

George V

LE TRAITEUR

— DES —
GRANDS ÉVÉNEMENTS



COMPLÈTEMENT
THON



OFFERT POUR UN TEMPS TRÈS

LIMITÉ



COMPLÈMENT À LA SECTION RÉCEPTIONS

MENU BANQUET

**OFFERT POUR
UN TEMPS
TRÈS LIMITÉ!**

CANAPÉ

TARTARE DE THON

Vendus à la douzaine (min. 3 douzaines)

Tartare de thon, émulsion à la lime
et oignons verts, croquant de sésame

48 \$

OPTION station interactive

Cuisinier sur place et
présentation de la vidéo Atlantica G5
« De la mer à votre événement »

Ajoutez 2 \$ / pers.





COMPLÈMENT À LA SECTION DÎNER À LA CARTE

MENU BANQUET

Minimum 50 personnes

**OFFERT POUR
UN TEMPS
TRÈS LIMITÉ!**

Incluant
la présentation de
la vidéo Atlantica G5
« De la mer à votre
événement »*



ENTRÉES

TATAKI DE THON

supp. 5 \$

Tataki de thon mariné au poivre des dunes, coulis d'argousier, salade de céleri-rave et algues de la Côte-Nord, émulsion de raifort et pousses d'oseille sanguine

OTORO GRILLÉ

supp. 10 \$

Cube d'otoro grillé, caramel de soya épicé, salade de concombre glacée et radis valentin, vinaigrette de wasabi, pousses de coriandre

PLAT PRINCIPAL

DUO THON

Duo de thon otoro et bœuf Wagyu, poêlée de champignons de shiitake et King eryngii, purée d'edamames et mirin, réduction au whisky japonais, légumes de saison

Offert en 3 services

60 \$

Entrée, plat principal et dessert

Offert en 4 services

70 \$

Entrée, potage, plat principal et dessert