



MG | RÉCEPTION
TRAITEUR

Collection Vallery

Membre



NOTRE MAISON

UNE HISTOIRE DE FAMILLE CÔTÉ MER

Maison familiale **créée en 1971 par Michel GUÉRAULT**, l'entreprise débute son activité en tant que boucher, charcutier traiteur avec comme principale activité la vente de produits de qualité au sein de plusieurs boutiques. Face à une forte demande de la clientèle l'activité de Traiteur Organisateur de réception s'est rapidement développée pour connaître un franc succès.

C'est en 2014 que la maison « Michel GUÉRAULT » est reprise par Sami GUÉRAULT pour devenir « MG Réception ».

Depuis lors, la société a connu un succès grandissant, et a construit un nouveau laboratoire de production culinaire à Pannes pour répondre aux demandes croissantes des clients.

UNE AVENTURE HUMAINE

Mais cette histoire est bien plus que celle d'une simple entreprise de restauration. C'est avant tout une aventure humaine. Celle d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés œuvrant tous à la réalisation d'un projet ambitieux.

Fidèles à l'entreprise, ils évoluent aux côtés de Sami depuis de nombreuses années, tant dans les cuisines, les bureaux administratifs que sur vos manifestations. Véritables passionnés, ils travaillent ensemble pour créer des expériences culinaires exceptionnelles pour vos réceptions.



NOS VALEURS

Excellence

Nous nous défions constamment à donner le meilleur de nous-mêmes à chaque étape de nos démarches, avec une volonté de nous dépasser pour vous offrir un haut niveau de qualité et de performance. Motiver nos talents pour innover dans notre travail est notre mission de tous les jours.

Responsabilité

Prendre des décisions et agir pour leur mise en œuvre, anticiper les défis et enjeux sociétaux, nous orientons toutes nos actions en faveur du développement durable.

Respect

L'humain est au cœur de nos démarches. Faire preuve de respect, d'honnêteté et de loyauté sont essentiels afin d'atteindre l'harmonie dans notre maison en respectant les talents et les outils qui la compose.



NOS PRESTATIONS



VERRE D'ACCUEIL

Un petit moment avant que les festivités puissent commencer

EN LIBRE SERVICE

BOISSONS

Citronnade et thé glacé maison, etc.

LES DOUCEURS

Mini brownies et mini cookies

PRESTATION DE SERVICE

Nappage coton blanc, serviettes cocktail ouatées, ecocup, suppl. pour verrerie en dur



Un rafraîchissement avant une vague d'émotions...

Idéal pour accueillir et faire patienter vos convives avant la cérémonie, lors de leur arrivée au Château de Vallery.



COCKTAIL

Quelques suggestions

Boissons du cocktail

Notre conseil : 3 verres / personnes

LES ALCOOLISÉES

Kir pétillant - Soupe de framboises - Champagne Veuve Pelletier - Soupe de bulles - Aperol Spritz, etc.

LES SANS ALCOOL

Forfait soft : Coca cola, jus d'orange, jus de pomme, eau plate et eau pétillante etc.

Forfait soft Alain Milliat : Assortiment de jus et nectars haut de gamme...

Bonbonnes

LES ALCOOLISÉES

Punch - Mojito - Sex On the Beach - Moscow Mule, etc.

LES SANS ALCOOL

Thé glacé, citronnade, limonade ananas gingembre, etc.

Le premier moment de détente ...

Remerciez vos proches d'avoir été témoin de votre union autour d'un cocktail convivial, gourmand et raffiné servi dans le parc, la Grande Galerie, le Salon des Musiques ou les jardins suspendus.

Annonceur d'une soirée réussie, le cocktail fait parti des moments les plus importants de votre événement.

COCKTAIL

Quelques suggestions

Pièces de cocktail

CÔTÉ MER

Pétale de radis, saumon fumé et crème de timut - Maquereau grillé sauce soja, crème de moutarde - Truite gravlax et crémeux betterave - Crevette sautée, mangue et menthe fraîche - Croq' saumon truffe - Cromesquis de raie et mayonnaise épicée, etc.

