CHEZ MYLO

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 — 14,50 $ / invité

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

OR — 23 $ / 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 — 31 $ / 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)

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)

SANDWICHS 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.



FORFAITS DÎNER

ARGENT 20 $ / invité

Choix de 2 sandwichs ou wraps

Choix de 1 salade

Choix de 1 dessert

Boissons incluses

Accommodements alimentaires disponibles

Livraison seulement · Aucune installation

OR 30 $ / 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

PLATINE 49,50 $ / 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

BOÎTES À LUNCH INDIVIDUELLES 23 $ / invité

Une boîte à lunch par invité

Sandwich ou wrap (jusqu'à 3 choix, répartis également)

Salade d'accompagnement et dessert

Serviette et ustensiles inclus

Livraison seulement · Aucune installation

AJOUTS (n’importe quel forfait)

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

Salade supplémentaire : +2 $ / invité

Dessert supplémentaire : +1,50 $ / invité

Amélioration du plateau (Argent) : +4 $ / invité

Plat chaud (Argent ou Or) : +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

SANDWICHS ET WRAPS

Club sandwich à la dinde

Bánh mì vietnamien avec daikon mariné et aïoli 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 aïoli 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 27 $ / invité

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

OR à partir de 40,50 $ / 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 54 $ / 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 figues

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 SLIDERS

Mini burgers avec garnitures gourmandes et petits pains artisanaux moelleux

12 $ / personne

STATION DE PÂTES

Pâtes préparées par le chef avec sauces et garnitures de saison

12 $ / personne

STATION DE DESSERTS

Petites douceurs et desserts élégants pour une touche finale soignée

10 $ / personne

STATION DE DÉCOUPE

Viandes lentement rôties, tranchées sur demande avec accompagnements classiques

15 $ à 18 $ / personne

BAR À HUÎTRES

Huîtres fraîches servies avec accompagnements classiques

12 $ à 15 $ / personne

STATION DE TACOS

Tacos préparés sur mesure avec garnitures fraîches et sauces maison

12 $ / 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 : 14,50 $ / invité

Dîner : 20 $ / invité

5 à 7 : à partir de 27 $ / invité

OR

Déjeuner : 23 $ / invité

Dîner : 30 $ / invité

5 à 7 : à partir de 40,50 $ / invité

PLATINE

Déjeuner : 31 $ / invité

Dîner : 49,50 $ / invité

5 à 7 : à partir de 54 $ / 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

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)

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



CHEZ MYLO

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

Livraison : Montréal et Laval 50 $ · Rive-Nord et Rive-Sud 75 $ · Ailleurs au Québec 100 $

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 par carte, ou facture à l'entreprise (payable 15 jours après la livraison)

Commandes requises 72 heures à l'avance

Commandes urgentes possibles, confirmées par courriel

CONTACT

chezmylocatering.com

chez.mylo@gmail.com

514-691-4841

@chez.mylo

ZONE DE SERVICE

Montréal - Laval - West Island

Longueuil - LaSalle et les environs

Frais de livraison fixes selon le code postal, affichés à la commande.

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.