

DÉJEUNERS À L'ASSIETTE

George V
CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

DÉJEUNERS À L'ASSIETTE

Formule à l'assiette, les sandwichs sont servis tièdes
Formule boîte, les sandwichs sont servis froids avec sac de croustilles et jus de légumes.
Minimum 10 personnes

Pour les repas en boîtes (supplément de 3 $ – Hôtel Éco Franco Responsable)

DÉJEUNERS À L'ASSIETTE TOUTES LES FORMULES SONT À 35$

FORMULE 1

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade Grecque

Pain pita garni au poulet mariné et grillé façon gyros, sauce au yogourt et à l'ail, poivron grillé, tomate et salade

Gâteau mangue, camomille et amandes

Café, thé, tisane

FORMULE 2

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de fenouil, suprêmes d'orange, pomme grenade, radis croquants, vinaigrette aux agrumes et à l'huile d'olive

Bagel de saumon fumé façon George V, fromage à la crème aux fines herbes, câpres et oignons rouges, vague de concombres

Tartelette argousier et érable

Café, thé, tisane

FORMULE 3

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de chou crémeuse

Ciabatta aux canneberges, dinde fumée, mayonnaise à l'érable, fromage Migneron, confit d'oignons et salade roquette

Décadent au chocolat et aux noisettes

Café, thé, tisane

FORMULE 4

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de germes de soya, fève édamame, nouilles somen, concombre mariné, vinaigrette au sésame

Pain kaiser, longe de porc tonkatsu (BBQ japonais), oignons en pickles, émincé de choux

Gâteau au fromage à la lime et à la noix de coco

Café, thé, tisane

FORMULE 5

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de pommes de terre, oignons verts, crème sûre, bacon, céleri, moutarde de Dijon

Pain de seigle, bœuf fumé maison, moutarde canadienne, cornichons marinés à l'aneth

Choux à la crème, saveur du moment

Café, thé, tisane

FORMULE 6

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de céleri rémoulade, moutarde et noix de Grenoble

Sandwich de rôti de bœuf, fromage St-Benoît, confit d'oignons au porto,

Charlotte pistache et framboise

Café, thé, tisane

DÉJEUNERS À L'ASSIETTE

FORMULE 7

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade George V : Laitue romaine et frisée, poitrine de poulet marinée à l'érable, suprêmes d'orange, oignons rouges, croûtons assaisonnés, pickles de betterave jaunes, graines de citrouille assaisonnées, vinaigrette à l'érable et moutarde à l'ancienne

Tarte aux amandes et fruits des bois

Café, thé, tisane

FORMULE 8

N'EST PAS DISPONIBLE EN BOÎTE REPAS

Soupe du jour ou jus de légumes

Croquant de légumes et trempette

Croustilles maison

Salade César

Pizza toute garnie au pepperoni, sauce tomate, et fromage québécois

Tiramisu

Café, thé, tisane

FORMULE 9

Jus de légumes ou soupe du jour

Poké au thon et à la mangue : Tartare de thon frais mariné à la lime, mangue, avocat, concombre, tomates cerises, riz, quinoa soufflé, nori en flocons, sauce ponzu et mayonnaise au sésame noir

Tartelette argousier-passion- érable

Café, thé, tisane

FORMULE 10

Jus de légumes ou soupe du jour

Poké aux crevettes de Matane et citron vert : crevettes fraîches de Matane, légumes croquants (carottes, concombre, radis), avocat, riz vinaigré, édamame, copeaux de noix de coco, sauce au citron vert et coriandre, mayonnaise épicée, sauce soja sucrée

Gâteau mangue-camomille-amandes

Café, thé, tisane

FORMULE 11

Jus de légumes ou soupe du jour

Bol Saïgon au poulet grillé : Poulet grillé au caramel asiatique, légumes croquants, vermicelles de riz, coriandre fraîche, sauce nuoc-mâm et cacahuètes grillées

Tarte aux amandes et fruits des bois

Café, thé, tisane

FORMULE 12

Jus de légumes ou soupe du jour

Bol Pékin au canard laqué : Canard laqué aux cinq épices, légumes croquants, riz assaisonné, coriandre, sauce hoisin et graines de sésame

Décadent au chocolat et aux noix

Café, thé, tisane

FORMULE 13 VÉGÉTARIENNE ET VÉGANE

Jus de légumes ou soupe du jour

Poké végétarien et végétalien au tofu fumé : Tofu fumé mariné à la sauce soja, avocat, concombre, édamame, mangue, radis, riz vinaigré, chips de légumes, sauce sésame et miso

Gâteau noisette-chocolat et abricot

Café, thé, tisane

FORMULE 14 VÉGANE

Jus de légumes ou soupe du jour

Croustilles maison

Salade de boulgour, pois chiches, tomates cerises, fèves rouges, persil, vinaigrette balsamique blanc et mélasse de grenade

Sandwich au tofu grillé, purée d'avocat, salade romaine, tomate

Gâteau noisette-chocolat et abricot

Café, thé, tisane



DÉJEUNERS À LA CARTE

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

DÉJEUNERS À LA CARTE

DÉJEUNERS À LA CARTE
3 SERVICES INCLUS:
(20 PERSONNES OU PLUS)

CHOIX D'ENTRÉES

POTAGE
inspiration du moment avec garnitures

MILLEFEUILLE DE TOPINAMBOURS
carottes multicolores et céleri-rave marinés,
vinaigrette à la moutarde de Meaux et graines
de citrouille grillées, coulis de tomates jaunes

PÂTÉ EN CROÛTE
foie de pintade confit et porc de Turlo
chutney d'abricot, noisettes torréfiées
et jeunes pousses de moutarde

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX CREVETTES
salade du jardin, boston, julienne de légumes
assaisonnées au miso et vinaigre de prune Ume

TARTARE DE BŒUF
façon George V, fondant de céleri-rave,
huile de caméline, galette de pommes de terre
et relish maison

TARTELETTE CHAUDE
AU FROMAGE DE CHÈVRE
confiture de tomates et miel George V,
servi avec une salade folle de saison

