

# Menu Création

## Les Apéritifs au choix (5 au choix)

1 verrine, 1 canapé et 3 mets salés traditionnels

### LES VERRINES ET LES MISES EN BOUCHES :

Duo de thon et de saumon, duo de thon et de tomates, verrine exotique, roulé de saumon à la chèvre, roulé de jambon de Bayonne au chèvre, trio de légumes, verrine fraicheur, brochettes de fromage, mini chou (saumon, crevettes, thon, foie gras), saumon, mousse de canard au vin de Cilaos, canapés de foie gras sur pain d'épices, canapés de melon au jambon sec, canapés de saumon, canapés à la mousse de canard au vin de Cilaos, canapés de rillettes de thon, duo de crevettes et ananas, verrine de la ferme, verrine de chèvre au coulis de tomates fraîches, duo de crevettes et avocat, duo de crevettes et ananas.

### LES METS SALÉS TRADITIONNELS :

Nems, croquettes de poulet, beignets de crevettes, bouchons, bonbons piment, samoussas, accras de morue, feuilletés divers, mini pizzas, quiches, mini croque-monsieur.

## Les Entrées au choix

Plateaux de crudités, salade exotique, salade russe, salade océane, salade verte, plateaux de charcuterie de poulet, plateaux de charcuterie de porc, salade de pâtes, salade niçoise, salade du Chef, plateaux de jambon à la parisienne, salade de carottes, salade de chou, salade de tomates, salade de thon maïs, taboulé, piémontaise, achards de légumes ou de poisson, pilon de poulet frit, côte de porc rôti, gratin de chou, gratin dauphinois, gratin de chou fleur.

## Les Plats au choix

### LES CIVETS :

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

### LES CARRIS :

Coq, cabri, poulet, porc, crevettes, daurade, espadon, thon, poulet ou porc au palmiste, poulet ou porc pommes de terre.

### LES RÔTIS :

Dinde, poulet, porc, coq ou thon.

### LES MASSALÉS :

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

### LES SAUTÉS :

Shop suéy de poulet, porc, poisson, crevettes.

SAUTÉS GROS PIMENTS 3 MERVEILLES / GINGEMBRE / OIGNONS

SAUTÉS SAUCE D'HUÎTRE / SAUCE GRAND-MÈRE / AIGRE DOUX

SAUTÉ AU PALMISTE / SAUCE PIQUANTE / SAUCE CHAMPIGNONS NOIRS ET NOIX DE CAJOU

Poulet, porc, crevettes, poisson.

### LES CURRYS

Poulet, porc, crevettes, poisson.

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

**INCLUS : VAISSELLE OFFERTE**

**\* Service (voir conditions)\***

**Service au bol et service à l'assiette**

**Nous consulter**

### TARIFS

(hors boissons)

**35 €**

5 apéritifs + 3 entrées + 2 plats

**40 €**

5 apéritifs + 5 entrées + 3 plats

(avec boissons - voir conditions\*)

**45 €**

5 apéritifs + 3 entrées + 2 plats

**50 €**

5 apéritifs + 5 entrées + 3 plats

**Enfants de 2 à 11 ans : 30 €**

# Menu Prestige

## Les Apéritifs au choix (5 au choix)

### LES VERRINES ET LES MISES EN BOUCHES :

Duo de thon et de saumon, duo de thon et de tomates, verrine fraicheur, verrine de la ferme, verrine de chèvre au coulis de tomates fraîches, verrine exotique, roulé de saumon au chèvre, verrine tandoori, verrine indienne, verrine raita, verrine tomate mozzarella, palmiste et tomate, verrine palmiste frais, verrine tomate mozzarella, palmiste frais et crevettes, palmiste et saumon, Duo de crevettes et avocat, duo de crevette et ananas, brochettes de fromage, trio de légumes, roulé de jambon de Bayonne à la chèvre, mini chou douceurs salées (saumon, crevette, thon, saumon et fromage frais), foie gras, mousse de canard au vin de Cilaos, tomate mascarpone, verrine de poulet de curry à la pomme, verrine de magret de canard à la papaye confite.

Toasts : jambon sec, magret fumé, tomate, tomate mozzarella, thon, surimi.

### LES METS SALÉS TRADITIONNELS :

Nems, beignets de crevettes, bouchons, bonbons piment, samoussas, accras de morue, pinces de crabe, canapés du chef, beignets de calamar, piments farcis, feuilletés divers, mini pizzas, quiches, mini croque-monsieur, canapés de foie gras sur pain d'épices, canapé de melon au jambon sec, canapés au saumon, canapés de rillettes de thon, canapés à la mousse de canard, canapés de foie gras, canapés indiens, canapés tandoori.