CÔTÉ TERRE

Foie gras en coque de chocolat façon mendiant - Bœuf mi-cuit et confit d'échalote - Nem de volaille au curry - Mini hot dog de volaille, moutarde et oignons frits, etc.

CÔTÉ VÉGÉS

Sablé aux graines et crème de poivron rouge - Fondant de betterave rouge, pickles de graines de moutarde - Concombre, fromage frais mentholé - Cannelé de poivron rouge à dipper - Corolle de chèvre au pesto, etc.

Animations

CÔTÉ MER

Crevettes papillon au Saté - Atelier tartare - Noix de Saint Jacques à la plancha - Cloche d'Aladin, saumon - Crevettes salsa verde - Octopus, etc.

CÔTÉ TERRE

Découpe de jambon Serrano et /ou Pata Negra - Plancha de boucher - Découpe de lingot de foie gras maison - Escalope de foie gras, etc.

CÔTÉ VÉGÉS

Bar à tapenades - Œuf toqué à la truffe - Atelier mozza & tomates d'antan - Meringue à l'azote liquide, etc.

À votre disposition : nos buffets moulures, buffets coton blanc, buffet caillebotis, compositions florales de buffets, etc.



REPAS

Quelques suggestions

Mises en bouche

CÔTÉ MER

Thon rouge aux deux sésames et crème d'avocat épicée - Ceviche de dorade, petits légumes et leche del tigre, etc.

CÔTÉ TERRE

Ricotta truffé et jardin de petits légumes ✓ - Foie gras et gel exotique au poivre de Timut, brunoise des caraïbes, etc.

Nos mises en bouche sont travaillées à la façon d'une entrée. Nous accordons le même soin aux saveurs et au dressage. Seule la quantité est revue pour obtenir des portions plus légères

Entrées

CÔTÉ MER

Gambas géante, crémeux à l'estragon et fraîcheur d'agrumes mentholée - Saumon gravlax, purée herbacée et pétales de légumes croquants - Homard et coulis de basilic, tomates en aigre doux, petits légumes, etc.

CÔTÉ TERRE

Lingot de foie gras, gel exotique au poivre Timut et brunoise des caraïbes - Florilège de poivrons et tomates en déclinaison, cromesquis truffé et panna cotta basilic ✓, etc.

Entrées chaudes

CÔTÉ MER

Noix de St Jacques nacrées, risotto à la tomate confite - Merlu snacké, légumes à la verde et bouillon herbacé, etc.

CÔTÉ TERRE

Foie gras poêlé, fricassée de pleurotes et jus de viande parfumé à l'huile de truffe, etc.





REPAS

Quelques suggestions

Patiences glacées

(une pause digestive entre l'entrée et le plat)

Sorbets : pomme verte arrosé de manzana - citron vert arrosé de vodka- litchi arrosé de Soho, etc.

Plats

CÔTÉ TERRE

Suprême de volaille au jus de pomme du Loiret, déclinaison de carottes et fèves - Pavé de quasi de veau et jus à l'ail noir, mousseline de patate douce et trio de légumes - Filet de bœuf jus à la quintessence de truffe, larme de caviar forestier, espuma de maïs et poudre de cèpes, etc.

CÔTÉ MER

Filet de bar sauce montée au beurre demi-sel, écrasé de pommes de terre à la laitue de mer et poêlée de légumes - Pavé de Maigre, jus aux coques, risotto au parmesan, fèves edamame et roquette, etc.

Plats Signature

CÔTÉ MER

Homard sauce crustacés au poivre de timut, condiment carotte jaune et gingembre, etc.

CÔTÉ TERRE

Filet de bœuf Angus, jus à l'ail noir, mousseline de patate douce et gingembre, carottes fanes et pleurotes royales, etc.

