



CHEZ MYLO

SERVICE DE TRAITEUR POUR
ÉVÉNEMENTS

Déjeuner - Dîner - 5 à 7

Montréal et régions avoisinantes

2026





APERÇU DES FORFAITS

ARGENT

Service de livraison simple et fiable avec des options épurées et sans tracas.

Parfait pour les petits rassemblements de tous les jours, les rencontres déjeuner, les pauses dîner et les célébrations privées.

OR

Une présentation et une variété rehaussées, avec mise en place incluse et un assortiment soigneusement choisi.

Idéal pour les événements reçus, les célébrations privées et un service raffiné pour le déjeuner ou le 5 à 7.

PLATINE

L'expérience complète avec des sélections haut de gamme, une présentation élevée et une mise en place conçue pour impressionner.

Parfait pour les occasions spéciales, les grands groupes et les événements qui demandent quelque chose de mémorable.

Des options supplémentaires sont offertes, notamment la location, le personnel et les stations avec chef sur place.

Tous les forfaits sont tarifés par personne - Taxes en sus - Minimum de 30 invités



FORFAITS DÉJEUNER

ARGENT — 12 \$ / invité

- Pâtisseries et produits de boulangerie assortis (sélection du chef)
 - Plateau de fruits de saison
 - Café et thé
 - Livraison seulement · Aucune installation
-

OR — 16 \$ / invité

- Pâtisseries et produits de boulangerie assortis (sélection du chef)
 - Plateau de fruits de saison
 - Parfaits au yogourt avec granola
 - Choix d'1 item déjeuner chaud
 - Café, thé et jus
 - Installation incluse
-

PLATINE — 24 \$ / invité

- Pâtisseries et produits de boulangerie assortis (sélection du chef)
 - Plateau de fruits de saison
 - Parfaits au yogourt avec granola
 - Choix d'1 item déjeuner chaud
 - Choix de 2 sandwiches-déjeuner ou wraps
 - Café, thé et jus
 - Installation incluse
-

SUPPLÉMENTS (n'importe quel forfait)

- Item déjeuner chaud supplémentaire : +3 \$ / invité
- Sandwich/wrap déjeuner (Argent ou Or) : +4 \$ / invité
- Sélection supplémentaire de fruits ou de yogourt : +2 \$ / invité
- Station animée par un chef : +12 \$ / invité
- Locations (planches, plateaux, réchauds, nappes) : à partir de 3 \$ / invité
- Personnel sur place : contactez-nous pour les prix

*Combinez les suppléments pour personnaliser n'importe quel forfait.
Contactez-nous pour créer votre spread matinal parfait.*



SÉLECTIONS DU MENU DÉJEUNER

CE QUI EST INCLUS PAR NIVEAU

Argent : Sélection de viennoiseries du chef · Plateau de fruits · Café et thé

Or : Sélection de viennoiseries du chef · Fruits · Parfait au yogourt · 1 item chaud · Jus

Platine : Sélection de viennoiseries du chef · Fruits · Parfait au yogourt · 1 item chaud · 2 sandwiches/roulés déjeuner · Jus

Besoin de plus ? Des options supplémentaires sont offertes — voir les forfaits déjeuner pour les détails.

PÂTISSERIES ET PRODUITS CUITS

Mini croissants au beurre

Pains au chocolat

Assortiment de danishes de saison

Mini muffins

Scones

Toast à la ricotta fouettée avec miel et confiture de saison (V, GF)

Blinis au saumon fumé avec crème fraîche et câpres (GF)

Bagels montréalais avec fromage à la crème et saumon fumé (GF)

Bagels montréalais avec fromage à la crème et confiture (V)

FRUITS ET YOGOURT

Plateau de fruits de saison (VE, GF)

Parfaits au yogourt et granola (V)

Coupes de petits fruits frais (VE, GF)

Coupes de pouding au chia et matcha (VE, GF)

DÉJEUNER CHAUD

(Or et Platine)

Œufs brouillés aux herbes (V, GF)

Mini quiches

Frittata aux légumes (V, GF)

Bouchées de pain doré brioché avec beurre à l'érable (V)

