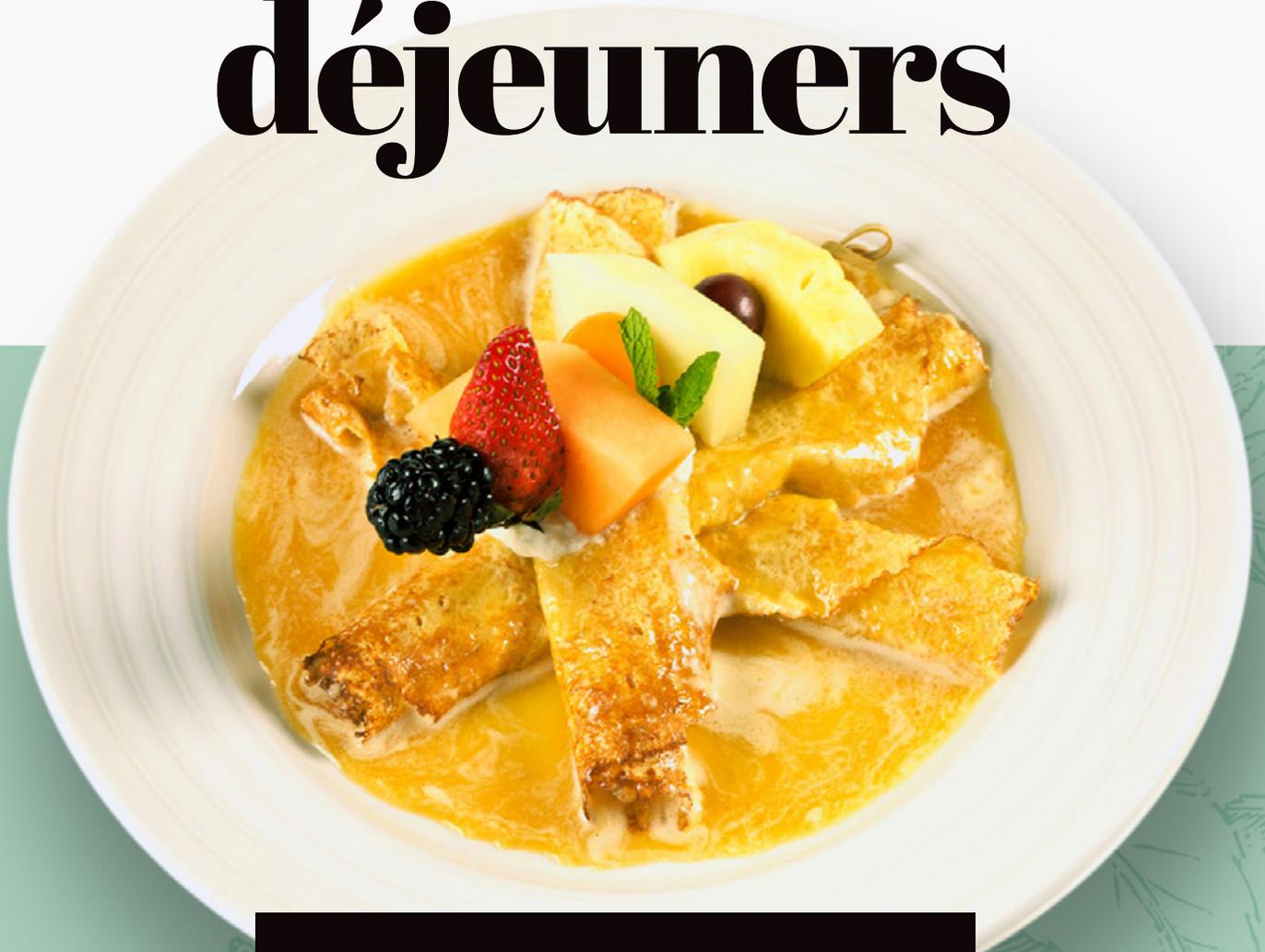


MENU BANQUET

Petits- déjeuners



George V

LE TRAITEUR

DES
GRANDS ÉVÉNEMENTS





Petits-déjeuners buffet

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.



CONTINENTAL EUROPÉEN

Minimum 10 personnes

- Croissants, chocolatinas, brioches maison et baguette
- Fruits tranchés, yogourts assortis
- Fromages du Québec
- Creton, jambon et condiments
- Jus de fruits assortis
- Beurre et confitures maison
- Café, thé, tisane

SANTÉ

Minimum 10 personnes

- Station de yogourt nature et de fruits, baies de saison, sirop d'érable, céréales croquantes
- Fromages du Québec, croûtons aux cinq grains, noix mélangées et fruits séchés
- Fruits tranchés
- Pain déjeuner maison de saison
- Œufs à la coque, gruau aux pommes et à la cannelle
- Rôties au pain multigrains
- Jus d'orange
- Beurre et confitures maison
- Café, thé, tisane

BUFFET MATINAL

Minimum 10 personnes

- Viennoiseries et pains assortis
- Fruits tranchés, yogourts assortis
- Fromages du Québec, creton, jambon et condiments
- Œufs brouillés, pommes de terre rissolées
- Jus de fruits assortis
- Beurre et confitures maison
- Café, thé, tisane



