

MENU BANQUET

Réceptions



George V

LE TRAITEUR

DES
GRANDS ÉVÉNEMENTS





Réceptions

CANAPÉS RÉGULIERS

Vendus à la douzaine
(minimum 3 douzaines de chaque choix)

FROIDS

- Saumon fumé maison, fromage à la crème, agrumes et graines de fenouil
- Paillot de chèvre, sarrasin grillé, gelée de pommes du Québec sur croûton sans gluten
- Spirale de saucisson pieux de viande biologique de St-Urbain et fromage 1608 de la Laiterie de Charlevoix sur pain de seigle
- Parfait de foie de poulet sur croûton, gelée de sureau
- Tartare de bœuf classique avec pommes paille en cuillère
- Mini fromage bocconcini, tapenade de tomates séchées et d'olives, brunoise de légumes grillés
- Rillettes de canard de la Ferme Les Canardises, canard fumé, confit d'oignons

CHAUDS

- Rouleau impérial de bœuf à la mexicaine, crème sure à la lime et avocat
- Crevette tigrée panée à la noix de coco et Panko, sauce crémeuse au curry maison
- Satay de volaille péruvien, sauce au paprika fumé
- Fromage Fleurmier en croute impérial, compote de rhubarbe et basilic
- Shish-kebabs à l'agneau, tzatziki maison
- Baluchon de ris de veau, pommes et calvados
- Wellington d'escargots, fleur d'ail et échalotes françaises
- Paille de charcuterie maison, tapenade aux fines herbes et fromage Tomme de Brebis



CANAPÉS DE LUXE

Vendus à la douzaine
(minimum 3 douzaines de chaque choix)

FROIDS

- Tataki de bœuf en croûte de poivre du Sichuan et praliné de cèpes, émulsion à la moutarde et à la canneberge
- Crêpe de sarrasin à la ciboulette, chèvre frais et sucre d'érable, saumon fumé maison
- Torchon de foie gras au sel sur croûton de pain brioché maison, confit de maïs et de jalapeno
- Cuillère de ceviche de vivaneau au pamplemousse et à la lime
- Maquereau fumé à chaud maison, sauce aigrette et radis noir
- Cuillère de tartare de thon à saveur asiatique, croquant de sésame
- Truffe de chocolat au lait à la mousse de foie gras, noisettes torréfiées
- Ratatouille sur crèmeuse d'aubergine avec feta aux tomates séchées

CHOIX DU CHEF

Laissez le Chef vous faire une sélection de canapés chauds et froids comprenant des produits du Québec.

CHAUDS

- Mini-bœuf Wellington façon George V
- Rouleau Mamirolle, praliné d'amandes, compote de figues au balsamique
- Rouleau impérial aux légumes asiatiques avec tofu mariné
- Beignet de crabe aux épices cajun, mayonnaise à la coriandre
- Filet de canard en bonbon laqué aux épices de Pékin, sauce thaïe
- Brochette de crevettes et escargot au beurre à l'ail au Pernod
- Pétoncle légèrement fumé au poivre et citron en robe de pancetta piquante
- Rouleau impérial au sanglier, pommes et céleri, émulsion aux saveurs boréales
- Arancini de chou-fleur en croûte d'avelines, sauce tomate aux fines herbes



CANAPÉS SIGNATURE

Vendus à la douzaine
(minimum 3 douzaines de chaque choix)

FROIDS

Fruits de mer et poissons

- Pyramide de crevettes du golfe, sauce maison à l'orange au Grand Marnier
- Pince à linge de jerky de saumon fumé maison avec concombre, crème fleurette
- Tartare de thon aux saveurs asiatiques, graines de sésame rôties
- Ceviche de poisson blanc frais, boutons de marguerite marinés, émulsion de cerfeuil, salade de salicorne de la Côte-Nord
- Variété de sushis maison
- Boîte chinoise avec vermicelles de haricots et truite de mer à l'érable et cinq-épices