Casserole déjeuner

Crêpes au babeurre avec sirop d'érable (V)

Gaufres belges avec petits fruits frais et crème fouettée (V)

Saucisses déjeuner

Maillons de saucisse déjeuner à l'érable (GF)

SANDWICHES ET ROULÉS DÉJEUNER

(Platine, ou en ajout à n'importe quel forfait)

Sandwich déjeuner aux œufs et cheddar

Sandwich déjeuner au bacon de dinde

Bagel au saumon fumé

Roulé épinards et feta (V)

Roulé aux blancs d'œufs et légumes (V)

BREUVAGES

Café fraîchement moulu (VE, GF)

Assortiment de thés de qualité supérieure (VE, GF)

Jus d'orange (VE, GF)

Jus vert (VE, GF)

Eau pétillante (VE, GF)

Eau infusée (VE, GF)

STATIONS DÉJEUNER

(À ajouter à n'importe quel forfait - 12 \$ / invité - avec chef)

Station d'œufs en direct : Œufs brouillés, omelettes et œufs frits préparés sur commande par un chef

Station de crêpes et gaufres : Crêpes moelleuses ou gaufres belges avec bar à garnitures complet (sirop d'érable, petits fruits frais, crème fouettée, Nutella)

Station bagels et lox : Bagels montréalais, fromage à la crème, saumon fumé, câpres, oignon rouge et concombre

Bar à smoothies et jus : Smoothies frais et jus pressés à froid avec ingrédients de saison

Bar à parfaits au yogourt : Yogourts en couches, granola maison et fruits de saison — en libre-service ou avec service

Station personnalisée : Vous avez une idée en tête ? On la crée. Dites-nous votre vision et on vous préparera une station sur mesure pour votre événement.

Location (planches, plateaux, réchauds, nappes) offerte à partir de 3 \$ / invité. Service additionnel disponible sur demande.

V - Végétarien · VE - Végan · GF - Sans gluten · Autres accommodements alimentaires offerts sur demande.



DÉJEUNERS-COMBO

SILVER 19 \$ / invité

Choix de 2 sandwichs ou wraps

Choix de 1 salade

Choix de 1 dessert

Boissons incluses

Accommodements alimentaires disponibles

Livraison seulement · Aucune installation

GOLD 25 \$ / invité

Choix de 3 sandwichs ou wraps

Choix de 2 salades

Choix de 1 plateau

Choix de 1 accompagnement

Choix de 2 desserts

Boissons incluses

Accommodements alimentaires disponibles

Installation incluse

PLATINUM 48 \$ / invité

Buffet complet avec présentation haut de gamme

Choix de 2 salades

Choix de 1 pâte

Choix de 2 plats chauds

Choix de 2 accompagnements

Choix de 3 desserts

Boissons incluses

Installation incluse

AJOUTS (n'importe quel forfait)

Sélection de sandwich/wrap supplémentaire : +2 \$ / invité

Salade supplémentaire : +2 \$ / invité

Dessert supplémentaire : +1,50 \$ / invité

Amélioration du plateau (Silver) : +4 \$ / invité

Plat chaud (Silver ou Gold) : +6 \$ / invité

Locations (réchauds, plateaux, nappes) : à partir de 3 \$ / invité

Personnel sur place : contactez-nous pour les tarifs

Mélangez et agencez les ajouts pour personnaliser n'importe quel forfait. Contactez-nous pour créer le menu parfait.



SÉLECTIONS DU MENU DU DÎNER

SALADES

- Salade de chou asiatique au sésame avec edamames et vinaigrette au gingembre
- Verdure du chef avec vinaigrette maison
- Salade César avec parmesan et croûtons
- Salade de quinoa méditerranéenne avec feta et olives
- Salade de burrata et tomates anciennes
- Roquette et agrumes avec parmesan en copeaux

