



REPAS ASSIS

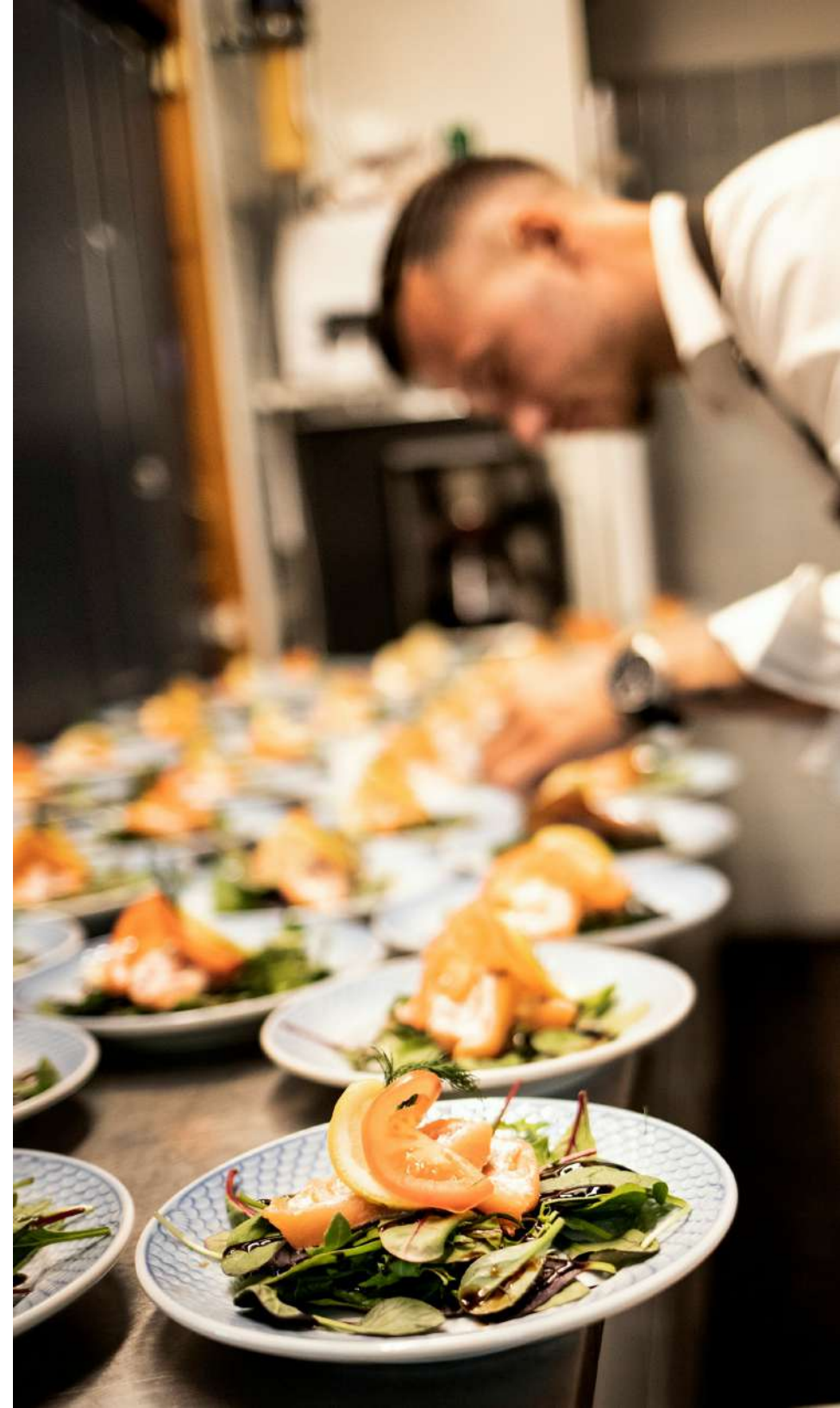
par MG ÉVÉNEMENTS
entrées, plats, fromages et desserts

*Composez un menu personnalisé selon vos envies, avec
un large choix d'entrées, plats, accompagnements et
sauces.*

MG ÉVÉNEMENTS
TRAITEUR & LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

Le repas assis est une formule idéale pour vos événements professionnels ou privés. MG Événements vous permet de concevoir un menu à votre image parmi une sélection variée : entrées raffinées, viandes et poissons savoureux, accompagnements gourmands et sauces au choix. Que vous optiez pour des plats traditionnels, des saveurs méditerranéennes ou des inspirations plus exotiques, notre équipe vous accompagne pour offrir à vos convives une expérience conviviale et gastronomique.

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





ENTRÉES FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ

Pour débiter le repas en toute simplicité et légèreté.