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats sont servis avec des légumes du marché

SAUMON LAQUÉ AU MISO ROUGE
duo de riz vénère et basmati, sauce
au vin blanc et yuzu
(49$)

MIJOTÉ DE PORC À LA MOUTARDE
ET AU MIEL
servi avec des nouilles aux œufs
(45$)

POULET À LA PROVENÇALE
tomates cerises confites à l'huile d'olive,
servi avec pommes de terre sautées
et sauce suprême au Xérès
(47$)

ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
de la serre George V, purée de pommes
de terre au raifort
(49$)

RAVIOLI DE COURGE BUTTERCUP RÔTIE
servis avec crème de pecorino
et graines de citrouille torréfiées,
huile de paprika fumé
(45$)

RISOTTO AUX CREVETTES
brunoise de courgette, pesto de roquette,
crème de parmesan
(47$)

DESSERTS

Gâteau au fromage à la lime et à la noix de coco

Décadent au chocolat et noisettes

Blondie au café et caramel

Tartelette à l'argousier et à l'érable

Option végane au choix du Maître Pâtissier

Café, thé, tisane





DÉJEUNERS BUFFETS

George V
CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

DÉJEUNERS BUFFETS
(30 PERSONNES OU PLUS)

LA DURÉE MOYENNE DU BUFFET EST D'UNE HEURE ET DEMIE, SI LE TEMPS DEMANDÉ DÉPASSE CETTE MOYENNE UN SUPPLÉMENT DE 50$/HR PAR SERVEUR SERA FACTURÉ

APRÈS 16H, 4.50 $ PAR PERSONNE EN SUS

LA SANDWICHERIE

(52$)

Soupe du jour et croûtons

Assortiment de salades composées (2)

Salade César

Marinades et condiments

SANDWICHS ET PIZZA

PAIN SOUS-MARIN BRIOCHÉ
poulet mariné au pesto, mayonnaise aux tomates confites, fromage provolone, roquette

PIZZA À LA ROMAINE
sauce tomate, mozzarella, champignons, oignons rouges, saucisse italienne, pecorino

PAIN ARTISANAL
tartinade de falafel, navet mariné, oignons rouges, persil et menthe fraîche, sauce tarator

DESSERTS ET BREUVAGES

Assortiment de desserts (2)
Salade de fruits frais
Café, thé, tisane

LE LAURIER

(55$)

Soupe du jour et croûtons

Antipasto de légumes grillés et marinés

Assortiment de salades composées (2)

Salade panachée aux herbes et accompagnements

Marinades et condiments

SANDWICHS

Guedille aux crevettes de Matane
céleri branche, poivrons, piment gorria

BAGUETTINE
rôti de bœuf, mayonnaise moutarde et miel, pickles d'oignons, salade iceberg ciselée

CROISSANT AU JAMBON FORÊT NOIRE
sauce béchamel, fromage gratiné, herbes fraîches

DESSERTS ET BOISSONS

Assortiment de desserts (2)
Salade de fruits frais
Café, thé, tisane

DÉJEUNERS BUFFETS

L'INTERNATIONAL

(55$)

Potage du cultivateur aux légumes taillés et croûtons
Plateau de charcuteries du George V et confits maison
Assortiments de salades composées (2)
Salade verte du moment, vinaigrette maison

Marinades et condiments

SANDWICHS ET PIZZA

PAIN FOCACCIA
canard effiloché aux herbes, confit d'oignons
au porto, brunoise de poires

PIZZA, SAUCE TOMATE
pepperoni, poivrons, fromage québécois

PAIN BRIOCHÉ AU SÉSAME
poulet mariné façon teriyaki, mayonnaise
au miso, légumes croquants

DESSERTS ET BREUVAGES

Assortiment de desserts (2)
Salade de fruits frais
Café, thé, tisane

LE MOITIÉ-MOITIÉ

(59$)

Soupe du jour et croûtons

Assortiment de salades composées (2)

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

Marinades et condiments

SANDWICHS OUVERTS
(Servis tièdes)

Sandwich au porc effiloché style BBQ
oignons confits à la bière, fromage provolone

Pain ciabatta, dinde fumée
chutney de canneberge, fromage Migneron, roquette

PLATS CHAUDS AU CHOIX

(30-50 personnes : 2 choix)
(50 personnes et plus : 3 choix)

POITRINE DE POULET FAÇON TAJINE
citron confit et olives Kalamata, jus de poulet à l'harissa
maison, pommes de terre sautées aux herbes

ESCALOPE DE PORC À LA PIZZAIOLA
gnocchis au pesto de courgette et basilic,
coulis de tomate à la vodka

AIGLEFIN À LA CHARMOULA
légumes de saison, pommes de terre grelot
aux herbes de Provence

CUBE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON
bacon fumé maison, mélange de champignons
George V et tagliatelles aux herbes fraiches

FRICASSÉE DE POISSONS
FAÇON BARCELONNETTA
riz rond au safran et poivrons, sauce verte

MIJOTÉ DE VEAU MARENGO
orzo crémeux et légumes de saison

NAVARIN D'AGNEAU
carottes, oignons perlés et pommes
de terre grelots rôties

PASTA DELLA NONNA
orecchiette au pesto d'épinards et pois chiches,
ricotta marinée aux agrumes

PAËLLA VALENCIANA
pilons de poulet, crevettes, calmars,
haricots verts, petits pois et poivrons

SAUMON SAISI EN CROÛTE D'HERBES
riz pilaf aux poivrons et raisins secs, beurre
blanc à l'orange

LASAGNE DE BŒUF
À LA BOLOGNAISE
tombée d'épinards et crème de parmesan

ÉMINCÉ DE PORC À L'ÉRABLE
ET À LA BIÈRE
purée de pommes de terre aux oignons caramélisés,
embeurrée de chou aigre-doux

ESCALOPE DE POULET À LA PARMIGIANA
linguines aux herbes et brunoise de légumes,
sauce rosée