Plats Végé 🌿

Curry de légumes au lait de coco et légumes crus-cuits - Lasagne de légumes à la truffe revisitée et salade d'herbes fraîches, etc.

Plats à partager

(servi au centre de la table par un chef de table parmi vos invités)

Gigot d'agneau de 7h, thym et romarin, mousseline de flageolets et cromesquis de pommes à l'ail fumé - Côte de bœuf servie sur planche en bois, pommes grenailles aux aromates et fine ratatouille, etc.



FROMAGES

Quelques suggestions

Au buffet

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE

Brie de Meaux, Crottin de chèvre, Comté, St Nectaire, etc.

À table

PLATEAU DE 3 ou 5 FROMAGES

Brie de Meaux, Crottin de chèvre, Comté, etc.

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ MAISON

SAINT MARCELIN RÔTI AU MIEL

Wedding cheese

Neufchâtel, Fourme d'Ambert, St Nectaire, Brie, Comté, etc.



DESSERTS

Quelques suggestions

Desserts à l'assiette

Assiette de mignardises - Méli-mélo de fruits rouges fumant - Miss Ruby - Addiction, etc.

Buffet des desserts en lumière

Composé d'une pièce montée et d'un assortiment de 3 mignardises au choix par personne

PIÈCE MONTÉE OU WEDDING CAKE

Pièce montée de choux Craquelins - Pièce montée de macarons - Nude cake - fraisier façon wedding cake, etc.

MIGNARDISES

Cornet choco-cacahuète - Pompon abricot et basilic, biscuit pain de Gênes - Mini brochette de fruits frais - Chouchou rose et confit de framboise - Tartelette tout chocolat façon mendiant, etc.





ENFANTS

et prestataires

Les enfants

COCKTAIL ENFANT

Wrap dinde et cream cheese - Sucette de tomate - Mousse de canard en robe de pain d'épices - Navette à la rilette de saumon - Jus de pomme et eaux, etc.

MENU ENFANT FORMULE À PARTAGER

Croque monsieur au poulet et mini burger de boeuf - Chips - Mousse au chocolat et brochette de bonbons - Eau plate et jus de pomme du Loiret

MENU ENFANT FORMULE À L'ASSIETTE

Salade tomate mozzarella - Nuggets de poulet panko et risotto de coquillettes - Mousse au chocolat et brochette de bonbons - Eau plate et jus de pomme du Loiret

Les prestataires

MENU PRESTATAIRE PLATEAU REPAS

Plateau repas froid - Eaux et jus de fruits

MENU PRESTATAIRE DINER ASSIS

Entrée - Plat chaud - Dessert - Eaux et café





OPTIONS POUR LA NUIT

Prestations en open bar

Les encas salés

Mini cornet de frites - mini burger - mini hot dog - bar à mini paninis - planche de fromage, etc.

Les encas sucrés

Corbeille de fruits frais, fontaine à chocolat, mignardises sucrées, etc.

Les boissons

Non alcoolisées du bar de nuit - forfait matériel de nuit, etc.





LES BOISSONS

Quelques suggestions

Eau plate et pétillante du repas, bouteilles en verre - Café et thé en libre service au buffet - Café nespresso & thé Dammann

Les boissons alcoolisées

LES EFFERVESCENTS

Blanc de blanc - Vouvray AOC - Crémant de Loire AOC, etc.

LES CHAMPAGNES

Veuve Pelletier - Domaine Austréau, etc.

Les vins

VIN BLANC

Cheverny AOC - Menetou Salon - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, etc.

VIN ROUGE

Côte Rôtie, Menetou Salon - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, etc.

VIN ROSÉ

Cheverny AOC, etc.