Viandes

- Cube de bœuf à l'ail noir et balsamique, émulsion de roquette, tomate confite, pommes paille
- Dôme de rillettes et mousse de foie gras de canard, confiture d'aronia sur pain brioché
- Boîte chinoise avec salade de pleurotes Eryngii, tataki d'émeu de Charlevoix avec émulsion de canneberges
- Étagé de rillettes de lapin, mousse de foie de pintade et confit d'oie

Végés

- Jardin d'antipasto de légumes, d'olives et de champignons
- Poke bol de sushis tamago, laitue, carottes marinées, concombre, ananas grillé
- Tian de légumes grillés avec pesto de roquette, fromage mozzarella
- Boîte chinoise de vermicelles de riz avec légumes, noix de cajou, rouleau impérial au tofu mariné, sauce thaïe
- Pic de cube de tofu laqué de miso et graines de sésame grillées





CANAPÉS SIGNATURE

Vendus à la douzaine
(minimum 3 douzaines de chaque choix)

CHAUDS

Burgers et sandwiches

- Mini-burger de veau, tombée de pleurotes avec thym frais, fromage Frère Jacques, mayonnaise aux tomates confites
- Mini-burger de cerf rouge et de sanglier, oignons caramélisés, fromage Riopelle, mayonnaise à l'érable
- Mini-burger de bœuf aux trois poivres, fromage cheddar de L'Isle-aux-Grues et sauce maison
- Mini-burger d'effiloché de porc et de pancetta grillée avec sauce BBQ maison
- Grilled cheese de fromage Bergeron, pain brioché, beurre de pommes maison

Fruits de mer et poissons

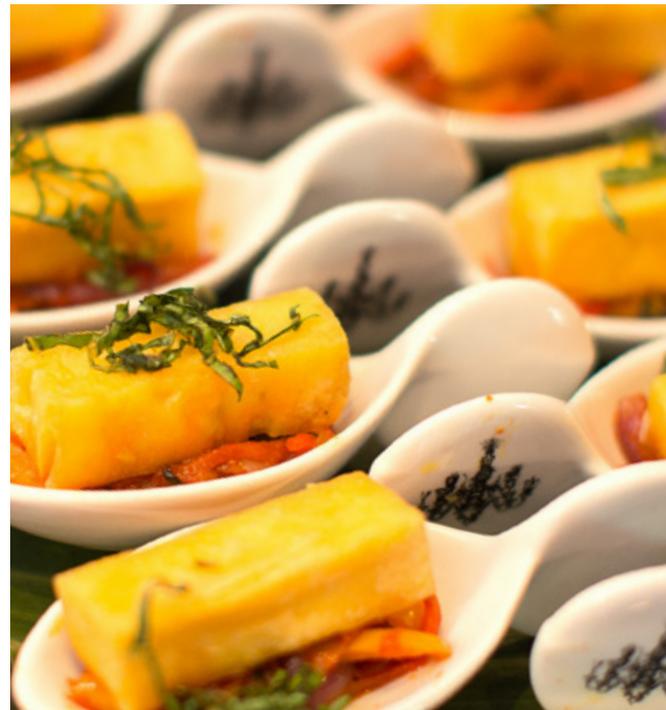
- Beignet de crabe et homard pané aux croustilles maison, émulsion d'épices cajun
- Croquettes de pommes de terre aux deux saumons, sauce crémeuse à l'aneth
- Chaudrée de palourdes de la Côte-Nord façon Nouvelle-Angleterre
- Mini-coquille Saint-Jacques façon George V
- Fish and chips de morue à la bière rousse
- Rouleau impérial aux crevettes avec légumes orientaux
- Huîtres frites, émulsion d'érable et bacon
- Brochette de flétan de l'Atlantique façon tikka