DÉJEUNERS BUFFETS

ÉMINCÉ DE POULET TIKKA MASALA
riz basmati et lentilles, amandes effilées,
coriandre fraiche

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE
aubergines, pommes de terre, protéines végétales,
sauce tomate

TOFU FAÇON GÉNÉRAL TAO
riz au jasmin aux ananas grillés, brocolis,
sauce aigre doux

DESSERTS ET BOISSONS

Assortiment de desserts (3)
Salade de fruits frais
Café, thé, tisane

L'ORIENT EXPRESS
(30 PERSONNES OU PLUS)

(64$)

SOUPE ASIATIQUE
(miso, ou champignons, ou autre)

Sushis végétariens

MINI WOK DE BÒ BÚN
vermicelles de riz, concombre, menthe,
carottes marinées, rouleaux de printemps
aux crevettes, sauce arachides

Dim Sum au porc
et gingembre cuits vapeur

Salade mélangée
et vinaigrette asiatique

PLATS CHAUDS AU CHOIX
(30-50 personnes : 3 choix)
(50 personnes et plus : 4 choix)

Pâté impérial au porc
et choux chinois

Émincé de poulet à l'indienne,
sauce au beurre Makani sur riz basmati

Poulet laqué au caramel 5 épices,
sauté de nouille Udon, julienne de légumes

Émincé de bœuf à la coréenne
(piment gochujang, gingembre, tamarin, sésame)

Pavé de saumon teriyaki,
shiitakes et pak choï

Tofu général Tao,
brocoli

Riz cantonnais
(végé ou porc)

Crevettes sautées marinées
à la citronnelle et basilic thaï

DESSERTS ET BOISSONS

Crème glacée, sorbet
Cheesecake au yuzu et sésame noir
Rocher à la noix de coco
Salade de fruits exotiques
Café, thé, tisane



CANAPÉS

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

CANAPÉS

CANAPÉS DU CHEF

VENDUS À LA DOUZAINE
(trois douzaines minimum par variété)
(58$)

CANAPÉS RÉGULIERS

VENDUS À LA DOUZAINE
(trois douzaines minimum par variété)
(60$)

FROID

Gravlax de saumon au gin
sauce vierge à l'échalote et à la grenade

Carpaccio de bœuf
émulsion de tomates séchées, parmesan,
croûtons de focaccia

Lomo de porc au poivre
chutney aux raisins de Corinthe et Xérès

Mousseline de volaille à l'abricot séché
et romarin
croûtons briochés, pickles de graines de moutarde

Mini tartelette au confit de betteraves
mousse de fromage de chèvre Grey Owl

Chou de Savoie farci au tofu
légèrement fumé maison et shiitakes,
gel d'aminé de noix de coco

CHAUDS

Crevettes marinées à l'orange en tempura
sauce aigre-douce

Empanadas Colombiennes au bœuf
maïs et haricots rouges, émulsion aux herbes

Brochette de poulet yakitori laqué
au soja et au mirin

Filo croustillant
tapenade rustique, chou-fleur au curcuma

Fondue au fromage québécois
beurre de pommes à l'érable

Feuilleté de saucisses au fromage maison
style Francfort, sauce dijonnaise

CANAPÉS DE LUXE

VENDUS À LA DOUZAINE
(trois douzaines minimum par variété)
(68$)

Tataki de cerf
carotte en deux textures, croquant
et gel au poivre cubèbe

Terrine de foie gras sur pain d'épices
figues et vinaigre balsamique de Modène,
noix de pacanes torréfiées

Cuillère de pétoncle fumé
marinade mangue et fruit de la passion,
brunoise de pommes et de concombres

Tartare de bison
à l'huile de moutarde, jaune d'œuf confit
et tuile de pomme de terre

Cube de saumon fumé maison
crème aigrelette à l'aneth, œufs de tobiko

Tataki de thon
daïkon aigre-doux et laitue de mer, sauce ponzu,
tuile de sésame

Gaspacho au melon cantaloup
brunoise de tomates et concombres, huile de basilic

Tartelette de tomates confites
caramel de Xérès, espuma de mozzarella

CHAUDS

Rouleau impérial au tempeh
shiitakes, vermicelles de riz, julienne de légumes

Cuillère d'hydne hérisson poêlé
de la serre George V
purée de chou-fleur légèrement fumée,
praliné de champignons et noisettes

Mini brochette de bœuf mariné à la coréenne
façon bulgogi
oignons et poivrons

Gyoza de porc de la ferme Turlo
gingembre et citronnelle, sauce XO

Accra de morue antillais aux épices créoles
sauce yogourt aux herbes

Croquette espagnole aux crevettes et épinards
émulsion à la tomate épicée

Croustillant de canard effiloché aux herbes
purée de panais, coulis de groseilles

Cappuccino de courge buttercup
cardamome verte et muscade, lait moussé au thé noir

CANAPÉS

CANAPÉS SIGNATURES

VENDUS À LA DOUZAINE
SERVI EN STATION UNIQUEMENT

(trois douzaines minimum par variété)
(75$)

FROID

FRUITS DE MER ET POISSONS

Plateau de fruits de mer et poissons
selon l'arrivage

Variétés de sushi

Ceviche de doré
lèche de tigre au fruit de la passion, mousse
d'avocat grillé, chips de banane plantain

Bol poké de tartare de thon
édamame, carotte, ananas grillé, shiso pourpre

Verrine de crevettes,
brunoise de concombres, mangues, tomates,
agrumes, sauce déesse verte

VIANDES

Cubes de bœuf aux 5 poivres
chutney d'oignons doux, émulsion au cerfeuil,
échalotes croustillantes

Carpaccio de magret de canard mariné
aux herbes et vinaigre de framboise, rillons, cresson

Boîte chinoise de nouilles somen
champignon king eryngii, chou nappa, oignons,
poulet grillé sauce aux prunes

Tartare d'émeu de Charlevoix
tomates séchées, huile de caméline, sorgho soufflé

Mini pâté en croûte
canard, foie gras et porc, confit de cassis

VÉGÉS

Boîte chinoise de nouille Soba
julienne de légumes, tofu légèrement
fumé, sauce au miso

