

MENU BANQUET

Pauses-café



George V

LE TRAITEUR

DES
GRANDS ÉVÉNEMENTS





Pauses-café

LES COLLATIONS

Minimum 5 personnes

A | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis

B | Café, thé, tisane, boissons gazeuses et eau gazeuse

C | Café, thé, tisane et jus de fruits assortis, muffin (1)

D | Café, thé, tisane et jus de fruits assortis, assortiment de viennoiseries

E | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis et plateau de fruits tranchés

F | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis, plateau de fruits tranchés et viennoiseries

G | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis, plateau de fruits tranchés et pain de saison

H | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis ou boissons gazeuses et eau gazeuse, biscuits maison

I | Café, thé, tisane et nos fameux « cakes de voyage »

J | Café, thé, tisane, brochettes de fruits et sauce au chocolat noir

K | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis, scones maison, crème fraîche épaisse, confiture maison

L | Boissons gazeuses et eau gazeuse, croustilles maison (30 g) et noix mélangées grillées (15 g)

M | Boissons gazeuses et eau gazeuse, croustilles maison (40 g)

N | Café, thé, tisane, jus de fruits assortis, fromages du Québec assortis (30 g), craquelins aux cinq grains, croûtons, raisins et noix





ITEMS À LA CARTE

Café, thé, tisane

Boisson gazeuse

Eau de source (500 ml)

Eau gazeuse (355 ml)

Jus de fruits (340 ml)

Pichet de jus de fruits
(1,5 litre / 8 verres)

Smoothie aux fruits (150 ml)

Fruits tranchés

Fruits entiers

Yogourt (100 g)

Martini au yogourt, granola de
La Fourmi Bionique et baies de saison

Viennoiserie, muffin

Barre énergisante maison
(chocolat et amandes, pistaches et
noix de coco, fruits séchés et chocolat)

Brochette de fromage cheddar
et fruits

Croustilles maison / 150 g
(environ 5 personnes)

Arachides / 400 g
(environ 10 personnes)

Noix mélangées grillées / 300 g
(environ 10 personnes)

Nachos / 500 g
Salsa, guacamole et crème sure
(environ 10 personnes)

Biscuits maison (12)

Biscottis maison (12)

Mignardises (12)

Desserts en verrine (12)





PAUSES-CAFÉ THÉMATIQUES

Minimum 20 personnes

ÉRABLIÈRE

- Tire d'érable sur neige
- Danoises aux pacanes et à l'érable
- Macarons d'érable
- Café, thé, tisane

ÉNERGÉTIQUE

- Smoothie au kéfir, fraises et argousier
- Financier maison au matcha
- Thé vert glacé
- Chocolat noir 71 % Ludovica
- Café, thé, tisane

PAUSE À LA FRANÇAISE

- « Cake de voyage », croissant et confiture maison
- Madeleine au caramel salé
- Mini profiteroles
- Café, thé, tisane

SANTÉ FRUITÉE

- Barre granola maison aux dattes et aux canneberges
- Écorce de chocolat noir 71 % Ludovica avec fruits secs et noix
- Fruits tranchés et baies de saison
- Eau fruitée aromatisée
- Café, thé, tisane

CHOCOHOLIQUE

- Truffes maison assorties
- Feuilletés au chocolat
- Écorce au chocolat blanc et chocolat au lait avec fruits secs et noix
- Café, thé, tisane

PAUSE AU MIEL DU GEORGE V

- Brioche de miel urbain aux pacanes et aux poires
- Baklava aux pistaches
- Yogourt nature au miel du George V
- Café, thé, tisane

5 À 7

- Sandwich ouvert maison (1 par personne) : rôti de bœuf, saumon fumé, rillettes maison et végétarien (coupées en 4)
- Marinades, olives et cornichons

PAUSE FROMAGÉE

- Sélection de fromages québécois de Fromages d'ici (30 g par personne)
- Assortiment de pains et de craquelins, fruits et noix

CINÉMA

- Croustilles maison, popcorn
- Barres de chocolat maison
- Assortiment de bonbons
- Boisson gazeuse et eau gazeuse

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

