

MENU BANQUET

Dîner



George V

LE TRAITEUR

— DES —

GRANDS ÉVÉNEMENTS

✂

Dîner à la carte

*Minimum
20 personnes*



LE DÎNER 4 SERVICES INCLUS :

Entrée

Potage ou salade ou granité

Plat principal

Dessert

Café, thé, tisane

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de betteraves, choux de Bruxelles rôtis, émulsion de champignons, vinaigrette aux graines de tournesol rôties (option végétarienne, végétalienne et allergie)

Gravlax de bison aux épices boréales, émulsion de sirop de bouleau à l'épinette, échalotes françaises marinées

Vagues de saumon fumé maison, pain de seigle noir du Croquebouché, crème acidulée à l'aneth

Tian de légumes grillés, fromage mozzarina avec pesto, réduction de balsamique

Étagère de rillettes de porc de Beaurivage, mousse de lapin, micropousses de moutarde, vinaigrette de moutarde au moût de raisin

ENTRÉES CHAUDES OU TIÈDES

Maximum 300 personnes

Feuilleté de pommes caramélisées, fromage Saint-Honoré, purée de figues, pousses artisan d'Evelyne

Fondue au fromage de Charlevoix, gelée de pommes et de canneberges du Québec, petite salade rémoulade

Coquille aux fruits de mer de la Gaspésie, sauce au vin blanc, julienne de légumes

Supplément

Tourtière du Lac-Saint-Jean à la façon du George V, betteraves marinées

Supplément



TRILOGIES

Supplément

TRILOGIE DE BŒUF

- Carpaccio en croûte de poivre noir, émulsion de basilic et tomate
- Tartare, fleur d'ail, huile de thym et piment d'Espelette
- Mi-cuit avec salade de champignons et vinaigrette à l'échalote caramélisée

TRILOGIE DE SAUMON

- Fumé maison, aigrette à l'érable
- Mi-cuit et fenouil confit
- Tartare, citron et ciboulette

TRILOGIE DE CANARD

- Carpaccio de canard laqué à la groseille
- Rillettes de canard à la livèche et gin Ungava
- Foie gras de canard au torchon, croûton à l'huile de truffe



POTAGES

Potage végétarien inspiré de la saison
avec garnitures

Consommé de canard de la ferme
Les Canardises en croûte, garni de canard
confit, légumes racines et romarin,
soupçon de gin Ungava
(maximum 100 personnes)

Supplément

Crème de champignons domestiques
et sauvages, fondue de tomates et fleur
d'ail, fromage Blackburn

Supplément

Potage de poireaux et de pommes de terre
au carvi, poêlée de lardons et d'oignons,
croûton de fromage Migneron

Supplément

Chaudronnée de palourdes de la
Nouvelle-Angleterre

Supplément

Cappuccino de bisque de homard à la
californienne et espuma à l'estragon
(maximum 300 personnes)

Supplément



SALADE

Petite salade verte, rouge et jaune
du Chef, vinaigrette maison

GRANITÉ

Granité à l'inspiration du Chef



PLATS PRINCIPAUX

Servi avec légumes du marché

LA BASSE-COUR

Poitrine de poulet marinée aux raisins et à la citronnelle farcie aux marrons glacés, sauce suprême aux tomates confites, fettucini aux herbes fraîches

Suprême de pintade de la Ferme Orléans mariné à l'argousier et miel, velouté de volaille au thym, persil et sauge, risotto crémeux aux poireaux et carottes

Magret de canard de la Ferme Les Canardises laqué aux bleuets d'ici et sirop d'érable, pommes de terre et oignons sautés

LA MER

Pavé de morue de la Gaspésie mariné au curcuma et lime, beurre blanc au gingembre, quinoa rouge et noir

Saumon de l'Atlantique, mousse de duxelles de champignons, beurre blanc à l'oseille, pommes de terre vapeur au beurre d'échalotes

Truite de mer grillée, salsa aux fruits exotiques, riz basmati et sauvage

TENTÉ PAR PLUS D'UN CHOIX ?

Nous vous offrons la possibilité de choisir jusqu'à trois plats principaux.





PLATS PRINCIPAUX

Servis avec légumes du marché

LES PRÉS

Côte de porc du Breton marinée aux canneberges et au miel urbain, orzo au kale et aux épinards

Braisé de bœuf mariné aux herbes de Provence, sauce bordelaise et pommes de terre rôties

Osso buco de veau au vin Le Cep d'Argent, estragon, livèche et fleur d'ail, champignons sautés, purée de pommes de terre douces et légumes racines

Grenadin d'entrecôte de bœuf « AAA » grillé (180 g), sauce au poivre vert de Madagascar, pommes de terre Portneuf

Longe de veau rôtie, sauce aux morilles et mistelle du Québec, gratin dauphinois

Filet de bœuf « AAA » (140 g), tartufata, foie gras, sauce au Sortilège, risotto aux champignons