Mini panier de bambou avec rouleau
de printemps aux légumes,
purée d'avocat et yuzu

Muffin au fromage Taliah
de la fromagerie du Presbytère,
mousse au fromage Champayeur,
confiture de tomates et basilic

Friand aux légumes grillés à la grecque
feta marinée, poudre d'olives Kalamata

CHAUDS

BUGERS ET SANDWICHES

Mini burger de bœuf
oignons caramélisés, cheddar de l'Isle-aux-Grues,
sauce maison

Mini sandwich de pain de seigle
bœuf fumé maison, moutarde et pickles à l'aneth

Mini croque-monsieur,
jambon blanc, tartufata, sauce béchamel,
gratiné au fromage La Religieuse

Mini tacos de maïs au porc barbacoa
pickles d'oignons et piments, coriandre et guacamole

Mini hot-dog européen
saucisse de Francfort maison, choucroute,
moutarde et oignons croustillants

FRUITS DE MER ET POISSONS

Plateaux de fruits de mer et poissons

Mini bouchée à la Reine aux crevettes
et pétoncles sauce veloutée au vin blanc

Cône de calamar frits
sauce aïoli maison

Gâteau de crabe et homard aux agrumes
émulsion au poivre et citron confit

Fish and chips de morue à la bière rousse
sauce tartare

Mini pavé de saumon cuit sous vide
laqué à l'érable, brunoise de pommes de terre
Raphaëlle et maïs grillé, huile de piment Gorria

Mini pastilla de fruits de mer
palourdes, moules, crevettes nordiques, mactres
de Stimpson, persillade, sauce américaine

CANAPÉS

VIANDES

Aumônière de bœuf
duxelles de champignons, sauce bordelaise

Côtelette d'agneau en croûte d'herbes
jus corsé à la moutarde de Dijon

Ragoût de gibier servi dans un bol
de polenta croustillant
pousse de cerfeuil

Cromesquis de canard confit
brunoise de pommes, noisettes, beurre de pommettes

Brochette de poulet Général Tao
sauce aigre-douce

Popcorn de ris de veau
sauce Noilly Prat et shiitake

VÉGÉS

Samosa de légumes au curry jaune
sauce raïta

Arancini aux asperges et cœur coulant
sauce tomate épicée

Falafel façon George V
caviar d'aubergine fumée

Mini-burger végan
boulette de légumineuses et épinards,
oignons caramélisés, bacon végétalien,
aquafaba à l'ail

DESSERTS
(75$)

Tartelette amande
camerise et jasmin

Brownie au chocolat caramel et noix

Gâteau au fromage
mangue et fruit de la passion

Tartelette au sucre d'érable
coureur des bois

Mini éclair pistache

Citron mojito en dôme

Blondie au cassis crémeux
Mona & Filles

Tarte tatin pommes et spéculos

Bouchée framboise
litchi et amandes

Tiramisu en coupole de chocolat

Bouchée vanille et caramel

Mini Biscuit gourmand
pistache et chocolat blanc

Royal chocolat

Mi-cuit chocolat et grué de cacao caramélisé

Snobinette chocolat noix de coco végan
Assortiment de truffes fines maison

Macarons assortis

Mini cupcake
(personnalisation possible avec supplément $)

CANAPÉS

SUPPLÉMENTS

Minimum 10 personnes

Les incontournables
(prix par personne)

Croquant de légumes et trempettes
(9$)

Fromage cheddar
(40g) (9$)

Salades composées
(3 choix) (minimum 30 per) (9,50$)

Effiloché de porc
(80g) et sauce BBQ avec bar à pain
(minimum 30 personnes) (12$)

Assiette de charcuteries et terrines
avec pain baguette et craquelins
(25g) (13$)

Saumon fumé maison ou gravlax
avec condiments
(25g) (13$)

Station de fromages du Québec avec pains,
craquelins, raisins et noix
(15g) (17,50$)

Côte de bœuf tranchée en salle
(120g) avec bar à pain et condiments
(minimum 50 personnes) (18$)

Paniers
(Prix par panier)

Panier de popcorn frais
(150g/environ 5 personnes) (11$)

Panier de croustilles « bretzel »
(150g/environ 5 personnes) (11$)

Panier de croustilles maison
(150g/ environ 5 personnes) (11$)

Panier de noix mélangées
(300g/environ 10 personnes)
(24,50$)

De la mer
(Prix à la douzaine)
(minimum 5 douzaines)

Assortiment de sushis (12)
(45$)

Pyramide de crevettes 16/20 (12)
(45$)

Sandwichs
(Prix à la douzaine)

Croustilles maison incluses
(150g/douzaine)

Sandwichs assortis du chef
(56$)

Gyros au poulet
(56$)

Croissant jambon
fromage, tomate, salade
(56$)

Bagels au saumon fumé maison
et fromage à la crème
(59$)

Baguettine au rôti de bœuf
moutarde de Dijon, confit d'oignons
(62$)

BAR LAITIER DU GEORGE V

Prix par personne
(minimum 30 personnes)

2 saveurs de crème glacée
et 2 saveurs de sorbet, garnitures à sundae
(15$)



RÉCEPTIONS DINATOIRES

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

RÉCEPTIONS DINATOIRES

RÉCEPTION CLASSIQUE

MINIMUM 50 PERSONNES

(81$)

STATION FROIDE

Antipasto (mezzé) libanais
légumes, assortiment d'olives, houmous, labneh
aux herbes, muhammara, craquelins, pitas croustillants

Plateaux de poissons fumés et fruits de mer
saumon fumé, esturgeon, pétoncles fumés, crevettes,
sauce aigrelette au raifort, citron, câpres

Boîtes chinoises de nouilles soba
juliennes de légumes, tofu
légèrement fumé, sauce au miso

Cubes de bœuf aux cinq poivres
chutney d'oignons doux, émulsion de cerfeuil,
échalotes croustillantes

