

MENU BANQUET

# Déjeuners



George V

**LE TRAITEUR**

DES  
GRANDS ÉVÉNEMENTS





# Déjeuners à l'assiette

*Minimum  
10 personnes*



## OFFERTS EN DEUX FORMULES

### Servis en salle

Les sandwichs sont servis tièdes avec soupe du jour, croustilles maison et café

### Boîtes-repas pour sortir

Les sandwichs sont servis froids avec jus de légumes, sac de croustilles et bouteilles d'eau

## NUMÉRO 1

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade aux légumes de saison
- Sandwich au poulet mariné et grillé, fromage brie, pommes caramélisées
- Fruits frais saisonniers et financier
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

## NUMÉRO 2

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade de pommes de terre, haricots verts, olives et oignons rouges, vinaigrette aux fines herbes
- Croissant multigrains à la salade de thon, tomates, œufs durs, laitue romaine, mayonnaise aux oignons verts et moutarde
- Éclair au chocolat
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)



## NUMÉRO 3

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade aux deux choux et canneberges séchées
- Club réinventé avec pain panini, dinde fumée, tomates, bacon, salade et fromage
- Éclair à la vanille
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

## NUMÉRO 4

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade de champignons marinés, courgettes grillées et feta
- Baguette de rôti de bœuf aux épices de Montréal, moutarde de Dijon, beurre à l'ail noir, oignons au balsamique
- Tarte meringuée au citron
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

## NUMÉRO 5

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade de céleri rave à la rémoulade
- Croissant au jambon, tomates, laitue iceberg, œufs durs, mayonnaise de Dijon et miel
- Tarte au chocolat et baies de saison
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

## NUMÉRO 6

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade aux deux quinoas, tomates cerises Savoura, coriandre fraîche
- Wrap au poulet mexicain, guacamole avec edamames, maïs et mayonnaise épicée
- Gâteau fromage et lime
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)



## NUMÉRO 7

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croquant de légumes et trempette
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade de riz à la mandarine, céleri, chou chinois, œuf et vinaigrette à l'agrumes
- Baguette au sésame, porc à l'asiatique aux légumes croquants
- Gâteau aux carottes et aux noix de Grenoble
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

VÉGÉ

## NUMÉRO 8

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croustilles aux légumes
- Salade de quinoa, pois chiches, farro et lentilles du Puy, légumes rôtis au four et vinaigrette aux échalotes
- Salade de fruits frais à la menthe
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour sortir)

## NUMÉRO 9

---

- Jus de légumes ou soupe du jour
- Croustilles maison ou sac de croustilles
- Salade George V : laitue romaine, cœurs d'artichauts, haricots verts, tomates, olives Kalamata, œufs durs, confit de canard, vinaigrette aux cinq grains rôtis et balsamique
- Profiterole au caramel et praline
- Café, thé, tisane (ou bouteille d'eau pour boîte)

## NUMÉRO 10

N'est pas disponible en boîtes-repas

- 
- Soupe du jour
  - Croquant de légumes et trempette
  - Salade César
  - Croustilles maison
  - Pizza toute garnie aux saucissons, sauce maison et fromage québécois
  - Dessert au choix du chef pâtissier
  - Café, thé, tisane



# Déjeuners buffet

*Minimum  
30 personnes*

*Supplément  
si servi après 16 h*



Nous calculons que la durée moyenne d'un buffet est de une heure et demie. Si le temps demandé dépasse cette moyenne, un supplément par heure, par serveur sera ajouté à la facture.



