

MENU BANQUET

Réceptions dînatoires

— sur table —



George V

LE TRAITEUR

DES
GRANDS ÉVÉNEMENTS





Réceptions dînatoires sur table

L'ORIENTALE

Minimum 50 personnes
Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Tataki de thon et pressé de concombre
- Salade de bœuf et brocoli à la thaïe
- Sushi de saumon frais en cubes
- Mini-bol de poke tamago (végétarien)

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

- Filet de porc mariné au kombu et au miso, légumes orientaux sautés, nouilles aux haricots
- Suprême de poulet tandoori, ragoût de légumes à l'indienne, sauce au yogourt
- Poisson blanc vapeur à la cantonaise, tombée d'échalotes, coriandre et gingembre frais, sauce soya, riz vapeur

TROISIÈME SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Salade de fruits exotiques
- Gâteau au fromage japonais
- Sorbet à la framboise, litchi et jasmin
- Tarte au thé vert et yuzu



L'EUROPÉEN

Minimum 50 personnes
Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Thon épicé, tomate et citron, salsa fraîche
- Salade de gésiers de canard confits, vinaigrette de vin rouge et glace de viande
- Étagé de confit de sanglier et mousse de volaille, sauce aux groseilles
- Betteraves et fromage de chèvre frais, noix de Grenoble, gelée de xérès

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

- Poitrine de poulet marinée aux raisins et citronnelle, farcie aux marrons glacés, sauce suprême aux tomates confites, fettucine aux herbes fraîches
- Braisé de bœuf mariné aux herbes de Provence, sauce bordelaise et pommes de terre rôties
- Côte de porc, compote de tomates et basilic, fromage Emmental, sauce Robert

TROISIÈME SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Fromage Le Paillason poêlé et figues séchées, sirop de balsamique
- Gâteau triangle étagé à la pistache et aux abricots
- Macaron fraise-basilic
- Dune à la crème mascarpone

LES AMÉRIQUES

Minimum 50 personnes
Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Verrine de salade de poulet plantain
- Cuillère de ceviche de vivaneau aux agrumes de Floride
- Tostadas avec fromage à la crème, haricots, maïs, tomates et avocat
- Boîte chinoise avec tataki de bison des prairies, salade de pleurotes, émulsion boréale

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

- Grenadin d'entrecôte de bœuf AAA (180 g) grillé avec sauce au poivre vert de Madagascar, pommes de terre Portneuf
- Saumon de l'Atlantique, soufflé à la mousse de duxelles de champignons, beurre blanc aux épinards et fines herbes fraîches, pommes de terre vapeur au beurre d'échalotes

TROISIÈME SERVICE

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Grilled cheese avec fromage Bergeron, pain brioché, beurre de pommes maison
- Suçon Jos Louis au café et pacanes
- Petit gâteau exotique des Caraïbes
- Cabosse au chocolat Équateur 76 %



LA MÉDITERRANÉENNE

Minimum 60 personnes

Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Fromage feta, melon d'eau et menthe
- Carpaccio de bœuf, tuile de parmesan, émulsion de basilic et câpres
- Salade d'antipasti au maquereau d'Espagne
- Étagé de confit de sanglier et mousse de pintade

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Poulpe grillé et salade de pommes de terre
- Couscous israélien, pois chiches et légumes

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

Blanc de poulet de grain mariné à l'huile d'avocat et zeste de citron, pappardelles aux oignons perlés, sauce suprême

Morue cuite au four avec câpres, artichauts, tomates, feta, fines herbes fraîches, sauce tomate, tombée d'épinards

Carré d'agneau grillé, ratatouille minute, risotto aux champignons



TROISIÈME SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Gâteau triangle étagé à la pistache et aux abricots
- Sorbet au citron et Amaretto
- Macaron fraise-basilic
- Dune à la crème mascarpone

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Fromage Le Paillason poêlé et figues séchées, sirop de balsamique
- Croûton à la fleur d'ail et copeaux de parmesan



TERROIR QUÉBÉCOIS

Minimum 60 personnes

Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Maquereau fumé maison, blinis de farine de sarrasin de Saint-Roch-des-Aulnaies, salade de radis roses des Éboulements
- Salade de légumineuses à la façon de grand-maman
- Étagé de lapin de Stanstead, braisé de champignons sauvages du Québec
- Cocktail de crevettes de Matane, sauce maison

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Boîte chinoise avec tataki de cerf rouge de Sélection Nordique mariné aux baies de genévrier et aiguilles d'épinette de Trésors des Bois sur salade de pleurotes
- Duo de charcuterie du George V et garnitures sur ardoise

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

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

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

TROISIÈME SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Tarte aux yeux bleus du Lac-Saint-Jean
- Bonbon dôme au Coureur des bois
- Petite Charlotte à la crème de cassis de Monna & filles, compote de framboises
- Sorbet à la camerise et argousier

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Baklava avec fromage Riopelle de L'Isle-aux-Grues
- Raclette de fromage Alfred Le Fermier sur ardoise





GIBIERS

Minimum 60 personnes

Maximum 400 personnes

PREMIER SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Rillettes de canard et foie gras au sel, coulis de cassis
- Étagé de confit de sanglier, confit de canneberges
- Tian de légumes grillés avec mozzarina, vinaigre balsamique et huile d'olive
- Jerky de saumon fumé maison, aigrette et concombre

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Boîte chinoise avec tataki de bison en robe de poivre de pleurotes, nouilles soba et légumes orientaux
- Pétoncle grillé en coquille avec salsa maison

DEUXIÈME SERVICE

Servis avec légumes du marché

Tourtière du Québec avec gibier, ketchup et concombres glacés maison

Caille farcie au riz sauvage, asclépiade et cœur de quenouille, glace de viande à la fleur d'ail et thym, purée de pommes de terre

Médailon de cerf rouge mariné au sapin baumier et aux baies de genévrier, sauce au thé du Labrador et miel, pommes de terre dauphinoises

TROISIÈME SERVICE

Sur palettes tournantes :

- Petit Saint-Honoré praliné à la noix fumée
- Mini-tarte aux pommes et aux canneberges
- Sorbet au cassis et thé des bois
- Mousse de chocolat au candy cap, meringue en mélilot en forme de champignon

Sur plateau tournant (Lazy Suzan) :

- Ardoise de fromages du Québec avec craquelins, raisins et noix

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