Mini pâtés en croûte
canard, foie gras et porc, confit de cassis

Verrines de crevettes
brunoise de concombre, mangue,
tomate, lime et sauce verte

STATION CHAUDE

Mini burgers de bœuf
oignons caramélisés, cheddar
de l'Isle-aux-Grues, sauce maison

Brochettes de poulet
Général Tao, sauce aigre-douce

Aumônière de bœuf
duxelles de champignons, sauce bordelaise

Tartelette de maïs
confit de pintade, chutney aux fruits

Mini arancini
aux asperges et cœur coulant, sauce tomate épicée

Fish and chips de morue à la bière rousse,
sauce tartare

STATION DESSERTS

Bouchée framboise, litchi et amandes
Brownie chocolat, caramel et noix
Tartelette au sucre d'érable, coureur des bois
Citron mojito en dôme

RÉCEPTION SPORTIVE

MINIMUM 50 PERSONNES

(65$)

STATION FROIDE

Salade césar

Légumes croquants du jardin
avec trempettes maison

Nachos gratinés tièdes
salsa, fromage, olives, jalapeños, poivrons,
crème sure et guacamole

Pyramide de crevettes
du golfe, sauce aïoli maison

Mini bols poké au thon
graines de sésame, avocat, mangue,
carottes, daïkon

Tartare de bœuf
à la façon George V, avec garnitures

STATION CHAUDE

Mini sandwiches
de pain de seigle, bœuf fumé maison,
moutarde et cornichons à l'aneth

Côtes levées de porc
marinade sèche aux épices maison, sauce BBQ

Mini tacos de maïs au porc barbacoa
pickles d'oignons et piments, guacamole, coriandre

Ailes de poulet épicées
sauce chipotle

Pizza teglia aux bocconcinis

STATION DESSERTS

Gâteau au fromage à la mangue
et aux fruits de la passion

Mi-cuit au chocolat et grué de cacao caramélisé

Mini biscuit gourmand à la pistache
et au chocolat blanc

Crème glacée ou barre glacée

RÉCEPTIONS DINATOIRES

RÉCEPTION LE GEORGE V

MINIMUM 30 PERSONNES

(72$)

STATION FROIDE

Pizza végétarienne
sauce tomate, quatre fromages, basilic et roquette

Bagels de saumon fumé maison
fromage à la crème, câpres et oignons rouges

Pain baguette avec rôti de bœuf
fromage St Benoît, confit d'oignons au porto, roquette

Ardoise de fromages du Québec
raisins, noix, fruits secs

Croûtons et craquelins

Deux salades composées

CANAPÉS SUR PLATEAU
(6 canapés par personne)

FROIDS

Tartare de saumon
aux saveurs asiatiques, graines de sésame rôties

Gaspacho au melon cantaloup
brunoise de tomate et concombre, huile de basilic

Mousseline de volaille
à l'abricot séché et au romarin, croûtons briochés,
pickles de graines de moutarde

Mini tartelettes au confit de betteraves,
mousse de fromage de chèvre Grey Owl

CHAUDS

Croustillant de canard effiloché
aux herbes, purée de panais, coulis de groseilles

Samosas de légumes au curry jaune
sauce raïta

Brochettes de poulet yakitori
laqué au soja et mirin

Croquettes espagnoles aux crevettes et épinards
émulsion à la tomate épicée

STATION DESSERTS

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

RÉCEPTION D'ICI ET D'AILLEURS

50 À 300 PERSONNES

(84$)

STATION FROIDE

DÉCLINAISON DE BRUSCHETTA
tomates, champignons marinés, tapenade d'olives
et de tomates séchées, pesto maison,
assortiment de bocconcinis et mozzarella

STATION DE TARTARES DE SAUMON ET BŒUF
servis dans un bol de glace décoratif
avec garnitures (supplément pour sculpture
de glace avec logo de l'entreprise)

Deux salades
composées au choix du chef

Salade verte
avec vinaigrette et garnitures

Antipasto québécois
coppa et rillettes maison de porc Turlo, saucissons
de Viandes Biologiques de Charlevoix,
magret de canard fumé, chutney de canneberges
au thé des bois

STATION DE FROMAGES

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

RÉCEPTIONS DINATOIRES

RÉCEPTION D'ICI ET D'AILLEURS

STATION INTERACTIVE DE MARTINIS CHAUD AVEC CUISINIER

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

Carré d'agneau rôti
mousseline de pommes de terre fumées, cèleri-rave
glacé à l'érable, crumble d'oignons caramélisés

Brochette de filet de bœuf
et poivrons, sauce poivre vert de Madagascar,
étagé de pommes de terre, mousseline de carottes

Crevettes marinées au citron vert
et gingembre grillé
riz pilaf à l'achiote , sauce Aji amarillo,
mousse d'avocat grillé

Yakitori de champignons
de la serre George-V, shiitake, hydne d'hérisson,
pleurotes Eryngii, sur nid de Yakisoba aux légumes

Risotto alla Milanaise
risotto safrané, Ossobuco de veau braisé, gremolata

Risotto aux crevettes et zucchini
pesto de roquette, tomates cerises séchées

Risotto végétarien
fromage OKA, poire William, noix de Grenoble,
et huile de basilic

STATION DE DESSERTS AVEC PÂTISSIER

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

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

Fondue de chocolat au lait
et brochettes de fruits frais

RÉCEPTION DÉCOUVERTE

60 À 300 PERSONNES

(89$)

STATION FROIDE

Pyramide de crevettes du golfe
sauce aïoli à l'ail noir et chipotle

Ceviche de pétoncle
leche de tigre au yuzu, grenades, huile de coriandre

Boîtes chinoises
nouilles somen, juliennes de légumes, tataki
de bœuf laqué au caramel et aux cinq épices

Assortiment de sushi maison

Nachos gratinés tièdes
avec ses garnitures, guacamole,
pickles de jalapeño, crème sûre

Bol poké de tofu
laqué au teriyaki fumé, pickles de champignons
de notre serre George V, daïkon, mangue marinée
au shiso violet

Pressé de canard,
magret et cuisse, purée de prunes au tamarin,
croustillant de pacanes

RÉCEPTIONS DINATOIRES

STATION TACOS CHAUDS AVEC CUISINIER

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

Tortilla de maïs

Tous nos choix tacos sont servis avec : guacamole, pico di gallo, pickles d'oignons rouges, pickles de jalapeños, fromage, chiffonnade de salade.