Les forfaits vin pour le repas

Nous consulter

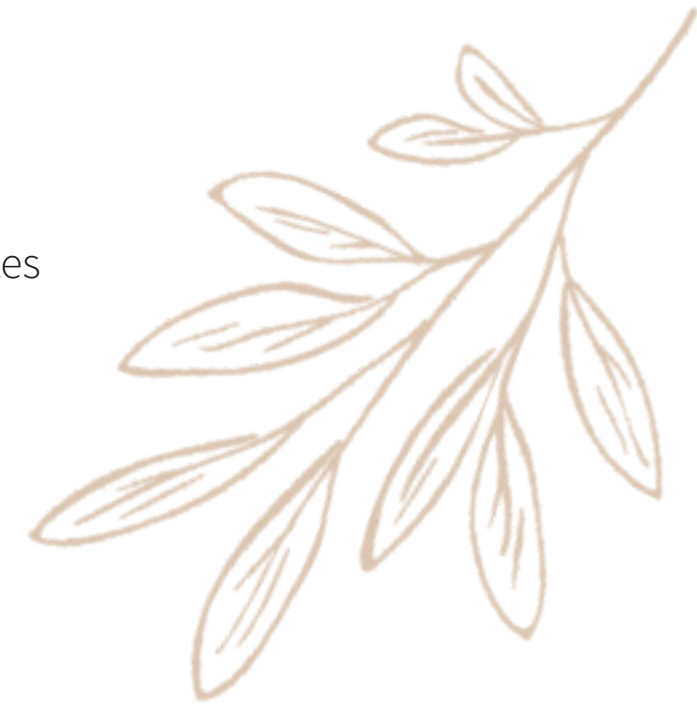
Les bières

Tireuse à bière Blade - Heineken - Edelweiss blanche - Lagunitas IPA - Heineken sans alcool, etc.

Les alcools

Get 27, Cognac Dalaître, Gin Bombay Saphir, Rhum Havana 3ans etc.





Dégustation

Nous vous proposons donc une dégustation à dates définies pour découvrir nos différentes prestations, uniquement sur rendez- vous. Merci de nous contacter.

Personnel

L' ÉQUIPE - TENUE DE SERVICE - HORAIRES - BARMAN

Nous contacter

Matériel

ART DE LA TABLE - NAPPAGE - MATÉRIEL DE CUISINE

Nous contacter

Mobilier

TABLES - CHAISES - MANGE-DEBOUT - PARAVENTS

Le château en dispose. Nous contacter au besoin

Transport

TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

Le transport alimentaire se fait par véhicule réfrigéré, nous consulter pour tout renseignement

Enlèvement

ENLÈVEMENT DES DÉCHETS

Nous ramenons automatiquement nos déchets qui sont triés sur réception.

Nous consulter pour tout renseignement



LE LENDEMAIN



LE BRUNCH

Quelques suggestions

LE COIN DU BOULANGER

Mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains aux raisins - Brioche pralines roses, etc.

LES INDISPENSABLES

Beurre doux, salé - Confitures - Pâte à tartiner maison, etc.

LES ATELIERS CULINAIRES

Œufs brouillés et bacon grillé - Œufs parfait, saumon fumé et crème herbacée à la roquette - Bun'n Roll Norvégien - Plancha terre et mer, etc.

LE COIN DU CUISINIER

Salade de penne, tomate confite, mozza et pesto - Saumon fumé, etc.

LE COIN DU FROMAGER

Brie de Meaux, Saint Nectaire et comté - Fromage blanc et coulis fruits, etc.

LES DOUCEURS

Salade de fruits - Mini Brownies, etc.

LES BOISSONS

Jus d'orange - Jus de pomme du Loiret - Café, thé, chocolat etc.

OPTION

Atelier jus pressé minutes

Rien de mieux qu'un brunch autour de la piscine, dans les jardins ou les grandes salles pour finir ce beau séjour au Château de Vallery





BUFFET FROID

Quelques suggestions

SALADES

Salade de penne - Tomate confite, mozza et pesto - Taboulé à l'oriental, etc.