Carré d'agneau mariné au thym serpolet, sauce grand veneur, pommes de terre grelots écrasées à l'ail et au persil

Médaille de cerf rouge poêlé de Sélection Nordique, demi-glace à la gelée de sapin, dauphinoise de panais et pommes de terre

OPTION VÉGÉTARIENNE, VÉGÉTALIENNE ET SANS ALLERGÈNES

Duo de riz et quinoa, ragoût de tomates, pois chiches, légumes et tofu aux épices du Moyen-Orient

Poivron vert farci aux champignons, poireaux, lentilles, haricots coco, fèves edamame et fleur d'ail avec sauce aux poivrons rouges grillés

Risotto végétalien aux légumes verts, steak de tofu mariné et grillé

Pâtes sans gluten avec légumes rôtis au four, boulettes de légumineuses, sauce marinara, réduction de balsamique





DESSERTS

Martini glacé aux « Cherry Blossom » maison

Martini de chocolats grands crus du George V

Poire William pochée, crémeux de dulce de leche et croustillant de chocolat

Royal au chocolat noir, mousse légère, croquant praline et chocolat noir 71 % Ludovica

Forêt-noire moderne au chocolat

Dôme aux agrumes, gelée de sureau, biscuit au thé vert, enrobage au chocolat blanc meringué

Vacherin boréal glacé, confit aux petits fruits nordiques, parfait glacé aux camerises, biscuit au thé des bois

Infiniment chocolat sur feuillantine au chocolat Ghana et noisettes torréfiées, crémeux au chocolat au lait Don de Dieu et yuzu



Dôme aux fraises et anneau solaire aux saveurs exotiques

Trio Croquembouche fumant

Supplément

Opéra de l'Orient, gelée de mandarine et crémeux au thé vert

Saint-Honoré aux noisettes et compote à l'abricot et pêche

Crème brûlée à l'hydromel et au miel urbain

Flambée en salle : supplément

Crème brûlée à l'érable et au Sortilège

Flambée en salle : supplément

SUPPLÉMENTS

Plateau de fromages fins du Québec accompagnés de raisins, noix et craquelins (2 par table de 8 personnes et plus / 4 variétés à 10 g par personne)

Assiette de fromages fins du Québec (1 assiette par personne, 3 variétés à 15 g chacune)



Buffet à la carte

*Minimum
60 personnes*



FROID

- Croquant de légumes et houmous
- Tarte aux tomates, oignons caramélisés, moutarde et parmesan
- Salades composées (3)
- Salade panachée aux herbes et accompagnements
- Assortiment d'olives et marinades
- Plateau de charcuteries et terrines maison au gibier, chutney et confit maison

POTAGE

- L'inspiration du chef
- Assortiment de pains et beurre



PLATS CHAUDS AU CHOIX

Servis avec légumes du jardin

Couscous marocain aux légumes, pois chiches, lentilles du Puy, abricots, pruneaux et raisins secs, sauce tomate au harissa

Duo de raviolis aux champignons et à la courge, sauce rosée à l'origan, gratiné aux trois fromages

Suprême de poulet mariné à la Carminée et miel urbain, sauce à la moutarde de Meaux

Paella au chorizo et au poulet biologique de Charlevoix

Choucroute allemande aux saucisses Bratwurst, aux lardons et porc braisé, pommes de terre persillées

Cassoulet de fruits de mer, sauce au vin blanc à l'estragon

Brochette de crevettes marinées aux graines de fenouil, zeste d'orange et poivre noir Sarawak, sauce vierge

Saumon laqué à la mangue et au chipotle, duo de riz, salsa maison

Filet de porc rôti laqué au soya et au miel du George V sur lit de riz sept grains

60-100 personnes : 3 choix
101 personnes et plus : 4 choix

Escalope de porc panée, sauce forestière, spätzle maison aux fines herbes

Bavette de bœuf grillée, sauce à l'échalote, pommes de terre grelots rôtis

Côte de bœuf rôti, jus de thym (découpé en salle)

Supplément

Médailillon de filet de veau poêlé, fondue de tomates avec fromage Victor et Berthold, pappardelles aux truffes





DESSERTS ET FROMAGES

- Salade de fruits frais
- Station à desserts
- Fromages fins du Québec avec assortiment de pains et fruits

SUPPLÉMENTS

Station de bruschettas avec croûtons, pesto, tomates fraîches du Québec, mozzarina, assortiment de vinaigres, sel et poivre

Boîte chinoise de vermicelles de riz, rouleau de printemps aux légumes et tofu, sauce hoisin

Saumon frais mariné aux fines herbes salées aigrelette aux agrumes

Plateau de saumon fumé maison avec câpres, oignons rouges, huile d'olive, citron, aigrelette à la livèche et Raifort

Pyramide de crevettes aux saveurs asiatiques, émulsion au wasabi et saké
(2 crevettes par personne)



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

