



RÉCEPTION CLASSIQUE

Maximum 50 personnes

STATION FROIDE

- Jardin d'antipasto de légumes, d'olives et de champignons
- Pyramide de crevettes du golfe, sauce maison à l'orange et au Grand Marnier
- Pic de cube de tofu laqué de miso et graines de sésame grillées
- 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, émulsion de canneberges
- Pince à linge de jerky de saumon fumé maison avec concombre et crème fleurette

STATION CHAUDE

- Mini-burger de cerf rouge et sanglier, oignons caramélisés, fromage Riopelle, mayonnaise à l'érable
- · Satay de poulet tandoori
- Wellington de bœuf façon George V, sauce aux morilles et armagnac
- Pain bao au porc confit façon asiatique avec garnitures fraîches
- · Mini-arancini au chou-fleur, fromage 1608 et échalotes
- · Mini-coquille Saint-Jacques façon George V

- · Tiramisu du George V en tasse de chocolat noir
- · Gâteau étagé aux petits fruits d'ici
- · Mini-crème brûlée au citron et Amaretto
- · Mini Jos Louis à la façon George V



RÉCEPTION SPORTIVE

Minimum 40 personnes

STATION FROIDE

- · Salade César
- Légumes croquants du jardin avec trempettes maison
- Nachos, salsa, fromage, olives, jalapenos, poivrons, crème sure et guacamole (servis tièdes)
- Pyramide de crevettes du golfe, sauce à l'orange et au Triple Sec
- Boîte chinoise avec salade de vermicelles de riz et rouleau impérial au porc
- Tartare de bœuf à la façon George V avec garnitures

STATION CHAUDE

- Mini-cheeseburger de bœuf, fromage cheddar de L'Isle-aux-Grues et sauce maison
- Côtes levées, marinade sèche aux épices maison, sauce BBQ
- · Poutine à la façon George V
- Pogo avec saucisse maison, trempette à la moutarde jaune
- · Ailes de poulet épicées, sauce chipotle
- · Pizza garnie maison

- · Tarte au sucre
- · Tarte aux pommes
- · Bouchées de chocolat
- · Assortiment de crèmes glacées maison





RÉCEPTION LE GEORGE V

Minimum 30 personnes

STATION FROIDE

- · Assortiment de sandwiches
- Pizza végétarienne, sauce tomate, quatre fromages, basilic frais et roquette
- Bretzel du Croquembouche, saumon fumé maison, tartine au fromage à la crème avec câpres et oignons
- Pain baguette avec rôti de bœuf aux épices de Montréal, moutarde de Dijon, beurre à l'ail noir, oignons au balsamique
- · Ardoise de fromages du Québec, raisins, pommes et noix
- · Croûtons et craquelins
- · Deux salades composées

CANAPÉS SUR PLATEAU

6 canapés par personne

Froids

- Paillot de chèvre, sarrasin grillé, gelée de pommes du Québec sur croûton
- Tartare de saumon aux saveurs asiatiques, graines de sésame rôties
- Rillettes de canard de la Ferme Les Canardises, canard fumé, confit d'oignons
- Ratatouille sur purée d'aubergines et feta aux tomates séchées

Chauds

- · Mini-Bœuf Wellington façon George V
- Grilled cheese avec fromage Bergeron, beurre de pommes
- Brochette de crevettes et escargot au beurre à l'ail au Pernod
- Satay de volaille péruvien, sauce au paprika fumé

- Assortiment de desserts de notre maître pâtissier
- · Salade de fruits frais
- · Café, thé ou tisane





RÉCEPTION CHÂTEAU LAURIER

Minimum 50 personnes Maximum 300 personnes

STATION FROIDE

- Bruschetta, pesto maison, tomates, fromage mozzarina, assortiment de vinaigres, poivre et sel
- Station de tartare de saumon et bœuf, servis dans un bol de glace décoratif avec garnitures (supplément pour sculpture de glace avec logo de l'entreprise)
- · Trois salades composées
- · Salade verte avec vinaigrette et garnitures
- · Assiette de crudités et trempettes

STATION DE MARTINIS CHAUDS AVEC CUISINIER

50 à 100 personnes : 2 choix 100 personnes et plus : 3 choix

- Carré d'agneau sur purée de pommes de terre à l'ail rôti, carottes au miel et purée de brocoli, jus d'agneau aux fines herbes
- Brochette de crevettes et pétoncles sur riz aux sept grains, sauce vierge aux aux agrumes
- Satay de pintade sur mélange de légumineuses avec sauce suprême
- Bourse de foie gras sur champignons poêlés, demi-glace à la chicoutai
- Brochette de filet de bœuf, sauce à l'Éraporteross, pommes de terre dauphinoises, petits pois et tomates cerises
- Tataki de thon, vermicelles de riz à l'orientale, salsa aux fruits