SANDWICHES ET WRAPS

- Club sandwich à la dinde
- Bánh mì vietnamien avec daikon mariné et aioli sriracha
- Sandwich au poulet katsu avec sauce tonkatsu
- Wrap au poulet tandoori avec raita au concombre
- Wrap au poulet BBQ
- Wrap aux légumes rôtis et houmous (V)
- Wrap végane à l'avocat et aux poivrons rôtis (VG)
- Wrap à la salade de thon
- Sandwich caprese
- Baguette au rosbif
- Grilled cheese aux côtes levées courtes sur brioche
- Wrap au poulet jerk avec salade de mangue
- Sandwich au poulet portugais avec aioli piri piri

PLATEAUX

(Or et Platine)

- Plateau de crudités avec trempette maison
- Planche de fromages et charcuteries
- Plateau méditerranéen avec houmous, olives et pita
- Plateau de saumon fumé

BREUVAGES

- Eau plate
- Eau pétillante
- Liqueurs douces
- Service de café et thé : +3 \$ / personne

PLATS CHAUDS

(Platine)

PÂTES

- Cavatelli aux champignons sauvages
- Raviolis à l'épinard et à la ricotta
- Gnocchis à la tomate
- Pâtes pomodoro
- Macaroni au fromage à la truffe

VOLAILLE

- Poulet rôti aux fines herbes
- Poulet piccata
- Poitrine de poulet glacée au BBQ
- Poulet jerk avec riz à la noix de coco et salsa à la mangue
- Poulet piri piri à la portugaise

BŒUF

- Bœuf mongol
- Bavette de bœuf avec chimichurri
- Tourte au shepherd's pie au cari

FRUITS DE MER

- Saumon en croûte d'herbes
- Riz frit aux crevettes
- Nouilles aux fruits de mer style singapourien
- Morue poêlée

VÉGÉTARIEN

- Steak de chou-fleur rôti à la harissa
- Cari de pois chiches
- Champignons portobello farcis
- Parmesan d'aubergines

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre rôties
- Riz aux fines herbes
- Légumes de saison
- Carottes glacées au miel
- Purée de pommes de terre à l'ail rôti
- Riz à la noix de coco
- Pommes de terre rôties au piri piri
- Maïs grillé au beurre aux fines herbes
- Choux de Bruxelles croustillants avec glaçage balsamique
- Purée de patates douces
- Épinards sautés à l'ail
- Tabboulé de quinoa

DESSERTS

- Bouchées de brownies
- Mini gâteaux au fromage
- Mini tartelettes
- Coupes de mousse au chocolat
- Bouchées de brownies au caramel au beurre de miso
- Biscuits aux brisures de chocolat
- Gâteau aux carottes



FORFAITS 5 À 7

ARGENT à partir de 26 \$ / invité

- Choix de 4 bouchées cocktail
 - Plateau de grignotines léger (fromages, craquelins & fruits de saison)
 - *Service en livraison · Sans installation*
-

OR à partir de 39 \$ / invité

- Choix de 6 bouchées cocktail
 - Plateau de grignotines bonifié avec charcuteries & fromages artisanaux
 - Choix de 2 mini-desserts
 - *Installation incluse*
-

PLATINE à partir de 52 \$ / invité

- Choix de 8 bouchées cocktail
 - Grande table de grignotines avec fromages fins, charcuteries & accompagnements de saison
 - Choix de 2 mini-desserts
 - *Installation haut de gamme & présentation complète incluse*
-

AJOUTS OPTIONNELS

- Station : à partir de 12 \$
 - Personnel sur place : contactez-nous pour la tarification
 - Location d'équipement : tarification séparée
-

Service de bar offert séparément : voir Stations haut de gamme & Service de bar pour la tarification.