## Les Entrées au choix (7 au choix)

Salade de palmistes frais, plateaux de crudités, salade exotique, salade russe, salade océane, plateaux de charcuterie de porc, salade verte, salade de pâtes, taboulé, salade piémontaise, achards de légumes ou de poisson, salade niçoise, salade de thon maïs, assortiment de charcuteries de poulet, plateau de saumon, plateau de foie gras, duo de tomate mozzarella, plateau campagnard, plateau de fromage, salade de museau, assortiment de poisson fumé, rôti de poulet, rôti de porc, mini brochettes de poulet, mini brochettes de porc, mini brochettes de crevettes, mini brochettes de poisson, salade de crevettes mayonnaise, salade de poulet, salade de canard fumé, cocktail de fruits de mer, salade du Chef, plateaux de jambon à la parisienne, gratin de chou, gratin de chou fleur, gratin de palmiste.

## Les Plats au choix

### LES CIVETS :

Cerf \*, coq, porc, cabri, canard, dindonneau, poulet.

### LES CARRIS :

Coq, cerf, camaron, cabri, poulet, canard, porc, porc pommes de terre, porc palmiste, crevette, daurade, espadon, thon, pintade au combava, dinde, poulet au palmiste frais, espadon, thon, pintade

### LES RÔTIS :

Magret de canard rôti au miel ou aux fruits de saison, magret de canard rôti au thym, filet mignon, dindonneau, agneau au romarin, agneau au thym, porc, coq, canard, poulet, canard, thon, canard à la vanille, coq à la vanille.

### LES MASSALÉS :

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

### LES SAUTÉS :

Shop suéy de poulet, porc, poisson, crevettes, cerf.

SAUTÉS GROS PIMENTS 3 MERVEILLES / GINGEMBRE / OIGNONS

SAUTÉ AU PALMISTE / SAUCE PIQUANTE / SAUCE CHAMPIGNONS NOIRS ET NOIX DE CAJOU

Poulet, porc, poisson, crevettes, cerf.

SAUTÉS SAUCE D'HUÎTRE / SAUCE GRAND-MÈRE / AIGRE DOUX

Poulet, porc, poisson, cerf.

### LES CURRYS

Poulet, porc, crevettes, poisson, cerf.

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

## Café Gourmand (2 au choix)

Verrine de fruits, mignardise du Chef, verrine mousse au chocolat, verrine tiramisu, verrine saveur crème brûlée, verrine de coulis de fruits au choix, macarons, brownie, mousse de chocolat et poire, cheese cake, cup cake, tiramisu aux fruits rouges, chouquettes, panacotta, \*Brochettes de fruits et fontaine de chocolat, verrine de fruits, fruits en tranches.

**Nouveauté : GLACE ITALIENNE (supplément de 3 € par personne)**

**INCLUS : VAISSELLE OFFERTE**

**\* Service (voir conditions)\***

**Service au bol et service à l'assiette**

**Nous consulter**

**TARIFS TTC**

**65 € : 10 apéritifs + 7 entrées + 3 plats**

**+ dessert + boisson \*(voir conditions)**

**Tarif enfant 2 à 11 ans : 50 €**

# M&G TRAITEUR

**SERVICE TRAITEUR SUR TOUTE L'ILE**

**SUBLIMEZ VOTRE MARIAGE**



Capacité 150 personnes



**Les Marguerites**  
Salle de réception

Tarif des menus créations et prestiges à partir de 100 adultes min  
Tarif enfant : -10 € du tarif adulte

**0692 93 10 03 - 0693 30 74 86**  
contact@mgtraiteur.re / www.mgtraiteur.re

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,  
évités de manger trop gras, trop sucré ou trop salé et évitez de grignoter entre les repas.

# Menu Indien

# Menu Assiette \*

# Cocktail Dinatoire

Accueil 8 h : Café et thé.

Pose 10 h : Goulam Jamun (kalou) et alouda ou viennoiseries

Apéritifs cocktail (7 au choix)

Les verrines et les mises en bouche



Verrine palmiste  
verrine exotique,  
nems de légumes,  
Samoussas fromage ou légumes,  
bonbons piment,  
beignets de pomme de terre,  
beignets d'aubergine, Mini pizzas,  
mini quiches, mini feuilletés.