STATION DE FROMAGES

 Assortiment de fromages du Québec, craquelins, croûtons, pain, noix et fruits

STATION DE DESSERTS AVEC PÂTISSIER

- Bar laitier du George V : deux saveurs de crème glacée et deux saveurs de sorbet, garnitures à sundae
- · Bouchées du dragon sucrées avec azote liquide (meringue, tire-éponge)
- Fondue au chocolat et brochettes de fruits frais



RÉCEPTION LE BELLEVUE

Minimum 50 personnes Maximum 300 personnes

STATION FROIDE

- · Assiette de crudités et trempettes
- Pyramide de crevettes du golfe, sauce maison à l'orange au Grand Marnier
- Dôme de rillettes et mousse de foie gras de canard, confiture d'aronia sur pain brioché
- Sushis tamago, laitue, carottes marinées, concombre, ananas grillé
- Étagé de rillettes de lapin, mousse de foie de pintade et confit d'oie
- Boîte chinoise avec yet ca mein et rouleau de thon à la façon des îles
- Boîte chinoise avec nouilles soba et tataki de bœuf mariné à l'ail noir



STATION DE MARTINIS CHAUDS AVEC CUISINIER

50 à 100 personnes : 2 choix 100 personnes et plus : 3 choix

- Satay de poulet plantain sur vermicelles de riz et légumes orientaux
- Pavé de saumon mariné à la citronnelle et au gingembre, salsa maison
- Shish-kebab de bœuf aux fines herbes, couscous israélien aux poivrons et au cumin, sauce tzatziki maison
- Rouleau impérial au tofu mariné au miso, sauté de légumes frais à la japonaise
- Filet de porc mariné aux épices boréales et canneberges avec risotto d'orge aux poireaux

- · Gâteau à la pistache et aux fruits exotiques
- · Tartelette au fondant de chocolat grand cru
- Coupole de chocolat blanc à la fraise et argousier
- · Salade de fruits maison



MENU FIN DE SOIRÉE

1 unité ou pointe par personne Minimum 50 personnes Sélection de 3 items

- Mini-hamburger au fromage avec sauce maison
- · Bébé poutine du George V
- · Pizza garnie maison
- Grilled cheese avec fromage Bergeron et pain brioché
- · Tarte au sucre du Croquembouche

MENU LÉGER

Minimum 20 personnes

- · Croquant de légumes et trempettes
- · Deux salades composées
- · Salade verte avec vinaigrette et garnitures
- Plateau de charcuteries fines, rillettes et terrines (15 g/pers.) avec marinades et condiments
- · Assortiment de pain et de croûtons
- Plateau de saumon fumé maison (10 g/pers.) avec condiments
- · Ardoise de fromages du Québec (10 g/pers.), craquelins, fruits et noix
- · Assortiment de mignardises
- · Café, thé, tisane



Station interactive avec cuisinier

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE

Minimum 50 personnes

Bar à sushis aux légumes, crabe, thon ou saumon frais (choix de 3 / 2 morceaux par personne)

Bar à huîtres fraîches (3 par personne) avec citron, vinaigre de vin rouge, échalote, assortiment de sauces piquantes Firebarns (selon disponibilité)

Station BBQ, hamburger, effiloché de porc, côtes levées, saucisses maison (choix de 2) et garnitures (80 g)

Station BBQ steak, fruits de mer, poisson et garnitures (80 g)

Station de tartare de saumon et bœuf servis dans un bol de glace décoratif, avec garnitures Supplément pour sculpture de glace et logo d'entreprise

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

Station de charcuteries avec terrines, rillettes, moutardes, marinades et confits (25 g)

Station de pâtes végétariennes ou de crevettes réchauffées dans une meule de fromage du Québec

Bruschetta, pesto maison, tomates, fromage mozzarina, assortiment de vinaigres, poivre et sel

Station de mini-jardin de Fines Herbes par Daniel, assortiment de vinaigrettes du George V et garnitures

Bar laitier du George V : 2 saveurs de crème glacée et deux saveurs de sorbet, garnitures à sundae

Présentation et dégustation de chocolat Cacao Barry, truffes de chocolat maison et assortiment de mousses au chocolat

Bouchées du dragon sucrées avec azote liquide (meringue, tire-éponge)



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.



1 866 822-9222 www.legeorge-v.com

