

Formule clé en main

Menu Prestige
avec Décoration, DJ
Boisson, Gâteau,
Champagne au dessert

90€

*** TARIFS DES MENUS CRÉATIONS ET PRESTIGE
à partir de 100 personnes adultes minimum**

Pour moins de 100 personnes nous consulter

Location salle
Forfait 1 500 €



MG
TRAITEUR



Les Marguerites
Salle de réception

en partenariat avec



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.
Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.
Pratiquez une activité physique régulière, évitez de manger trop gras, trop sucré ou trop salé
et évitez de grignoter entre les repas.

MG TRAITEUR SIRET : 83157968500015 / RAJA DÉCORATION SIRET : 827442369

LES MARGUERITES SIRET : 82514816600010



Les Marguerites

Salle de réception

Capacité 140 personnes

SUBLIMEZ VOTRE MARIAGE

0692 93 10 03



contact@mgtraiteur.re - www.mgtraiteur.re

Menu Création *

Les Apéritifs au choix

Samoussas, bonbons piment, nems, feuilletés,
Verrine fraîcheur, canapés mousse de canard,
Hamburger de poulet, hamburger de poisson,
Hamburger de foie gras,
Hamburger de magret fumé, navettes de poulet,
Navettes de poisson, navettes de foie gras,
Navettes de magret fumé

Les Entrées au choix

Plateaux de crudités, plateaux de jambon à la parisienne
Plateaux de charcuteries au porc ou poulet,
Salade exotique, salade russe, salade océane,
Salade verte, salade de pâtes, salade niçoise,
Salade du Chef, salade de carottes, salade de tomates,
Salade de thon maïs, taboulé, salade piémontaise,
Achards de légumes ou de poisson, gratin de chouchou
Gratin dauphinois, gratin de choux-fleur, oeufs mimosa

Les Plats au choix

Les Civets :

Coq avec ou sans lardons, porc, cabri, dinde.

Les Carris :

Coq, cabri, poulet, porc, crevettes,
Daurade, espadon, thon, saucisses, boucané,
Boucané ti jacques, poulet ou porc pommes de terre,
Poulet ou porc au coeur de palmier.

Les Rôti :

Dinde, poulet, porc, coq, thon

Les Massalés :

Coq, cabri, porc, poulet, thon aux gros piments.

Les Sautés :

Shop suey de poulet, de porc, de poisson ou de crevettes,
Poulet sauce d'huile,
Porc ou poulet aux gros piments,
Poulet ou porc aux 3 merveilles,
Poulet ou porc au gingembre,
Poulet ou porc sauce grand mère.

Les Curry :

Poulet, porc, crevettes, poisson.

*Tous nos plats sont accompagnés
de riz, grains et rougail*

Menu Prestige *

Les Apéritifs au choix

Les verrines et les mises en bouches :

Duo de thon et de saumon, duo de thon et de tomates,
Duo de crevettes et ananas, duo de crevettes et avocat.
Tartare de légumes, brochettes de fromage,
Roulé de jambon de Bayonne au chèvre,
Verrine exotique, Verrine de la ferme, verrine fraîcheur de
légumes, verrine de chèvre coulis de tomates fraîches,
Roulé de saumon au chèvre, mini choux
(saumon, crevettes, thon, foie gras, mousse de canard
au vin de Cilaos, avocat et saumon, surimi et jambon)
Hamburger de poulet, hamburger de poisson,
Hamburger de foie gras, hamburger de magret fumé,
Navettes de poulet, Navettes de poisson,
Navettes de foie gras, navettes de magret fumé,

Les mets salés traditionnels :

Nems, beignets de crevettes,
Bouchons, bonbons piment, samoussas,
Accras de morue, boulettes de poulet,
Canapés du chef, canapés de foie gras sur pain d'épices,
Canapés de melon au jambon de Bayonne,
Canapés au saumon, canapés de rillettes de thon,
Canapés à la mousse de canard au vin de Cilaos,
Canapés de foie gras, feuilletés, mini pizzas,
Quiches, mini croque monsieur, piments farcis,

Les Entrées au choix

Salade exotique, salade russe, salade océane,
Salade de boudin noir, salade de pâtes,
Salade verte et tomates, salade tomates mozzarella,
Salade de carottes, salade de tomates, salade du chef
Salade de thon maïs, salade piémontaise,
Salade de museau, salade niçoise, salade de poulet,
Salade du sud-ouest, salade de coeur de palmiste,
Assortiment de charcuteries au porc et au poulet,
Achards de légumes, achards de poisson, taboulé,
Vindaye de thon, vindaye de poulet, vindaye de porc,
plateau de fromages, farce de foie de volaille,
Plateaux de crudités, plateau de fromage de tête,
Plateau campagnard, plateau de saumon,
Plateaux de jambon à la parisienne,
Assortiment de poisson fumé, gratin de chouchou,
Gratin de coeur de palmiste, gratin dauphinois,
Gratin de choux-fleur, gratin de courgette, oeufs mimosa

**Vaisselle, nappe, service,
Mise en place des couverts, boissons*
5 APÉRITIFS - 5 ENTRÉES - 3 PLATS
52 €**

Menu Prestige

Les Plats au choix

Les Civets:

Cerf, coq avec ou sans lardons, porc, cabri,
Autruche*, poulet, canard, dindonneau,
Kangourou*, lapin*, sanglier*, zourite*.

Les Carris :

Coq, cerf, camaron, cabri, poulet, canard, dinde,
Porc, porc pommes de terre, pintade au combava,
Porc ou poulet au coeur de palmiste, crevettes,
Daurade, austruche, espadon, thon

Les Rôti à la Créole:

Magret de canard rôti au miel,
Magret de canard rôti au thym, filet mignon, dindonneau,
Agneau au romarin, agneau au thym, poulet,
Porc, coq, canard, thon, caille aux petits pois,
Canard à la vanille, coq à la vanille,
Canard à l'orange, canard aux olives.

Les Massalés:

Coq, cabri, porc, thon aux gros piments, poulet,
Canard, cerf, kangourou.

Les Sautés :

Shop suey de poulet, porc, poisson, crevettes.
Sautés gros piments 3 merveilles/gingembre/oignons
Poulet, porc, crevettes, poisson, austruche, kangourou.
Sautés Sauce d'Huître/Sauce Grand-Mère/Aigre Doux
Poulet, porc, poisson, austruche, kangourou.

Les Curry :

Poulet, porc, crevettes, poisson.

Les Grains et Rougails au choix

Lentilles, pois de cap,
Haricots rouges, haricots rosés, haricots blancs.
Piments aux oignons, tomates, citron, dakatine.

Dessert

Café gourmand 2 pièces
(verrine mousse au chocolat, verrine saveur crème brûlée,
Verrine Tiramisu, verrine coulis fruits au choix,
Verrine de fruits, mousse chocolat et poire, macarons,
mignardises (vaut 2 pièces),
Brochettes de fruits, fruits en tranches.

***Salle & DJ
en supplément**

SERVICE INCLUS ET BOISSONS OFFERTES*

5 apéritifs, 3 entrées, 2 plats et boissons : 32 €

5 Apéritifs, 3 entrées, 3 plats et boissons : 42 €