Tacos au porc barbacoa
oignons croustillants

Tacos aux crevettes à la Tijuana
salsa verde

Tacos au chili végétarien
aux épices mexicaines, chipotle,
mayonnaise végane à la lime

ou

STATION WOK AVEC CUISINIER

(50 à 100 personnes: 2 choix, plus 1 végétarien)
(100 personnes et plus: 3 choix, plus 1 végétarien)

Sauté de nouilles udon crevettes Kung Pao
juliennes de légumes, noix de cajou

Riz frit style nasi goreng
poulet, fèves germées, pakchoï

Sauté de nouilles udon
tempeh aigre-doux, juliennes de légumes,
oignons verts

STATION DE DESSERTS

Assortiment de mignardises du maitre pâtissier
(3 variétés)

Salade de fruits maison

MENU FIN DE SOIRÉE

1 unité ou pointe par personne
minimum 50 personnes(27$/personne)

Sélection de 3 items

Mini hamburger au fromage,sauce maison
Bébé poutine du George V
Pizza garnie maison
Sandwich de pain de seigle au boeuf fumé
maison, moutarde, cornichons

RÉCEPTIONS DINATOIRES

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL DINATOIRE

MINIMUM 50 PERSONNES
(PRIX PAR PERSONNE)

Station de charcuteries avec terrines
rillettes, moutardes, marinades et confits
(15g/12$)

Station de fromages du Québec
avec pains, craquelins, raisins et noix
(20g/ 18$)

Bruschetta
pesto maison, tomates, fromage mozzarina,
assortiment de vinaigres, sel et poivre
(10$)

Antipasto libanais
légumes, assortiment d'olives, houmous,
labneh aux herbes, muhammara, craquelins,
pitas croustillantes
(12$)

ou

STATIONS INTERACTIVES AVEC CHEF

Bar à sushi aux légumes
crabe, thon ou saumon frais (choix de 3)
(2 morceaux par personne)
(15$)

Bar à huîtres fraîches (3/personne)
avec citron, vinaigre de vin rouge, échalotes,
assortiment de sauces piquantes
(selon la saison)
(20$)

Station de tartares de saumon et bœuf
servis dans un bol de glace décoratif
avec garnitures (supplément pour sculpture
de glace avec logo de l'entreprise)
(50g/personne)
(23$)

Station de guédilles au homard
de la Gaspésie, mini pains briochés
(50g /personne)
(18$)

STATION DE RISOTTO MINUTE
(75g/personne) (20$ un choix)

Risotto de veau alla milanese

Risotto aux crevettes et zucchinis

Risotto végétarien au fromage Oka

STATION DE TACOS GRILLÉS SUR PLANCHE
(75g/personne) (20$ un choix)

Tacos au porc barbacoa

Tacos aux crevettes à la Tijuana

Tacos au chili végétarien et aux épices mexicaines

STATION WOK
(75g/personne) (18$ un choix)

Sauté de nouilles udon, crevettes Kung Pao

Riz frit style nasi goreng au poulet

Sauté de nouilles udon au tempeh aigre doux

STATION DE DESSERTS INTERACTIVE

Bar laitier du George V: 2 saveurs de crème glacée
et 2 saveurs de sorbet, garnitures
(15$)

Bouchées du dragon sucrées avec azote liquide
(meringue, tire d'éponge)
(15$)



DÎNERS À LA CARTE

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE DÎNER 4 SERVICES INCLUS

ENTRÉE, POTAGE OU SALADE OU GRANITÉ,
PLAT PRINCIPAL, DESSERT
CAFÉ, THÉ, TISANE
SOUSTRAIRE 3$ POUR
3 SERVICES SEULEMENT

DÎNERS À LA CARTE 4 SERVICES
(20 PERSONNES OU PLUS)

ENTRÉES FROIDES

Noix de veau cuit sous-vide « vitello tonnato »
croûtons de focaccia au romarin, salade
de mâche et roquette, huile de citron confit

Rouleau de saumon fumé du George V
fromage à la crème à la dulse, poireaux confits au
vinaigre balsamique blanc, tuile à l'essence de poireaux

Déclinaison de carottes et panais en millefeuille
purée de carottes à l'orange, chips de panais, pickles
de carottes, huile verte de fanes de carottes, praliné
de noisettes

Bûchette de pintade
farce fine aux champignons de la serre George V,
huile de shiitakes, pickles de shimeji, réduction au
vinaigre de gadelles, noix de cajou

Foie gras au naturel
purée de pommettes, pain brioché au cacao amer,
salade de chicorée, fleur de sel au grué de cacao
(supplément de 5$)

ENTRÉES CHAUDES OU TIÈDES

Feuilleté de ris de veau et pommes caramélisées
sauce au verjus de pommes, salade
de chou aigre-douce

Kounafa salée
confit de canneberges, fromage le Fleurmier
de Charlevoix, mousse de fromage aux herbes,
caramel balsamique, salade frisée, vinaigrette
au miel urbain

POTAGES

Potage végétarien inspiré de la saison
avec ses garnitures

Consommé de bœuf aux épices boréales
avec ses garnitures

Cappuccino de champignons
mousse de café et poudre de shiitakes

Crème de tomates et fenouil
émulsion de roquette et basilic

Gaspacho aux deux tomates
brunoise de tomates, fraises et concombre,
émulsion de feta.

ou

Salade
Petite salade verte, rouge et jaune
du chef, vinaigrette maison

ou

Granité
Granité à l'inspiration du chef

PLATS PRINCIPAUX

LA BASSE-COUR

Poitrine de poulet farcie aux canneberges
et citron vert sauce suprême au vinaigre de gadelles,
linguines aux herbes fraîches, flan à la betterave rouge,
légumes du marché
(76$)