SÉLECTIONS DU MENU 5 À 7

FRUITS DE MER

- Tataki de thon sur croustillant de sésame avec aïoli au yuzu (SG)
- Tartare de saumon style asiatique sur riz croustillant
- Cuillères de ceviche de crevettes (SG)
- Tartelettes de salade de homard (SG)
- Blinis au saumon fumé avec crème fraîche et aneth (SG)
- Rondelles de concombre au crabe et à l'avocat (SG)
- Crevettes tempura frites avec aïoli au citron (SG)
- Mini lobster rolls (chauds)
- Crevettes à la noix de coco avec sauce trempette à la mangue (SG)

VOLAILLE

- Brochettes de poulet tandoori avec raita au concombre
- Bouchées de poulet et gaufre
- Crostini de confit de canard avec confiture de figes
- Coupes phyllo au canard fumé et à la poire
- Mini sliders de poulet BBQ effiloché
- Poulet Général Tao avec riz frit aux oignons verts

VÉGÉTARIEN

- Arancini au brie et à la truffe noire (V)
- Piments caramélisés et fromage de chèvre en coupe phyllo (V)
- Crostini aux champignons sauvages (V)
- Brochettes de caprese (V, SG)
- Bouchées de burrata et tomates anciennes (V, SG)
- Rouleaux de printemps à la mangue et à l'avocat dans papier de riz (VE, SG)
- Crostini aux champignons et lentilles (VE)
- Tartelettes de betteraves rôties et houmous (VE, SG)
- Gyosas aux légumes avec ponzu (VE)
- Grilled cheese à la pomme et au sirop d'érable avec brie et oignons caramélisés
- Arancini aux épinards et à la ricotta (V)
- Bouchées de chou-fleur Buffalo (VE, SG)

VIANDE

- Mini sliders de bœuf AAA avec cheddar vieilli et mayo chipotle
- Brochettes de kofta d'agneau avec yogourt à la menthe
- Tacos au porc effiloché chipotle
- Brochettes de prosciutto et melon
- Crostini de carpaccio de bœuf avec aïoli à la truffe
- Côtelettes d'agneau de Nouvelle-Zélande avec chimichurri à la menthe (+4 \$ / pièce)
- Bouchées de mini Beef Wellington

MINI DESSERTS

- Mini gâteaux au fromage
- Mini tiramisu
- Tartelettes citron yuzu
- Bouchées de brownie au caramel butterscotch et miso
- Macarons (SG)
- Tartelettes au chocolat et ganache
- Mini crème brûlée
- Pavlovas aux fruits de saison (SG)

V - Végétarien · VE - Végan · SG - Sans gluten · Autres accommodements alimentaires offerts sur demande.



STATIONS ET SERVICE DE BAR PRESTIGE

STATIONS PRESTIGE

TABLE DE GOURMANDISES

Fromages artisanaux, charcuteries fines, fruits frais, noix, craquelins et accompagnements gourmands

12 \$ / personne

STATION DE PÂTES

Pâtes préparées par le chef avec sauces et garnitures de saison

12 \$ / personne

STATION DE DÉCOUPE

Viandes lentement rôties, tranchées sur demande avec accompagnements classiques

15 \$ à 18 \$ / personne

STATION DE TACOS

Tacos préparés sur mesure avec garnitures fraîches et sauces maison

12 \$ / personne

STATION DE SLIDERS

Mini burgers avec garnitures gourmandes et petits pains artisanaux moelleux

12 \$ / personne

STATION DE DESSERTS

Petites douceurs et desserts élégants pour une touche finale soignée

10 \$ / personne

BAR À HUÎTRES

Huîtres fraîches servies avec accompagnements classiques

12 \$ à 15 \$ / personne

SERVICE DE BAR

BAR STANDARD

Vin, bière et boissons sans alcool

28 \$ / personne

BAR PRESTIGE

Spiritueux haut de gamme, vin premium, bière importée et mélangeurs rehaussés

42 \$ / personne

BAR PLATINE

Cocktails signature, spiritueux premium et expérience de bar complète

55 \$ / personne

SERVICE BYOB

Vous avez déjà votre vin, vos spiritueux ou votre bière? Nous nous occupons du reste.

SERVICE BYOB - 15 \$ / personne

Comprend : service de bar professionnel, verrerie haut de gamme, mélangeurs, garnitures, glace, boissons sans alcool et installation. Vous fournissez l'alcool — on s'occupe du reste.

Idéal pour les clients qui préfèrent fournir eux-mêmes leur vin, leurs spiritueux ou leur bière. Droits de bouchon et manutention inclus.

