



MG TRAITEUR
1000 rue Charles de Gaulle
77100 Mareuil les Meaux
Tél.: 01-60-38-09-95

BUFFETS

Les entrées de buffet

Marinades à base d'huile d'olive

Escabèche aux écrevisses
(surimi, poivrons, tomates, olives noires, ail, basilic, herbes de Provence)
Marinade du soleil au pistou
(choux fleurs, courgettes, rondelles de citron, poivrons, tomates cerises, carottes, olives noires, basilic, ail, grain de fenouil)

Salades du terroir

Museau à la lyonnaise
Salade Piémontaise
(pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, sauce mayonnaise)
Salade Parisienne
(pommes de terre, bœuf)
Cervelas vinaigrette à la graine de moutarde
(cervelas pur porc, oignons, cornichons, ciboulette, sauce vinaigrette parfumé à la moutarde en grain à l'ancienne)
Salade Strasbourgeoise
(pommes de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons, ciboulette)

Salades de la Mer

Cocktail de crevette
Salade boléro
(Riz blanc, surimi, tomates, carottes en julienne, maïs, ciboulette, petits pois)
Salade côte ouest
(Blé cuit, surimi, courgette, maïs, julienne de carottes, crevette, oignons, sauce)
Salade Niçoise
(riz, thon, tomates, haricots verts, œufs, poivrons, olives, vinaigrette)
Salade Sicilienne aux crevettes
(Pâtes Melon, tomates, crevettes décortiquées, basilic)
Tagliatelles au saumon
(Tagliatelles, saumon, sauce à la crème et à l'aneth)

Salades Exotiques

Salade grec
(Concombre, tomates, poivrons, feta, olives noires, herbes de Provence)
Salade texane
(blé, haricot rouges, maïs, poivrons, tomates, dinde, oignons, persil, crevettes, basilic, sauce barbecues)
Taboulé à la menthe fraîche
(taboulé, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, oignons, l'huile d'olive, citron)

Les Glacés

Omelette norvégienne, Nougat glacé, Soufflé au Grand Marnier,
Vacherin Framboise vanille, Vacherin fraise vanille

Les Entremets

Opera/café/chocolat, Chocolat amer, Nougat, Brownies menthe,
Craquant 3 chocolat/Praline, Manosque, Pêche pistache, Normand,
Manque passion, Abricot, Poire caramel, Mandarine cointreau

Les Charlottes

Poire, Fruits rouges, Chocolat, Framboise

Les Tartes

Tatin, Chocolat/orange, Abricot/nougat, Fraise, Tatin/multifruits,
rustique, Poire/amande, Citron, Saveur d'automne, Pomme rhubarbe,
Mousseline poire, Normande

Les Classiques

Flan nature, Flan pruneaux, Flan chocolat, Moelleux noisette,
Moelleux chocolat, Délice Basque

Les plats froids

Saumon en belle-vue
Rosbif rôti à la fleur de Thym
Volaille Rôtie, Gigot d'agneau
Brochette d'agneau Tandoori
Brochette de Poulet, d'agneau rôti
Mignon de veau rôti à la provençale
Aiguillette de canard au poivre vert
Pavé de cabillaud au citron vert

Nos Fromages affinés

Bleus

Fourme, Bleu des Causses, Montbriac

Chèvres et Brebis

Charollais, Mothais Fermier, Rocamadour Fermier, Sainte Maure,
Selles sur Cher, Peral de Brebis, Brebis Corse, Pouigny

Vaches

Délices aux Raisins, Reblochon Fermier,
Coulommiers Fermier à la Sauge, Mont d'Or, Epoisses, Affidélité,
Camembert au Calvados, Munster à la Framboise, Pont L'évêque,
Langres, Brillat Savarin, Boulette d'Avennes, Saint Félicien, Saint
Marcellin, Saint Nectaire Fermier,

Pâtes Cuites

Vieux Conté, Tomme Fermière d'Alsace,
Pyrénées vache, Tomme de Bufflonne

Les animations de buffets

Barbecue brillant

Grillade minute de mini-brochettes

Poste à crêpes

Crêpes aux chocolats, confiture, banane chocolat, sucre

Pierrade party

Bœuf, Poulet, Magret de canard, Oeuf de caille,
Pomme de terre ratte

Poularde

Œufs brouillés en cassolette accompagnés de saumon, herbes,
Crème fraîche, tapenade

Folie du boulanger du monde

Pain toasté à la minute à l'espagnol (huile d'olive, pulpe de
tomate), à la nordique (crème fraîche, saumon), à l'italienne
(mascarpone, ciboulette), du sud ouest (magret de canard, crème
de chèvre), de la marée (crevette, guacamole)

Chocolat fruité ardent

Fruits piqués plongés dans du chocolat chaud

Crème brûlée minute

Mini-crème brûlée à la minute