

**MYTRAITEUR**

— *C'est moi qui commande* —

**LE PLAISIR DE COMMANDER  
ET DE DÉGUSTER**

# MY**TRAITEUR**, LE TRAITEUR **HAUT DE GAMME EN LIGNE**

## **Le partenaire pour tous vos événements culinaires**

Petits-déjeuners, plateaux-repas, cocktails, réceptions, buffets à partager, animations culinaires... Toute la palette de vos envies est disponible sur MyTraiteur. Tous nos produits sont réalisés à base de **produits frais, préparés la veille** ou **le jour J**.

## **Des tarifs lisibles et accessibles de suite**

MyTraiteur dispose du seul outil de devis en ligne de traiteur. En livraison simple, ou avec matériel et service, vous obtenez toujours votre devis en quelques clics de manière autonome.

## **Des animations tendances, conviviales, et dans l'esprit de Noël**

Soignez vos équipes avec nos **animations phares**. Nos mixologues vous font découvrir des cocktails originaux, adaptés à vos envies. Nos animations **raclettes, fois gras** ou encore **vin chaud** réchaufferont vos convives cette hiver.

# NOS PIÈCES SALÉES D'HIVER

*MyTraiteur fait la part belle aux produits hivernaux pour la saison 2023-2024.*



Maki de poireaux



Chou forestier truffé



Butternut chataigne



Poulet duxelle  
de champignons



Maki de Bar,  
Brunoise de  
Salicorne



Patate Douce, Moutarde  
de Brive au Moût de Raisin



Boeuf carotte



Canard à l'orange



Cheesecake  
butternut et mimolette



Millefeuille de  
Bresaola au Comté



Saumon gravlax  
pomme granny



Potimarron caramélisé



Pomme de  
terre haddock



Cylindre de Foie gras  
Cerise noire



Tataki de Thon

# NOS PIÈCES SUCRÉES D'HIVER

*MyTraiteur fait la part belle aux produits hivernaux pour la saison 2023-2024.*



Poire caramel



Dôme chocolat  
blanc framboise



Caramel au  
Beurre Salé



Chou cacahuète  
caramel



Chocolat  
orange



Poire belle  
Hélène



Mont Blanc



Cheesecake mandarine



Explosion Passion  
matcha



Chou pistache  
framboise



Lingot citron  
noisette



Tarte tatin



Chou praliné



Lil'Mango



Craqueline  
Chocolat Intense



# *NOS AUTRES* **PRESTATIONS**



**ANIMATIONS  
CULINAIRES VARIÉES**



**REPAS ASSIS**



**PLATEAUX-REPAS**

**PETIT DÉJEUNER**

# LE PETIT DÉJEUNER

## Les gourmandises :

Mini brownie  
Mini pancakes  
Mini gaufres avec garnitures  
Cookies Oatmeal

## Les viennoiseries classiques :

Mini croissant  
Mini pain au chocolat  
Chouquettes  
Petite brioche beurre sucre  
ou praliné

## Les verrines :

Œufs brouillés et bacon  
Granola parfait avec fruits  
frais et yahourt entier  
Salade de fruits frais de  
saison  
Crumble pomme cannelle

Toutes nos pièces sont réalisées le matin même, composées de farine bio et d'ingrédients de haute qualité (chocolat Valrhona, beurre AOP Charentes Poitou).

# LE BUFFET FROID DE NOËL

## Les entrées :

Piémontaise Dinde  
Salade avocat/crevettes  
Salade de légumes grillés



## Les accompagnements :

Caponata de légumes  
Pomme fondante à la sarriette  
Tagliatelles de légumes



## Les plats :

Saumon gravlax  
Filet de pintade basse température  
Rôti de bœuf aux herbes fraîche



## Les desserts :

Tiramisu praliné noisette  
Croustillant framboise  
Salade de fruits frais de saison



*Vous retrouverez encore plus de choix sur notre site...*



# LES BÛCHES

## Nos stars 2024

### **Bûche Chocolat Tonka**

Croustillant noisette et noix de pécan, biscuit cacao, crémeux chocolat au lait et fève de tonka, mousse chocolat noir 55%, ganache montée chocolat.