GRANDE ALLÉE

Minimum 30 personnes

FROID

- Croissants, chocolatines, danoises
- Fruits tranchés, yogourts assortis
- Fromages du Québec
- Cretons du Québec et charcuteries du George V
- Muesli maison et garnitures du moment

CHAUD

- Œufs brouillés
- Pommes de terre rissolées
- Bacon, saucisses maison, jambon de Beauce à l'érable
- Rôties, beurre et confitures maison

Un choix parmi les items salés suivants :

- Œufs bénédictine, asperges et sauce hollandaise
- Tortilla au saumon fumé, fromage à la crème, ciboulette, câpres, épinards, œufs pochés, sauce béchamel
- Omelette aux légumes du marché
- Œufs au plat cuits au four
- Frittata de pommes de terre, oignons, bacon de Beauce et fromage en grains
- Profiteroles déjeuner, œufs, fromage suisse, légumes sautés

CHEF

Chef en station pour préparer votre omelette ou vos œufs à votre goût.

CHAUD (suite)

Un choix parmi les items sucrés suivants :

- Pain doré à la brioche maison, sucre et sirop d'érable
- Crêpe au beurre d'érable
- Pouding au pain, raisins, pommes, cannelle, crème anglaise
- Crêpe aux fruits de saison, coulis de caramel

BREUVAGES

- Jus de fruits assortis
- Café, thé, tisane





CABANE À SUCRE

Formule buffet ou servi au centre de la table
Minimum 30 personnes

FROID

- Panier de brioches, danoises à l'érable et pain campagnard
- Beurre, confitures maison et beurre d'arachide
- Fruit frais coupés et baies de saison, pépites d'érable
- Cretons, rillettes et fromages du Québec
- Ketchup aux fruits, moutarde et betteraves marinées
- Saumon fumé maison laqué à l'érable

CHAUD

- Œufs brouillés et ciboulette
- Œufs pochés au sirop d'érable
- Bacon fumé de Beauce, saucisse aux fines herbes, jambon cuit sur l'os
- Pommes de terre tranchées rôties au gras de canard
- Fèves au lard
- Crêpes au beurre d'érable

BREUVAGES

- Jus de fruits assortis
- Café, thé, tisane

FORMULE BRUNCH

Transformez votre buffet Cabane à sucre en brunch en ajoutant des plats principaux de la section « Le moitié-moitié » du menu Déjeuners & buffets.

- 30-50 pers. : 1 choix
- 51-100 pers. : 2 choix
- 101 pers. et + : 3 choix

Cliquez ici
pour voir les
choix de plats
principaux





LAURIER SANTÉ

Minimum 30 personnes

FROID

- Smoothie aux fraises et aux bananes, miel, graines de chanvre et de citrouille
- Station de yogurt nature avec fruits frais, baies de saison, sirop d'érable, céréales croquantes
- Muesli maison avec fruits séchés et noix
- Pain multigrains et pain bretzel maison
- Saumon fumé maison laqué à l'érable
- Fromage à la crème à la ciboulette
- Fromages du Québec, croûtons aux cinq grains, noix mélangées et fruits séchés
- Pain déjeuner maison de saison
- Beurre et confitures maison

CHAUD

- Œufs brouillés
- Œufs cuits durs
- Pommes de terre rôties aux oignons et aux poivrons
- Crêpe à la farine de sarrasin, petits fruits de saison et sirop d'érable

Un choix parmi les items salés suivants :

- Cocotte de blancs d'œufs, fines herbes, fèves et tomates
- Œuf poché, épinards et fromage gratiné
- Paillason de pois chiches et de légumes

BREUVAGES

- Jus d'orange, de canneberges et d'aloès
- Café, thé, tisane



Petits-déjeuners à l'assiette

*Minimum
10 personnes*



TRADITIONNEL

- Bacon, saucisses aux fines herbes
- Pommes de terre rissolées
- Verre de jus d'orange
- Café, thé, tisane

Au centre de la table :

- Panier de rôties et viennoiseries
- Beurre et confiture maison
- Assiette de fruits frais coupés

Un choix parmi les items salés suivants :

Supplément de 3,50 \$ pour 2 choix

- Deux œufs bénédicines
- Deux œufs florentins
- Œufs brouillés aux fines herbes
- Deux œufs au plat (maximum 50 pers.)
- Deux œufs pochés au sirop d'érable et jambon

CLASSIQUE

- Fromages du Québec (2) (15 g de chacun)
- Yogourts aux fruits
- Croissant (1) et chocolatine (1)
- Verre de jus d'orange
- Café, thé, tisane

Au centre de la table :

- Beurre et confitures maison

ASSIETTE QUÉBÉCOISE

- Omelette au Mamirolle et bacon fumé
- Pommes de terre, fèves au lard, tranche de jambon
- Crêpe (1) au beurre d'érable et fruits de saison
- Pain de campagne grillé, cretons et confitures
- Verre de jus d'orange
- Café, thé, tisane

SANTÉ, SANS GLUTEN ET LACTOSE

Option végétarienne, végétalienne et allergie (sans frais additionnels)

- Salade de fruits frais
- Œufs à la coque (2)
- Yogourt à base de soya, avec fruits
- Fèves végétariennes maison, sauce tomate épicée
- Rôti sans gluten et sans lactose
- Verre de jus d'orange
- Café, thé, tisane

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