## LA SANDWICHERIE

- Soupe du jour et croûtons
- Assortiment de salades composées (2)
- Salade César
- Marinades et condiments

## SANDWICHS ET PIZZA

- Bretzel maison de viande fumée, moutarde, cornichon à l'aneth
- Pizza végétarienne, sauce tomate, quatre fromages, basilic frais et roquette
- Pain multigrains, rôti de dinde, fromage Bergeron sans lactose, laitue iceberg

## DESSERTS ET BREUVAGES

- Assortiment de desserts (2)
- Salade de fruits frais
- Café, thé, tisane



## LE LAURIER

---

- Soupe du jour et croûtons
- Crudités et houmous
- Assortiment de salades composées (2)
- Salade panachée aux herbes et accompagnements
- Marinades et condiments

## SANDWICHES

---

- Bretzel du Croquebouche, saumon fumé maison, tartine au fromage à la crème, câpres et oignons verts
- Club réinventé, rôti de dinde, tomates, bacon, salade et fromage Bergeron
- Baguette de rôti de bœuf aux épices de Montréal, moutarde de Dijon, beurre à l'ail noir, oignons au balsamique

## DESSERTS ET BOISSONS

---

- Assortiment de desserts (2)
- Salade de fruits frais
- Café, thé, tisane

## L'INTERNATIONAL

---

- Soupe minestrone et croûtons
- Nachos et garnitures
- Assortiment de salades composées (2)
- Salade verte du moment, vinaigrette maison

## SANDWICHES ET PIZZA

---

- Baguette au sésame, porc à l'asiatique et légumes croquants
- Bagnat aux olives à la bresaola du George V et fromage du Québec
- Pizza aux fruits de mer de la Gaspésie
- Marinades et condiments

## DESSERTS ET BOISSONS

---

- Assortiment de desserts (2)
- Salade de fruits frais
- Café, thé, tisane





## LE MOITIÉ-MOITIÉ

---

- Soupe du jour et croûtons
- Assortiment de salades composées (2)
- Marinade et condiments

### SANDWICHS OUVERTS

Servis tièdes

- Baguette à la viande fumée, fromage Alfred, mayonnaise et moutarde de Dijon
- Sandwich flammekueche, béchamel aux lardons, oignons et mozzarella

### PLATS CHAUDS AU CHOIX

25-40 personnes : 2 choix

40 personnes et plus : 3 choix

- Sauté de volaille au curry avec riz basmati
- Tagliatelles au pesto de tomates et d'olives, poulet méditerranéen et sauce primavera
- Poitrine de poulet grillée aux épices jerk, riz long aux petits pois
- Étagé de bœuf braisé, champignons, pommes de terre, courge musquée grillée, sauce à la bière québécoise et fromage en grains
- Sauté de bœuf Stroganoff avec orzo
- Escalope de porc, sauce au calvados, pommes de terre rôties au romarin
- Lasagne végétarienne aux légumes grillés, fromage, épinards et sauce pizzaiola
- Pavé de saumon noirci, quinoa et lentilles, salsa aux fruits
- Filet de poisson blanc selon l'arrivage, fenouil, oignons, tomates, pastis et salsa verde
- Couscous à la tunisienne
- Blanquette de veau aux champignons et oignons perlés

### DESSERTS ET BOISSONS

---

- Assortiment de desserts (3)
- Salade de fruits frais
- Café, thé, tisane

## L'ORIENT EXPRESS

---

- Soupe asiatique
- Tartare de saumon oriental
- Boîte chinoise de canard croustillant laqué, vermicelles de riz, champignons shiitake et julienne de légumes
- Sushis végétariens

### PLATS CHAUDS AU CHOIX

25-40 personnes : 3 choix

40 personnes et plus : 4 choix

- Rouleau impérial au porc sur vermicelles de riz
- Morue à la cantonaise
- Émincé de poulet au curry rouge thaï
- Poulet général Tao façon George V
- Sauté de crevettes tandoori sur riz frit
- Bavette de bœuf grillée, sauce Bulgogi
- Nouilles aux œufs, légumes et tofu mariné
- Riz frit indonésien Nazi Goren au porc

### DESSERTS ET BOISSONS

---

- Biscuit oriental
- Crème glacée
- Salade de fruits exotiques
- Café, thé, tisane



# Déjeuners à la carte

*Minimum  
20 personnes*

## CHOIX D'ENTRÉES

Potage en inspiration du moment avec garnitures

Salade du jardin, feta, olives noires, tomates, concombre, vinaigrette maison aux fines herbes fraîches

Carpaccio de tomates du Québec, lentilles béluga, oignons verts, livèche, effiloché de canard confit et vinaigrette au Banyuls\*



