



BUFFET DÎNATOIRE

par MG ÉVÉNEMENTS

plats frais, chauds et accompagnements

*Une formule généreuse pour partager un repas festif
avec vos invités.*

MG ÉVÉNEMENTS
TRAITEUR & LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

Le buffet dînatoire est une alternative conviviale au repas assis, idéale pour les mariages. MG Événements vous propose une sélection complète d'entrées froides, plats chauds et accompagnements, permettant à vos invités de composer librement leur assiette et de profiter d'un moment gourmand et chaleureux tout au long de la réception.

Carte non exhaustive. Nous pouvons adapter les propositions selon vos goûts et vos envies.

En supplément, nous proposons un service d'installation et de dressage complet, incluant notre matériel événementiel.

Nous pouvons également décorer vos buffets pour qu'ils s'accordent parfaitement à votre thème, vos couleurs et vos préférences.



Formule à 27€ / personne

2 plats froids
+
2 plats chauds
+
2 accompagnements

- Possibilité d'ajouter d'autres options à la carte.
- Livraison et Retrait possibles.
- Contactez-nous pour une formule traiteur complète avec service en salle et boissons.



LE COIN FROID

Fraîcheur et variété pour commencer le repas en légèreté

Salade Méditerranéenne de Riz

salade fraîche aux crudités et herbes

Salade Caprese Burrata

tomates fraîches, burrata crémeuse

Salade Pesto Primavera

pâtes, pesto et tomates

Salade Composée Gourmande

mélange varié de saison

Taboulé Oriental

semoule, herbes fraîches et crudités

Salade Verte Croquante

Mélange de mesclun et jeunes pousses

Plateau de Charcuteries

jambon blanc, jambon sec, rosette, chorizo, rillettes, pâté

Rôti de Bœuf Tranché

servi froid, tendre et savoureux

Rôti de Porc Fermier

servi froid, finement tranché

LE COIN CHAUD

Plats savoureux et généreux pour un repas complet

PLATS

Paella Traditionnelle

riz safrané, légumes et viandes/poissons

Poulet Crème Forestière

aux champignons frais

Risotto de la Mer

aux crevettes

Bœuf mijoté aux Carottes

recette familiale

ACCOMPAGNEMENTS

Ratatouille Provençale

légumes mijotés aux herbes

Tomates à la Provençale

gratinées aux herbes et chapelure

Risotto Crémeux au Parmesan

recette italienne classique

Gratin Dauphinois

pommes de terre fondantes à la crème

FORMULE ENFANT 15€ / pers.

Un buffet pensé spécialement pour les plus jeunes invités, avec des plats simples, gourmands et appréciés de tous.

LE COIN SALÉ

Mini Quiche Lorraine

garnie de lardons et crème

Pizza Classique

sauce tomate et fromage fondant

Mini Burger

pain brioché garni d'un steak tendre et fromage

Frites Dorées

croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur

Wrap au Poulet

morceaux de poulet tendre roulés dans une galette

Tacos Savoureux

viande hachée et poivrons

Hot Dog Classique

dans un pain brioché et avec condiments

Croque-Monsieur Fondant

jambon et fromage gratiné

LE COIN SUCRÉ

Tartelette à la Fraise

pâte croustillante garnie de crème et fraises fraîches

Moelleux au Chocolat

petit gâteau gourmand au cœur fondant

The image shows a sophisticated event decoration. In the foreground, there are several stacks of white plates on a wooden table. Behind them, there are large, lush floral arrangements in various containers, including a large white vase with white and yellow roses. In the background, there are lit candles in glass holders, creating a warm and elegant atmosphere. The lighting is soft and focused on the floral displays.

MGE ÉVÉNEMENTS
LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

PLANIFIEZ VOTRE ÉVÉNEMENT
DÈS AUJOURD'HUI

mgevenements.fr
mgevenementiel31@gmail.com
[07 68 10 96 17](tel:0768109617)