



VIN D'HONNEUR

par MG ÉVÉNEMENTS

cocktails & mignardises pour votre mariage

*Un vin d'honneur convivial et élégant, avec cocktails,
bouchées gourmandes et service professionnel.*

MG ÉVÉNEMENTS
TRAITEUR & LOCATION DE MATÉRIEL POUR ÉVÉNEMENTS

Le vin d'honneur est le moment idéal pour accueillir vos invités dans une ambiance conviviale et raffinée. MG Événements propose une offre complète de cocktails, pièces salées et sucrées, ainsi qu'un service soigné pour que vous profitiez pleinement de ce moment.

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

Offre réservée aux mariages.





FORMULES RÉCEPTION

Un large choix de mignardises chaudes et froides à personnaliser selon vos envies et la saison

FORMULE 10 PIÈCES - 15,00€ / personne

Assortiment de pièces froides et chaudes

FORMULE 15 PIÈCES - 21,00€ / personne

Assortiment plus généreux de pièces froides et chaudes

Inclus dans toutes les formules : service, mise en place, nappage, verrerie, assiette, serviettes, eau plate et gazeuse.

MIGNARDISES CHAUDES

Exemple de pièces à inclure dans les formules Réception

Mini Pizza Traditionnelle

garnie de sauce tomate et fromage fondant

Quiche Lorraine Authentique

lardons fumés et appareil crémeux

Quiche aux Légumes du Marché

garnie de légumes colorés et fondants

Hot-Dog Gourmand

petit pain moelleux, saucisse et condiments

Croque-Monsieur Classique

jambon et fromage gratiné

Croque-Monsieur à la Truffe

revisite raffinée au parfum truffé

Roulé de Saucisse

pâte feuilletée croustillante et saucisse gourmande

Tacos Tex-Mex

viande hachée, poivrons fondants et épices savoureuses

Tempura de Crevettes

crevettes croustillantes à la japonaise

Mini Burger de Bœuf

Steak haché, fromage fondant et pain brioché

Mini Burger au Poulet

poulet tendre, sauce légère et crudités croquantes

Mini Burger Végétal

galette de tofu et pain moelleux

MIGNARDISES CHAUDES (suite)

Exemple de pièces à inclure dans les formules Réception

Croissant au Jambon

feuilletage doré, jambon savoureux et fromage fondant

Croissant au Saumon

feuilleté croustillant garni de saumon fumé

Feuilleté Chèvre-Miel

alliance sucrée-salée en pâte croustillante

Feuilleté au Pesto

pâte feuilletée dorée au pesto basilic

Velouté de Poivrons Doux

relevé d'une touche d'ail et d'herbes fines

Velouté Printanier

petit pois, lard fumé et touche crémeuse

Mini Brochette de Poulet Satay

morceaux de poulet grillés, sauce satay

Mini Brochette de Bœuf Gourmet

bœuf mariné aux herbes

MIGNARDISES FROIDES

Exemple de pièces à inclure dans les formules Réception

Bouchée Fraîcheur

concombre, ricotta et basilic

Feuilleté Méditerranéen

tapenade d'olives et chèvre fondant en pâte croustillante

Sablé au Comté & Paprika

biscuit salé au sarrasin, relevé d'épices douces

Muffin au Saumon Fumé

saumon mariné et cream cheese fondant

Muffin Thon & Œuf

thon, œuf et fromage dans une pâte moelleuse

Tzatziki de Chèvre Frais

bouchée fraîche aux herbes et fromage onctueux

Mini Burger de Veau

viande tendre, garniture savoureuse et pain brioché

Mini Burger au Poulet

poulet fondant, crudités et sauce légère

Mini Burger Végétarien

tofu mariné, légumes croquants et pain moelleux

Tacos Gourmand

viande hachée, poivrons fondants et épices parfumées

Croquette de Chorizo

croustillante et relevée d'une pointe épicée

Bouchée Croquante au Radis

fraîcheur végétale et garniture légère

MIGNARDISES FROIDES (suite)

Exemple de pièces à inclure dans les formules Réception

Verrine Océane

avocat crémeux et crevette délicate

Verrine Scandinave

avocat onctueux et saumon fumé

Wrap Saumon Frais

saumon, fromage frais et herbes fines

Wrap Jambon Gourmand

jambon savoureux et fromage fondant

Wrap Fermier

poulet tendre et fromage frais

Caprese sur brochette

tomate cerise, mozzarella et olive

Bagel Poulet & Avocat

poulet tendre, avocat crémeux et crudités croquantes

Bagel Océanique

saumon fumé, avocat et crudités croquantes

Pan con Tomate Ibérique

Tomate, jambon ibérique, pain croustillant

COCKTAILS

Des créations classiques et modernes, avec ou sans alcool, pour une touche festive à votre réception.

RAFRAÎCHISSEMENT D'ACCUEIL - 2,80€ / pers.

Citronnade et orangeade servies en bonbonnes

BAR À COCKTAIL - à partir de 4,00€ / verre

Pina Colada, Mojito, Gin Tonic, Spritz, St Germain

BAR À MOCKTAIL (sans alcool) - 3,00€ / verre

Virgin Colada, Virgin Mojito, Sunrise





BOISSONS

Une sélection de vins, champagnes, softs et eaux pour accompagner tous les goûts et tous les moments de votre événement.

ALCOOLISÉES

Vin Blanc : Domaine Tarriquet, Chablis

Vin Rouge : Domaine Saint Émilion, Côtes du Rhône, Pic Saint Loup

Champagne

SOFTS

Coca-cola, Ice-tea, Jus de fruits

EAUX

Plate : Evian (bouteille en verre)

Pétillante : Badoit (bouteille en verre)

FONTAINE À CHAMPAGNE

Offrez à vos invités un moment inoubliable avec notre fontaine à champagne avec glace carbonique. Une mise en scène élégante et festive qui apporte magie et prestige à votre soirée.

FONTAINE À CHAMPAGNE - 8,00€ / pers.

*incluant le show, les bouteilles et tout le matériel
nécessaire*





PLANIFIEZ VOTRE ÉVÉNEMENT
DÈS AUJOURD'HUI

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

