

MENU BANQUET

# Buffet saisonnier



George V

**LE TRAITEUR**

DES  
GRANDS ÉVÉNEMENTS





# Buffet saisonnier

*Minimum  
50 personnes*

## LE BUFFET SAISONNIER INCLUS :

*Station froide*

*Plats principaux sur le BBQ*

*Desserts*

*Café, thé, tisane*



## STATION FROIDE

Croquant de légumes et trempettes

Salade verte avec deux vinaigrettes maison, brisures de bacon, parmesan, croûtons et fromage râpé

Salade de légumineuses, salade de pommes de terre à la façon du Chef et salade estivale avec légumes grillés

Marinades et condiments



Cuisson sur grille extérieure si le lieu et la température le permettent

## PLATS PRINCIPAUX SUR LE BBQ

---

### HAMBOURGEOIS FINS ET SAUCISSES

Servis avec garnitures, pains à burger, relish, ketchup, moutarde, cornichons surs, oignons en rondelle, tomates tranchées et panier de croustilles maison

---

#### Deux choix parmi les suivants :

- Veau du Québec à l'échalote française, bacon fumé et thym
- Bœuf « Angus », épices à steak de Montréal
- Porc aux pommes, sauge et livèche
- Saumon à la lime et oignon vert
- Agneau de Charlevoix

#### Un choix parmi les suivants :

- Saucisse italienne
  - Merguez
  - Oktoberfest
  - Saucisse viennoise
- 

Fromages cheddar et Suisse tranchés

---

Fromages fins du Québec  
(5 sélections selon arrivage)

Supplément

### GRILLADES

Servies avec pomme de terre au four et légumes en papillote

---

#### Deux choix parmi les suivants :

- Bavette de bœuf « Angus », sauce aux échalotes françaises
- Pavé de saumon mariné aux fines herbes fraîches, vin blanc et citron
- Côtes levées à la sauce BBQ maison
- Poitrine de poulet marinée, sauce moutarde à l'ancienne
- Côtelette d'agneau au romarin, sauce à la gelée de sapin





## PLATS PRINCIPAUX SUR LE BBQ

---

### GRILLADES DE LUXE

Servies avec légumes marinés grillés  
et brochette de pommes de terre  
parisiennes

---

#### Deux choix parmi les suivants :

- Contrefilet de bœuf AAA, émulsion à la glace de viande (200 g)
- Queues de langoustes (90 g) ou demi-homard (200 g), beurre à l'ail  
**Supplément**
- Gamba (grosse crevette) à la cajun, beurre antillais
- Steak de thon (100 g), beurre blanc au pamplemousse rose et vanille
- Côte de porc manchon (220 g), sauce au poivre de Madagascar
- Carré d'agneau coupe française, jus à la moutarde et romarin
- Pavé de bar du Chili (100 g) mariné à la coriandre fraîche et limette

### BROCHETTES

Servies avec légumes du marché et riz

---

#### Deux choix parmi les suivants :

- Bœuf « Angus » avec poivrons doux, sauce au poivre
- Crevettes tigrées avec courgettes et aubergines, sauce vierge
- Shish kebab d'agneau, champignons et oignons marinés à l'origan, piment d'Espelette et ail
- Satay de poulet mariné au tandoori, sauce aigrelette
- Saumon de l'Atlantique mariné au gingembre, velouté au vin blanc et sirop d'érable

## DESSERTS

---

Station à desserts du maître pâtissier

---

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](http://www.legeorge-v.com)

