

Festin matinal

- Œufs brouillés
- Bacon
- Petites saucisses
- Pommes de terre rissolées
- Assortiment de pâtisseries
- Parfaits au yogourt
- Focaccia au romarin

34 \$

Doux réveil

- Assortiment de mini quiches
- Gruau-frigo Red Velvet
- Plateau de fruits frais ou de fruits entiers
- Pain aux bananes
- Jus de fruits frais du jour

Nos buffets de déjeuner sont conçus pour répondre à la plupart des besoins alimentaires. Veuillez discuter de tout autre besoin précis avec le ou la responsable de votre événement.

FORFAITS DE DÎNER • Compris : station d'eau plate

30 \$

Buffet de dîner de travail

- Choix de trois sandwiches
- Salade du chef
- Table de desserts assortis

61 \$

Buffet chaud du midi

- Focaccia au romarin et beurre fouetté aux herbes avec sel de Maldon
- Deux salades ou soupes au choix
- Deux plats principaux au choix
- Trois accompagnements au choix
- Table de desserts assortis

Consultez la page quatre pour nos sélections de buffets pour le dîner.

SANDWICHES

POULET GRILLÉ 🌾*

Poulet, havarti, légumes, oignons grillés au miel, aioli à l'estragon

LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE 🌿🌾🍷*

Aubergine, courgette, poivron, oignon rouge, roquette

JAMBON ET FROMAGE 🌾*

Jambon de la Forêt-Noire, cheddar fumé, dijonnaise

CHARCUTERIES ITALIENNES 🌾*

Viandes froides assorties, poivron rouge grillé, aubergines marinées, aioli au pesto

AUX ŒUFS 🌿🌾*

Œufs à la mayonnaise, câpres, persil, moutarde de Dijon, pain multigrain

AU TOFU GRILLÉ 🌿🌾*

Tofu mariné à la citronnelle, daikon et carottes marinés, concombre frais, coriandre

SALADES & SOUPES

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, manchego, 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

CARI AU TOFU 🌿🌾

SALADE TIÈDE DE COUSCOUS ET FALAFEL 🌿

POULET RÔTI 🌾🍷*

POULET PIRI PIRI 🌾🍷

RIGATONI À LA SAUCISSE PIQUANTE

GEMELLI AU FENOUIL RÔTI ET À LA TOMATE 🌿🌿🌾*

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

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



COMPLÉMENTS

Choisissez ces compléments pour rehausser votre forfait de déjeuner ou de dîner, ou en guise de pause du matin ou de l'après-midi

STATION DE CAFÉ ET DE THÉ | 9 \$

DEUXIÈME SERVICE DE CAFÉ ET THÉ | 6 \$

Uniquement offert pour les forfaits de déjeuner

BAR À JUS DE FRUITS FRAIS | 10 \$

BAR À LIMONADE ET THÉ GLACÉ | 6 \$

ASSORTIMENT DE BOISSONS GAZEUSES | 3 \$

PARFAITS AU YOGOURT INDIVIDUEL | 7 \$

PLATEAU DE PÂTISSERIES ASSORTIES | 10 \$

PLATEAU DE MINI DESSERTS ASSORTIS | 11 \$

PLATEAU DE FRUITS | 12 \$

Servi avec notre trempette au yogourt maison



PLATEAU DE CRUDITÉS | 8 \$

Servi avec du houmous et notre trempette du jour

PLATEAU DE FROMAGES | 13 \$

Servi avec crostini et accompagnements

PLATEAU DE CHARCUTERIES | 13 \$

Servi avec crostini et accompagnements

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ | 14 \$

Servi avec fromage à la crème et accompagnements

BAGELS PERSONNALISABLES | 18 \$

Bagels aux graines de sésame Kettleman's avec un assortiment de fromages à la crème. Servi avec une tapenade de poivrons rouges rôtis, des oignons marinés et des tomates cerises



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.