Viandes

- Wellington de bœuf façon George V, sauce aux morilles et armagnac
- Filet de porc laqué à l'argousier et crémeuse de livèche
- Cassolette de wapiti du Québec, sauce au poivre des dunes et sirop de bouleau
- Pain bao au porc confit à l'asiatique et garniture fraîche
- Tartiflette maison, pommes de terre, poireau, lardons et fromage Pied-de-Vent
- Satay de poulet tandoori

Végés

- Mini-arancini au chou-fleur, fromage 1608 et échalote
- Bhaji de julienne de légumes aux saveurs indiennes
- Panisse et piperade, gâteau de pois chiches frit et julienne de légumes marinés
- Chili végétalien aux haricots noirs





CANAPÉS SIGNATURE

Vendus à la douzaine
(minimum 3 douzaines de chaque choix)

DESSERTS

- Tiramisu du George V en tasse de chocolat noir
- Coupole de chocolat blanc à la crème de cassis violette avec compote de framboises
- Coupole de chocolat noir au caramel avec arachides au chocolat au lait
- Mini-crème brûlée au citron et à l'Amaretto
- Voie lactée (duo de chocolat au lait Ghana 40 % au poivre du Sichuan et caramel, enrobé d'éclats d'amandes grillées)
- Gâteau triangle étagé aux pistaches, bananes et mangues
- Gâteau étagé aux petits fruits d'ici
- Citron mojito en dôme
- Petits choux à l'érable avec croustillant aux noisettes
- Brownies blancs à la camerise
- Joe Louis au café et aux pacanes
- Joe Louis à la fraise et à l'hibiscus

CHOCOLATS ET SUÇONS

- Assortiment de mendiants, de noix et de fruits secs
- Rocher aux amandes
- Truffles au chocolat au lait avec caramel au Baileys
- Truffles à la ganache de chocolat noir à 70 %
- Cake pop aux carottes, enrobage croquant de noix de Grenoble et chocolat blanc
- Cabosse au chocolat noir et aux agrumes
- Macarons maison assortis

TARTES ET MIGNARDISES

- Mini-tarte aux pacanes et aux poires
- Financier aux agrumes
- Brownies maison
- Mini-tarte au sucre
- Florentins maison
- Variété de madeleines



SUPPLÉMENTS

LES INCONTOURNABLES

Croquant de légumes et trempette

Fromage cheddar (50 g)

Salades composées (3 choix)

Effiloché de porc (80 g)
et sauce BBQ avec bar à pain
(minimum 30 pers.)

Assiette de charcuteries fines
et terrines avec pain baguette
et biscottes (25 g)

Saumon fumé ou gravlax
avec condiments (25 g)

Station de fromages du Québec
avec pains, craquelins, raisins
et noix (15 g)

Côte de bœuf tranchée en salle
(140 g) avec bar à pain et condiments
(minimum 50 pers.)

PANIERS

Panier de popcorn frais
(150 g / environ 5 personnes)

Panier de croustilles, « bretzel »
(150 g / environ 5 personnes)

Panier d'arachides
(400 g / environ 10 personnes)

Panier de noix mélangées
(300 g / environ 10 personnes)

DE LA MER

Vendus à la douzaine
Minimum 5 douzaines

Assortiment de sushis

Pyramide de crevettes 16/20

SANDWICHES

Vendus à la douzaine
Croustilles maison incluses (150 g par douzaine)

Sandwichs assortis du Chef

Pitas au poulet

Croissants au jambon et fromage

Sandwichs suédois

Bagels au saumon fumé
et fromage à la crème

Kaisers au bœuf, moutarde
de Dijon et oignons

ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

Vendus à la douzaine

Muscadine de chocolat au Crown
Royal et noisettes croquantes

Mendiant au chocolat et fruits confits

Caramel au beurre salé et amandes

BAR LAITIER DU GEORGE V

Minimum 30 personnes

2 saveurs de crème glacée
et 2 saveurs de sorbet, garnitures
à sundae

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