HORS D'OEUVRES

Saumon fumé - Plateau de charcuterie, etc.

VIANDES

Roast beef - Rôti de dinde, etc.

CONDIMENTS

Mayonnaise, moutarde, etc.

FROMAGE

Brie de Meaux, Saint Nectaire, etc.

DESSERT

Brownie - Brochette de fruits frais XXL, etc.

Ce buffet sera laissé dans les frigos du château, le soir de votre événement. Il vous faudra prévoir, le pain, l'art de la table et les boissons

Cycle de vie d'une réception responsable

- 1** PÔLE COMMERCIAL
- Présentation des offres sur écran
 - Impressions limitées
 - Papier écologique
 - Energie verte sur les bâtiments
 - Véhicules hybrides pour les commerciaux

- 2** ACHAT RESPONSABLE
- Circuit court
 - Producteurs locaux engagés sur l'écologie
 - Produits de saison et frais
 - Livraison et approvisionnement mutualisés pour diminuer le transport
 - Respect de la chaîne du froid
 - Traçabilité des produits

- 3** PRODUCTION
- Contrat santé pour les salariés : confort et sécurité au travail
 - Considération des richesses humaines
 - Apprentissage et formation
 - Energie verte : laboratoire

- 4** VALORISATION ENVIRONNEMENTALE
- Gestion optimale des déchets : tri, recyclage et récupération de l'eau
 - Eco-geste : poste éteint, utilisation papier recyclé, économie de l'eau
 - Produits de nettoyage éco-labellisés
 - Gestion centralisée et précise des denrées
 - Déchets bios à destination de l'alimentation de volaille
 - Livraisons optimisées et formation à la conduite éco-responsable
 - Véhicules aux normes Euro6, réduisant les rejets de CO2

- 5** PRESTATION
- Utilisation minimale d'emballages et vaisselle jetable recyclable 100% éco-conçu
 - Utilisation des matériaux lavables et réutilisables
 - Matériel et équipe interne pour limiter le transport

- 6** SUIVI CLIENT
- Mesure de la satisfaction
 - Fidélisation
 - Plan de suivi de marché à échéances régulières

NOS ACTIONS RSE

TRAVAIL DÉCENT & CROISSANCE ÉCONOMIQUE

L'enjeu est d'assurer le bien-être des collaborateurs et des communautés locales. Cette ambition prend la forme d'un objectif de long terme : **viser 0 accident de travail, favoriser l'engagement des salariés et développer l'ancrage local**. Il s'agit donc d'assurer l'épanouissement des collaborateurs et de contribuer au bien vivre des populations proches de notre site. Les objectifs mis en place sont de favoriser l'évolution des collaborateurs et leur formation, de réaliser 100% des entretiens individuels d'évaluation avec le dirigeant, de favoriser la promotion interne, de favoriser l'équité et l'intégration des personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi.

MG Réception diffuse les principes de la RSE dans le management et dans sa culture. MG Réception a promu une croissance économique soutenue en **favorisant l'emploi local depuis 8 ans**, faisant travailler près de 80 personnes.

ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

L'égalité entre les sexes est soutenue par MG Réception au travail d'un objectif « Garantir la participation entière et effective des femmes et leur accès en toute égalité aux fonctions de direction à tous les niveaux de décision, dans la vie politique, économique et publique ». MG Réception contribue à l'égalité des sexes grâce à la **participation de femmes à la gouvernance et à la direction**. La répartition des femmes est égalitaire sur tous les postes : commercial, cuisine et logistique.

ÉNERGIE PROPRE

Nous avons effectué plusieurs choix pour réduire notre empreinte carbone tout au long de notre production. Avec l'offre primeo, Energie verte, 100% de notre consommation électrique est **issue de sources d'énergies renouvelables**. MG Réception mise sur l'implication interne de tous les métiers et sur la dynamique d'amélioration continue pour ajuster les consommations énergétiques, par exemple: extinction des ordinateurs par mise en veille automatique, des lumières et imprimantes tous les soirs. Il s'agit de tendre vers le principe « **zéro production = zéro consommation** ». L'ensemble de l'éclairage de notre site est basse consommation de type LED.