Plats chauds servis au thali  
ou à l'assiette (7 au choix)

Salade de palmiste, gratin de palmiste,  
lentilles Corail, poêlée de légumes au beurre,  
pommes de terre massalées, lentilles au cumin,  
curry de petit pois et haricots verts  
gratin de citrouille, pois massalé avec bringelles  
brianni de légumes, riz frit indien

Desserts

Tartelettes, Bonbons miel, beignets banane  
verrine de fruits, napolitaine, mille feuille

40 € par adulte / 30 € enfants de 2 à 11 ans  
(avec boissons non alcoolisées + service)

Vous pouvez composer votre menu. Nous consulter



Entrée

Saumon façon du Chef avec sa crème

Plats chauds

Magret de canard et sa sauce miel  
accompagné de son écrasé de pommes de terre

ou  
Filet de bar rôti  
accompagné de ses petits légumes

ou  
Poulet façon du Chef  
accompagné de riz safrané aux légumes

Dessert

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

ou  
Salade de fruits  
ou  
Mignardises du Chef

100 € par personne



\* Exemple de menu  
Vous pouvez composer votre menu. Nous consulter

Les Apéritifs au choix

LES VERRINES ET LES MISES EN BOUCHES :

Duo de thon et de saumon, duo de thon et de tomates, verrine de poireau roquefort et jambon cru, verrine de la ferme, verrine tandoori, verrine indienne, verrine de chèvre au coulis de tomates fraîches, verrine raita, verrine tomate mozzarella verrine palmiste frais, palmiste frais et crevettes, palmiste et saumon, palmiste et légumes, brochettes de fromage, verrine fraîcheur, taboulé, mini choux douceurs salées (saumon, saumon et fromage frais, crevettes thon, foie gras mousse de canard au vin de Cilaos) Duo de crevettes et ananas, duo de crevettes et avocat, duo de crevettes et ananas, brochettes de magret de canard à la papaye confite. Crostini : tomates, crevettes, classique, jambon sec.

Croissant : saumon, jambon, surimi.

Toast : jambon sec, magret fumé, tomate, tomate mozzarella, thon surimi.

Tapas : tapenade aux olives, aubergine, tortillas, chorizo.

LES METS SALÉS TRADITIONNELS :

Nems, croquettes de poulet, beignets de crevettes, bouchons, bonbons piment, samoussas, accras de morue, canapés du chef, pain surprise campagnard, pain surprise nordique, pinces de crabe, beignets de calamar, piments farcis, feuilletés divers, mini pizzas, quiches, mini croque-monsieur, canapés au saumon, canapés de foie gras sur pain d'épices, canapés de foie gras, canapés de melon au jambon sec, canapés à la mousse de canard au vin de Cilaos, canapés de rillettes de thon, canapés indiens, canapés tandoori.

Les Entrées au choix

Salade de palmistes frais, plateaux de crudités, salade exotique, salade russe, salade océane, plateaux de charcuterie de porc, salade verte, salade de pâtes, taboulé, salade piémontaise, achards de légumes ou de poisson, salade niçoise, salade de carottes, salade de tomates, salade de thon maïs, vindaye de poisson, assortiment de charcuteries de poulet, plateau de saumon, plateau de foie gras, duo de tomate mozzarella, plateau campagnard, plateau de fromage, salade de museau, assortiment de poisson fumé, rôti de poulet, salade de poulet, rôti de porc, mini brochettes de poulet, mini brochettes de porc, mini brochettes de crevettes, mini brochettes de poisson, salade de crevettes mayonnaise, salade de canard fumé, cocktail de fruits de mer, salade du Chef, plateaux de jambon à la parisienne, gratin de chou chou, gratin dauphinois, gratin de palmiste, gratin de choux fleur, piments farcis, gratin de citrouille, croquettes de poulet, canapés de foie gras sur pain d'épices.

Les Grillades

Porc, poisson, crevettes, magret, filet mignon, dinde, agneau, noix de Saint-Jacques.

Les Desserts

Verrines de fruits, mignardises du chef ou mignardises traditionnelles, verrine mousse au chocolat, verrine saveur crème brûlée, verrine tiramisu, macarons, mousse chocolat poire, verrine de coulis de fruit au choix, cup cakes, cheese cake, brownies, chouquettes, panacotta, tiramisu aux fruits rouges, brochettes de fruits, fontaine à chocolat, verrine de fruits, fruits en tranches.

Les Boissons

Sodas, eau minérale et gazeuse, jus de fruits, whisky, martini, ricard, vin, punch, martini, malibu, champenoise.

Tarifs  
(hors boissons et service)

25 € - 10 choix  
35 € - 16 choix  
45 € - 22 choix

Tarifs  
(avec boissons et service)

40 € - 10 choix  
50 € - 16 choix  
60 € - 22 choix