COCKTAILS SIGNATURE

Martini espresso - Paloma épicée - Spritz au sureau

Old Fashioned - Moscow Mule - French 75

Cocktails signature offerts avec les forfaits Bar Gold et Platine.



Les stations peuvent être ajoutées à n'importe quel forfait. Les prix sont par personne et n'incluent pas le service de bar, sauf indication contraire.

APERÇU DES TARIFS

ARGENT

Déjeuner : 12 \$ / invité

Dîner : 19 \$ / invité

5 à 7 : à partir de 26 \$ / invité

OR

Déjeuner : 16 \$ / invité

Dîner : 25 \$ / invité

5 à 7 : à partir de 39 \$ / invité

PLATINE

Déjeuner : 24 \$ / invité

Dîner : 48 \$ / invité

5 à 7 : à partir de 52 \$ / invité

SERVICE DE BAR :

Bar standard : 28 \$ / invité

Bar premium : 42 \$ / invité

Bar platine : 55 \$ / invité

Apportez votre propre alcool (BYOB) : 15 \$ / invité (vous fournissez l'alcool, on s'occupe du reste)

SUPPLÉMENTS DE STATIONS (à partir de) :

Table gourmande : 12 \$ / invité

Station de pâtes : 12 \$ / invité

Station de découpe : 15-18 \$ / invité

Station de desserts : 10 \$ / invité

Bar à huîtres : 12-15 \$ / invité

Stations déjeuner : 12 \$ / invité (avec chef)

Locations (planches, plateaux, chafers) : à partir de 3 \$ / invité

Tous les prix sont par personne - Taxes non incluses - Minimum de 30 invités - Livraison en sus

PERSONNEL & DÉPLACEMENT

TARIFS DU PERSONNEL

Service en salle — 35 \$/h

Cuisinier — 35 \$/h

Gestionnaire / MD — 40 \$/h

Chef — 50 \$/h

1 MD inclus dans tous les événements

RATIOS DU PERSONNEL

Souper assis — 1 employé par 15 invités

Buffet — 1 employé par 25 invités

Cocktail / 5 à 7 — 1 employé par 25 invités

Personnel et déplacement estimés selon le nombre d'invités, le type d'événement et l'emplacement. Minimum de 30 invités.

DÉPLACEMENT *(hors de la ville seulement)*

Temps de déplacement — tarif horaire × heures (aller-retour, par employé)

Transport — 0,76 \$/km × km (aller-retour, par employé)

LOCATION

Chafers, plateaux, planches & réchauds — 3 \$/personne (Chez Mylo)

Vaisselle, coutellerie & verrerie — 5,50 \$/personne (via Célé-Fête)



COMMANDE ET CONTACT

POURQUOI CHOISIR CHEZ MYLO

Menus axés sur la cuisine du chef

Présentation soignée

Formats flexibles

Mise en place fiable pour événements privés

Menus personnalisés disponibles

DÉTAILS DE COMMANDE

Tarif par personne

Taxes non incluses

Frais de livraison selon la distance

Mise en place incluse avec les forfaits Or et Platine

Vaisselle jetable incluse

Locations disponibles (frais supplémentaires)

Personnel supplémentaire disponible (frais supplémentaires)

Minimum de 30 invités

Paiement complet exigé avant l'événement

Commandes requises 7 jours à l'avance

Commandes de dernière minute disponibles sur demande

CONTACT

chezmylocatering.com

chez.mylo@gmail.com

514-691-4841

@chez.mylo

ZONE DE SERVICE

Montréal - Laval - West Island

Longueuil - LaSalle et les environs

Les frais de livraison varient selon la distance. Les secteurs à l'extérieur de l'île de Montréal peuvent entraîner des frais supplémentaires — devis fournis au moment de la réservation.

COMMENT RÉSERVER

1. Transmettez votre date, nombre d'invités, lieu et style de service préféré
2. Recevez un menu et un devis personnalisés
3. Finalisez vos choix et les détails de l'événement
4. Confirmez votre réservation



Nous sommes heureux de répondre aux besoins végétariens, végétaliens, sans gluten, sans produits laitiers et autres besoins alimentaires. Demandez-nous simplement.