## LE DÉJEUNER À LA CARTE 3 SERVICES INCLUS :

*Entrée*

*Plat principal*

*Dessert*

*Café, thé, tisane*

Salade de courgettes, artichauts, poivrons, betteraves rôties, pois chiches croquants et vinaigrette au sésame grillé\*

Parfait de foie de volaille, croûton de pain, julienne de pommes et vinaigrette carminée\*

Salade d'edamames, maïs, topinambours, quinoa, coulis de poivrons rouges grillés, mini bocconcini marinés à la coriandre et piment d'Espelette\*

Carpaccio de saumon fumé maison, salade de roquette, câpres frits, vinaigrette d'huile de fines herbes et citron\*

Salade de crevettes de Matane, asperges, pamplemousse, crème acidulée\*

Terrine de porc Beurivage de notre chef charcutier, confit maison\*

\* Ces entrées peuvent être préservées sur la table.



## PLATS PRINCIPAUX

---

Escalope de poulet, ratatouille gratinée, linguine, légumes de saison

---

Poulet à la marocaine, couscous aux raisins de Corinthe et pois chiches

---

Mijoté de porc à la bière noire St-Ambroise, purée de pommes de terre au carvi, légumes racines et choux

---

Pavé de morue aux jalapenos, tequila, lime, riz, salsa aux tomates

---

Filet de sole à la grenobloise, pommes de terre vapeur au beurre de persil

---

Saumon noirci aux épices de la Louisiane, riz aux légumes et sauce créole

---

Filet d'épaule de bœuf mariné à l'ail noir et au balsamique, pommes de terre grecques

---

Filet de porc rôti, embeurrée de chou rouge, sauce au cidre de pommes du Québec

### TENTÉ PAR PLUS D'UN CHOIX ?

Nous vous offrons la possibilité de choisir jusqu'à trois plats principaux le matin de votre événement. Le coût du repas sera le plus élevé des choix.

Poitrine de poulet marinée aux agrumes, riz, orge et farro aux poivrons, sauce suprême

---

Casserole de veau, champignons café, pancetta, fettuccine aux fines herbes et légumes

### PÂTES

---

Penne à la provençale, fromage feta, olives Kalamata, courgettes et poivrons grillés

---

Farfalles à l'huile d'olive, champignons, oignons perlés caramélisés et fromage en grains, poulet mariné aux fines herbes et à la fleur d'ail, jus de volaille au piment d'Espelette

---

Casarecce sauce arrabbiata, saucisse maison, pois sucré et sauté de légumes

---

Tagliatelles, brunoise de légumes, émincé de volaille aux deux moutardes

---

Orecchiette aux crevettes et au saumon fumé, fenouil braisé, sauce au vin blanc



## CHOIX DE DESSERTS

---

Choux Paris/Québec, crémeux au chocolat blanc et au Coureur des bois, croustillant de crème de praline

---

Croustade aux baies des champs nordiques, crème légère à la vanille

---

Brownies, ganache au chocolat noir, croustillant au chocolat, sauce au caramel et à la fleur de sel

Strudel tiède aux pommes et aux canneberges séchées, crème d'érable

---

Éclair au chocolat noir 71 % Ludovica, crème anglaise à la vanille

---

Gâteau au fromage et à la lime, gelée de fraises

---

Pudding aux fruits du verger, servi chaud

---

Salade de fruits frais, madeleine maison



# Le métier de traiteur est avant tout un art, une déclinaison de savoir-faire.

---

Puisque « la table est l'entremetteuse de l'amitié »,  
offrez à vos invités de marque le service traiteur Le George V.  
Dans le cadre d'événements professionnels ou personnels,  
nos planificateurs sauront dépasser vos attentes.  
Notre équipe vous séduira par son talent et par sa prestation  
et fera de votre événement un moment inoubliable.

---

## George V

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL DE



HÔTEL CHÂTEAU  
LAURIER QUÉBEC

★★★★

1 866 822-9222

[www.legeorge-v.com](http://www.legeorge-v.com)