Suprême de pintade rôti au beurre
aromatisé au foin jus de volaille corsé, Spätzle sauté
aux champignons, pleurotes du panicaut, fond
d'artichaut garni, légumes du marché
(84$)

Cuisse de canard confite laquée à l'érable
et à la clémentine gâteau de carottes et gingembre,
pommes de terre duchesse, légumes du marché
(80$)

DÎNERS À LA CARTE

DÎNERS À LA CARTE 4 SERVICES
(20 PERSONNES OU PLUS)

LA MER
Pavé de flétan de la Gaspésie
fenouil confit, orzo crémeux aux courgettes,
sauce mousseline de la Côte-Nord, légumes du marché
(80$)

Saumon de l'Atlantique en robe d'herbes
beurre blanc aux agrumes et shiso,
duo de riz, pak-choï rôtis, légumes du marché
(77$)

Duo de la mer: demi-queue de homard
et crevette rôtie sauce gaspésienne, pavé de patates
douces, légumes du marché
(87$)

LES PRÉS

Braisé de bœuf au vin rouge
mousseline de pommes de terre aux échalotes,
sauce au Pinot noir, tuile de champignons,
légumes du marché
(78$)

Filet de bœuf AAA façon Rossini
foie gras, tatin de cipollini, pommes de terre
Raphaëlle rôties au gras de canard, sauce Périgueux,
légumes du marché
(88$)

Filet de porc du Québec
au fromage Comtomme et à la sauge,
sauce portugaise, flan de pois verts, risotto
au prosciutto, légumes du marché
(76$)

Carré de veau farci à la duxelles
sauce poivrade, millefeuille de pommes de terre
et céleri-rave, salsifis fondants, légumes du marché
(86$)

Carré d'agneau rôti*
chutney de pruneaux et amandes torréfiées,
jus d'agneau au citron confit, boulgour aux herbes,
mini-poivrons, légumes du marché
(86$)

Médaillon de cerf rouge grillé
sauce aux cassis, flan de courge poivrée,
polenta croustillante aux herbes,
légumes du marché
(80$)

** Offert à hôtel Château Laurier Québec seulement*

OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET VÉGANES

Risotto al salto
confit de tomates, crème de parmesan,
amandes effilées croquantes, légumes du marché
(76$)

Tajine de légumes racines
curcuma, safran et coriandre, couscous
aux herbes, pois chiches croustillants
(76$)

Nouilles udon sautées
julienne de légumes, tempeh karaage, noix
de cajou aigre-douce, oignons verts
(76$)

DESSERTS

Pleins fruits du Québec
mousse aux fraises et aux framboises, crème brûlée
à la vanille, confit de canneberges, madeleine
au miel et petits fruits, croustillant aux amandes

Sphère aux trois chocolats
mousse au chocolat au lait, coulant de chocolat
blanc vanillé, biscuit au chocolat noir,
croustillant praliné

La framboise du George-V
mousse vivifiante à la framboise et au thé, confit
de framboises, biscuit citronné, croustillant
chocolat blanc

Tarte du verger
pâte sablée aux amandes, crémeux au caramel,
marmelade de pommes, gelée de pommes vertes,
sorbet aux pommes et pommettes, cidre du Québec

Mille textures chocolat et caramel
étagé de chocolats fins garnis d'une crème
chocolat-caramel, ganache au chocolat,
biscuit moelleux chocolaté, croustillant
au praliné chocolat, sauce caramel salé

Martini tiramisu limoncello
crème traditionnelle au mascarpone, confit de citron,
biscuit, sirop limoncello de la Distillerie 3 Lacs

Douceur végane aux fruits du moment

Café, thé, tisane



BUFFETS SAISONNIERS

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE BUFFET SAISONNIER INCLUS
STATION FROIDE PLATS PRINCIPAUX SUR
LE BBQ DESSERTS CAFÉ, THÉ, TISANE

CUISSON SUR GRILLE EXTÉRIEURE
SI LE LIEU ET LA TEMPÉRATURE
LE PERMETTENT

BUFFETS SAISONNIERS

STATION FROIDE
(50 PERSONNES OU PLUS)

ENTRÉES

Croquant de légumes et trempettes

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

Salade grecque
salade de chou aux canneberges, salade de pâtes
aux courgettes, poivrons et pesto maison

Marinades et condiments variés

Fromages fins du Québec
(15g/personne, supplément de 8$)

PLATS PRINCIPAUX SUR LE BBQ

HAMBURGERS FINS ET SAUCISSES
(60$)

Servi avec pains à burger et garnitures variées :
relish, ketchup, moutarde, cornichons, oignons
en rondelles, tomates tranchées, panier
de croustilles maison

CHOIX DE DEUX PROTÉINES

Bœuf Angus aux épices à steak de Montréal
Porc mariné à l'ail noir et à la bière
Saumon à la lime et aux fines herbes

(option végétarienne, végane sur demande)

Choix d'une saucisse
Italienne
Merguez
Oktoberfest
Toulouse

Accompagnement
Fromages cheddar et suisse tranchés

GRILLADES
(68$)

Servies avec pommes de terre grelots rôties
et jardinière de légumes de saison

Choix de deux grillades
Bavette de bœuf Angus, sauce bordelaise
Pavé de saumon mariné à la Tijuana
Côtes levées, sauce BBQ maison
Poitrine de poulet à la jamaïcaine, chutney
de mangue épicée

(option végétarienne et végane sur demande)

BROCHETTES
(65$)

Servies avec légumes du marché et riz pilaf

Choix de deux protéines
Bœuf Angus aux poivrons doux, sauce au poivre
Crevettes et pétoncles marinés au paprika fumé,
salsa verde Kefta d'agneau à la turque
Poulet façon souvlaki

(option végétarienne et végane sur demande)