### **Bûche Pêche Amandes**

Biscuit Amande, croustillant amande, insert pêche blanche verveine, mousse pêches jaunes, ganache montée vanille.

**Nos classiques: La vanille fruits rouges, la noisette chocolat, la praline...**

# LES BOISSONS

## Le cocktail de l'hiver L'Enchanteur :

Le cocktail de l'hiver

Rhum, liqueur de pain  
d'épices, simple syrup, jus de  
citron jaune, thé Chai.

Disponible en BIB de 5L ou  
au verre.



## Le thé de Noël Tsarevna :

Le thé réconfortant

Thé noir aux épices de Noël



## Le vin chaud :

La tradition de l'hiver

Un bon vin chauffé aux  
épices

Disponible en animation ou  
au verre





BAR A  
**HUITRES**



ANIMATION  
**FOIE GRAS**

NOS **ANIMATIONS**  
**STARS** DE L'HIVER  
SALÉES



**RACLETTE**

Retrouvez l'onctuosité d'un délicieux risotto au foie-gras, aux morilles, aux asperges vertes ou au potimarron et châtaignes, selon vos envies.

## *BUFFET A RISOTTO*

### *GAMBAS FLAMBEE AU WHISKY*

Offrez un spectacle enflammé qui fera son petit effet auprès de vos convives, avec de belles gambas flambées au whisky en direct par notre chef et grillées à la plancha.

Pour mettre à l'honneur les produits frais et de qualité servis lors de votre événement, une découpe de saumon et cabillaud fumés en direct ouvrira à coup sûr l'appétit de vos invités.

### *POISSONS FUMÉ*



ATELIER  
**PAIN PERDU**



BAR À  
**GAUFRES**

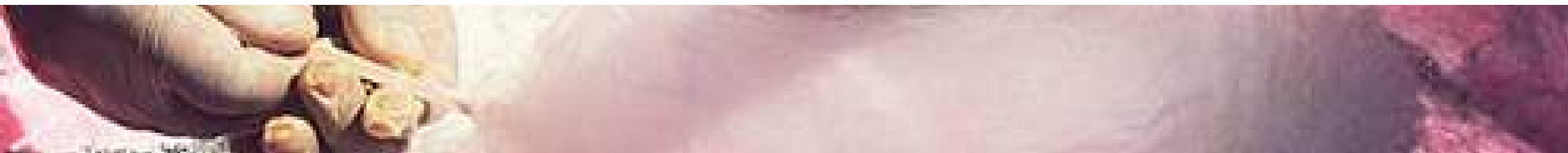
NOS **ANIMATIONS**  
**STARS** DE L'HIVER  
SUCRÉES



**VIN**  
**CHAUD**

Cette animation indémodable vous fera immédiatement retomber en enfance avec son stand aux allures de fête foraine. Cette douceur sucrée apportera une touche de convivialité à vos événements.

## BAR A **BARBE À PAPA**



## **GALETTE DES ROIS GÉANTES**

En janvier, épatez vos convives avec une galette artisanale, feuilletage pur beurre et crème d'amandes. Différentes saveurs sont réalisables : frangipane, chocolat et pistache et pomme.



Que diriez-vous de composer vous-même vos macarons en choisissant le parfum de votre choix ?  
Un festival de saveurs pour un macaron au goût unique.

## ATELIER MINI **MACARONS**



# NOS PRESTATIONS *En photos*



# LES PLATEAUX REPAS

## Vegan & gluten free



### Entrée :

Falafels à la betterave, houmous, concombres, poivrons piquillos, pousses d'épinards, radis rouges et tomates cerises

### Entremets salés :

Trio d'antipasti à l'italienne : artichauts grillés aubergines et poivrons multicolores marinés façon Ignazio Messina (huile d'olive, citron, ail, basilic et menthe), olives Kalamata

### Plats :

Asperges blanches et vertes rôties à l'huile de noix, shiitakés marinés à la japonaise, fèves, petits pois, pommes de terre grenailles et persil plat

### Dessert :

Pudding aux graines de chia, lait de coco et fruits rouges frais.