ESR

NOS ACTIONS RSE

ACHATS RESPONSABLES

Engagés dans une démarche écoresponsable, notre devoir est de rechercher les meilleurs produits issus de notre terroir proche. Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux et en circuit-court à moins de 100 km de la région Centre Val de Loire.

NOS PRODUCTEURS qui participent à nos cartes

- **Covifruits** (90km) : Jus de pommes du Loiret, crème de poire et eau de vie.
- **La Ferme de la petite Brosse à Girolles** (11km) : fromage de chèvre.
- **Graines aux vents à Corbeilles en Gâtinais** (16km) : pâtes fermières.
- **Le Père Choiseul** (69km) : œufs plein air
- **Perronnet GAEC** (17km) : pommes de terre
- **EARL Chevet** (100km) : fleurs comestibles
- **EARL Deboise** (6km) : fruits et légumes
- **Ferme la Prébenderie** (63km) : viande de bœuf
- **Au Four et au Moulin** (9km) : pain
- **Famille Vacher** (80km) : miel

L'AVENIR EST DANS LA JEUNESSE

Afin de former nos futurs talents, nous nous engageons à les accompagner dans leur formation chaque année.

En 2023, nous accompagnons :

- 2 BTS management en hôtellerie restauration option B : art culinaire, art de la table et du service
- 1 BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur



RSE

NOS ACTIONS RSE

FAIM « ZÉRO »

Pour préserver et pérenniser la productivité des exploitants, MG Réception collabore avec des agriculteurs locaux et bios, permettant d'optimiser la qualité des légumes et des fruits. C'est en respectant le sol et la biodiversité que l'agriculture optimisera la productivité et fera évoluer les systèmes alimentaires pour les rendre plus durables.

En cuisine, un management éducatif et des investissements dans des outils de découpe performants permettent **de limiter le gaspillage alimentaire**. Une prestation annulée ? Nous faisons profiter gratuitement les artisans des alentours, le Secours Populaire ou les Restos du Cœur de la nourriture préparée : pas de perte, que des heureux !

EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT

Pour améliorer la qualité de l'eau en réduisant la pollution, nous mettons en place **des produits Ecolabel**. Ces produits sont élaborés à base de végétaux et d'ingrédients facilement biodégradables, qui réduisent au minimum les émissions de produits chimiques. Pour le lavage de finition nous utilisons une machine de lavage qui est connectée au réseau osmosé provoquant ainsi d'importantes économies d'eau.

VIE TERRESTRE

Nous nous efforçons de ne pas utiliser l'huile de palme, coprah, ou des produits en contenant ainsi que de produit à base d'OGM. Nous privilégions l'huile d'olive vierge extra ou l'huile de tournesol. Pour éviter les fleurs coupées, nous favorisons les plantes, les fleurs séchées et réutilisables. Aujourd'hui être un bon traiteur, c'est aussi faire preuve d'exemplarité en termes de respect de l'environnement

VALORISATION DES DÉCHETS

- **TRI** : Nous trions cartons, papiers, verres et matières organiques sur notre site et sur réception.
- **BIODECHETS** : Transformés en compost.
- **DÉCHETS ORGANIQUES** : Les déchets organiques de la cuisine sont destinés à notre équipement de réduction et d'hygiénisation des déchets.



RSE

Le goût
du beau
et du bon

MG | RÉCEPTION
T R A I T E U R



CONTACT

ADRESSE

391, Rue du Bois de Fourche, 45700 PANNES - FRANCE

TÉLÉPHONE

+33 (0)9.51.83.78.24

EMAIL

contact@mg-reception.fr

INSTAGRAM

[@mgreception](https://www.instagram.com/mgreception)



Membre