Salade Composée

salade verte, tomates, carottes râpées, maïs et thon

Salade César

poulet grillé, croûtons dorés, copeaux de parmesan

Salade Chèvre Chaud

fromage de chèvre fondant sur toast croustillant

Tomate Burrata

cœur de burrata crémeuse sur tomates assaisonnées

Salade Exotique

crevettes, mangue, avocat et coriandre

ENTRÉES RAFFINEMENT & GOURMANDISE

Des créations plus élaborées, idéales pour surprendre vos convives.

Foie Gras Traditionnel

confits de figues et d'oignons, toast doré

Tartare de Saumon

saumon, avocat et fromage frais

Aumônière Saint-Jacques

poireaux fondants et noix de Saint-Jacques

Aumônière Foie Gras

feuilleté croustillant et foie gras fondant

Avocat Farci aux Crevettes

avocat onctueux garni de crevettes assaisonnées



PLATS - VIANDES ET SPÉCIALITÉS

Des recettes savoureuses, allant des classiques incontournables aux inspirations méditerranéennes.

Paella Traditionnelle

riz safrané, viandes et fruits de mer à l'espagnole

Poulet aux Olives

mijoté parfumé aux saveurs du Sud

Couscous Festif

semoule, légumes variés et viandes savoureuses

Souris d'Agneau au Thym

cuite longuement, parfum délicat

Magret de Canard

grillé et servi avec sauce au choix

Filet de Bœuf

tendre et généreux, accompagné de garniture

Filet Mignon de Porc

tendre et savoureux

Lasagnes Bolognaise

généreuses, à la viande et sauce tomate mijotée

**Les plats comprennent un accompagnement au choix.*

PLATS - SAVEURS DE LA MER

Une sélection raffinée de poissons et fruits de mer, cuisinés avec soin et générosité.

Fideuà Méditerranéenne

pâtes et fruits de mer façon catalane

Pavé de Saumon à la Toscane

sauce crémeuse et légumes méditerranéens

Poêlée de Saint-Jacques

relevée au curry et poireaux fondants

Risotto aux Fruits de Mer

crémeux et iodé

Lasagnes au Saumon

fondantes, au saumon et sauce crémeuse



ACCOMPAGNEMENTS

Pour débiter le repas en toute simplicité et légèreté.

Écrasé de Pomme de Terre

fondant et légèrement beurré

Gratin Dauphinois

pommes de terre, crème et gratinage doré

Riz Épicé aux Tomates

doux et parfumé

Riz Safrané

aux notes délicates

Gnocchi au Beurre

moelleux et nappés de beurre

Poêlée de Légumes

aux saveurs de saison

Fagot de Haricots Verts au Lard

croquant et gourmand

SAUCES AU CHOIX

Un éventail de sauces raffinées pour enrichir et personnaliser

Foie gras

Forestière

Poivre

Moutarde

Bleu





BROCHETTES MARINÉES

Des bouchées grillées aux saveurs exotiques, parfaites pour apporter une touche originale à votre menu.

Crevettes à la Thaï

dorées et parfumées

Poulet à la Mexicaine

tendre et épicé

Bœuf Mariné

grillé et savoureux

Magret de Canard Mielé

sucré-salé raffiné

DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO

Une animation culinaire conviviale : jambon Serrano à la griffe affiné découpé devant vos invités et servi avec pain et tomates.





LES FROMAGES

Une sélection de fromages affinés pour conclure le repas avec authenticité et saveurs du terroir.

Chèvre

Comté

Tomme

Bleu

Brie

LES DESSERTS

Des douceurs gourmandes pour clore votre repas en beauté, entre classiques revisités et créations sucrées.

Panna Cotta Exotique

mangue et coco onctueuses

Panna Cotta Fruits Rouges

douceur vanillée et coulis acidulé

Verrine Spéculos

crème légère et biscuit croquant

Moelleux au Chocolat

cœur fondant et intense en cacao

Cookie Maison

croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur

Cupcake Gourmand

petit gâteau moelleux décoré avec soin





LES DESSERTS (suite)

Brownie Américain

riche en chocolat, avec une texture fondante

Liégeois au Chocolat Blanc

crème onctueuse et chantilly légère

Crème au Chocolat

classique et réconfortante

Mousse Framboise

légère, fruitée et acidulée

Tartelette Fraise

pâte sablée, crème fondante et fraises fraîches

Tartelette Pomme

pommes fondantes sur pâte croustillante

LES BOISSONS

ALCOLISÉES

Vin blanc

Vin rouge

Cocktails

NON ALCOLISÉES

Coca-cola

Ice-tea

Jus de fruits

Mocktail

EAUX

Plate (Evian)

Pétillante (Badoit)

**Une sélection de vin et de cocktail est possible sur demande.*



MG ÉVÉNEMENTS
LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

PLANIFIEZ VOTRE ÉVÉNEMENT
DÈS AUJOURD'HUI

mgevenementiel31@gmail.com

[07 68 10 96 17](tel:0768109617)