## De Bangkok à Delhi



### Entrée :

Gambas sautées, graines de sésame grillées, soja, carottes, tomates fraîches, chou chinois, coriandre, menthe, sauce thaï maison à l'huile de sésame

### Plat :

Poulet grillé aux épices Tikka, pommes, carottes, coriandre fraîche, amandes grillées, roquette, duo de boulghour, et quinoa rouge

### Fromage :

Comté AOP, mesclun et fruits secs

### Dessert :

Compotée de poires aux pépites de chocolat et pistaches

# LES PLATEAUX REPAS

## Healthy Winter Veggie



### Entrée :

Poires rôties, tapenade, Osa Iraty et endives

### Plat :

Patate douce, chèvre frais, marrons, céleri et carottes rôties au sirop d'érable, noisette et cerneaux de noix, cranberry confites, grenade, mélange de lentilles beluga et quinoa, roquette et ciboulette

### Fromage :

Comté AOP, mesclun et fruits secs

### Dessert :

Yaourt Grec à la compotée de poires

## Saumon d'hiver



### Entrée :

Aubergines, poivrons multicolores, billes de mozzarella, marinade italienne à l'huile d'olive et parmesan

### Plat :

Poulet rôti à la tapenade maison, Osau Iraty, chou rave, céleri rôti, raisins frais et secs, cerneaux de noix, persil plat et endives

### Fromage :

Comté AOP, mesclun et fruits secs

### Dessert :

Pudding aux graines de chia, mangue fraîche et coulis de fruits de la passion

POUR VOS COCKTAILS DU MIDI,  
*DÉCOUVREZ*  
**NOS LUNCHS**



### SALADES D'HIVER

Idéal pour des **pauses déjeuner conviviales** lors de vos formations ou réunions.



### PIÈCES CONSISTANTES



### PETITS PLATS CHAUDS



### MINI-SANDWICHES

# NOS **CLIENTS** NOUS **AIMENT**

*" MyTraiteur accompagne nos événements professionnels depuis déjà 2 ans et continuera encore longtemps ! Des prestations toujours de grande qualité, un sens de l'écoute, du service et... "*



**par Elodie C.**

*" J'ai été très satisfait de la prestation et de la réactivité de MyTraiteur. Ils ont organisé un buffet pour 50 personnes en 2 jours avec des produits de très bonne qualité et haut de gamme. "*



**par Marc B.**

*" Traiteur de qualité, efficace et réactif, buffet pour 70 personnes organisé en peu de temps, avec de très bons produits. Je recommande pour le professionnalisme et surtout pour la qualité et la fraîcheur des produits... "*



**par Steph D.**



ILS SONT **NOMBREUX** À NOUS  
**COMMANDER** ET NOUS **RECOMMANDER** !

Allianz 

 LOUIS  
VUITTON

le pot mmun

**NETFLIX**

 **edf**

 **WeMaintain**

 **BNP PARIBAS**

BERGAMOTTE  


*le Bonbon*

 **adopte un mec**®

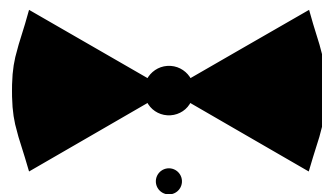
  
**Audi**

 hachette  
LIVRE

 **Energie**  
MUTUELLE

  
BYmyCAR

 **Realytics**



# MYTRAITEUR

— *C'est moi qui commande* —

## 4.9/5



*Note Google*

Participez à l'aventure et  
**devenez clients MyTraiteur**

01 76 54 05 29

contact@mytraiteur.com

www.**mytraiteur**.com



/mytraiteur



/mytraiteur