DESSERTS

Station de desserts du maître pâtissier
Café, thé, tisane



EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SIGNATURE

« LAZY SUSAN »

George V

CUISINE
ÉVÉNEMENTIELLE

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

LE GOÛT DE BIEN
VOUS SERVIR

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SIGNATURE

« LAZY SUSAN »

L'EUROPÉEN

60 À 400 PERSONNES (94$)

1ER SERVICE

Foie gras au naturel
chutney de figues, pain d'épices, salade de mâche,
vinaigrette au Banyuls

Gravlax de truite de mer à l'aquavit
crème aigrelette aux œufs de truite, croustillant de bretzel

Tartare de bœuf parisien revisité
câpres, cornichons, jaunes d'œufs confits, chips de
pommes de terre

Mini pizza à la burrata
cœurs d'artichauts grillés, tomates cerises séchées,
caramel balsamique

2E SERVICE

(2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX)

Carré de veau à la française
farci aux champignons et tartufata, bouillon au
Pineau des Charentes, tatin d'échalotes, millefeuille
de pommes de terre façon dauphinoise,
légumes du marché

ou

Suprême de pintade laqué au cacao et au porto
risotto au fromage Oka et fines herbes, pavé de
céleri-rave rôti, légumes du marché

ou

Pavé de morue en croûte d'épices et safran
beurre blanc au chorizo, riz pilaf aux petits pois
et poivrons, légumes du marché

Plats végétariens au choix du chef

3E SERVICE

Mini éclair espresso
Macaron amalfitain
Bonbon chocolat au lait Carambar
Tartelette aux myrtilles et lavande
Café, thé, tisane

TERROIR QUÉBÉCOIS

60 À 400 PERSONNES (94$)

1ER SERVICE

Mini brioche Buchteln
saumon fumé du George V, émulsion de miel
et moutarde de Dijon, micro-pousses

Carpaccio de pétoncles
crabe des neiges, émulsion au sumac, huile de salicorne

Tataki de cerf
ketchup de cerises et ail noir, brunoise
de topinambours, tuile d'érable

Gaspacho de betterave rouge au mélilot
espuma de fromage de chèvre Grey Owl, brunoise
de poires, noisettes torréfiées

2E SERVICE

(2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX)

Grenadin de bœuf coupe Manhattan
sauce au poivre vert, millefeuille aux deux pommes
de terre, légumes du marché

ou

Pavé de flétan de la Gaspésie
sauce mousseline au vin blanc et genièvre, orge
perlé et crème de chou-fleur grillé, pickles
de champignons, légumes du marché

ou

Cuisse de canard confite laquée aux bleuets
flan de carottes, sauce gastrique au thé des bois,
gâteau éponge à l'estragon, purée de pommes de
terre au beurre fumé, légumes du marché

Plats végétariens au choix du chef

3E SERVICE

Tarte au sucre d'érable et Coureur des bois
Verrine de mélilot et rhubarbe
Bonbon chocolat à l'argousier
Douceur aux pommes et canneberges
Café, thé, tisane

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SIGNATURE

« LAZY SUSAN »

LE MÉDITERRANÉEN

60 PERSONNES À 400 PERSONNES

(91$)

1ER SERVICE

Mini pastilla au poulet
amandes et fleur d'oranger

Salade de pieuvre à la toscane
olives taggiasche, tomates cerises, oignons rouges, origan

Doré-mi grillé
baba ganoush, mélasse de grenade, pain pita croustillant

Carpaccio de veau façon vitello tonnato
pousses de roquette, huile verte au basilic,
tuile de parmesan

2E SERVICE

(2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX)

Souris d'agneau confite aux pruneaux et abricots
séchés couscous aux légumes et pois chiches,
oignons caramélisés

ou

Poitrine de poulet à la portugaise
bouillon de cuisson au piri-piri, pommes de terre
fondantes aux poivrons et oignons,
légumes de saison

ou

Pavé de bar cuit à l'unilatéral
sauce marinière, riz vénéré au citron confit
et pois verts, légumes de saison

Plats végétariens au choix du chef

3E SERVICE

Verrine de figues et huile d'olive

Bonbon chocolat et menthe

Coupole tiramisu

Mini chou au miel et mandarine

Café, thé, tisane

L'AMÉRIQUE LATINE

60 À 400 PERSONNES

(91$)

1ER SERVICE

Ceviche de vivaneau
marinade aux fruits de la passion, maïs grillé,
chips de banane plantain

Tacos de porc barbacoa
bouillon de cuisson réduit, tomates, coriandre fraîche,
pickles d'oignons à la téquila

Salade Kausa péruvienne
mousse d'avocat à la lime, pommes de terre
au piment jaune

Crevettes d'Argentine marinées aux herbes
salade de mangue grillée, nid de tapioca soufflé

2E SERVICE

(2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX)

Picanha de bœuf grillée
pommes de terre rôties aux oignons
et poivrons, sauce chimichurri

ou

Pavé de bar du Chili
condiment de maïs grillé et citron vert, sauce ají
tamarillo, riz aux légumes, avocat en tempura

ou

Côtelette de porc marinée à la brésilienne
sauce achiote et tamarin, millefeuille de patates
douces, légumes de saison

Plats végétariens au choix du chef

3E SERVICE

Sablés Alfajores garnis de dulce de leche

Bonbon chocolat, rhum et caramel de banane

Verrine de flan à la noix de coco, marmelade
de mangue exotique

Tartelette de riz au lait, confit d'ananas et cardamome

Café, thé, tisane

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SIGNATURE

« LAZY SUSAN ASIATIQUE »

L'ASIATIQUE
60 À 400 PERSONNES (91$)

1ER SERVICE

Boîte chinoise
salade à la mangue verte, rouleaux de printemps
aux crevettes, basilic thaï et menthe

Mini wok de canard laqué
caramel aux cinq épices, ananas grillé, brunoise
de concombres, noix de cajou torréfiées

Duo de sushis
makis frits aux crevettes et makis au thon

Mini panier de bœuf thaï en feuille de Boston
juliennes de légumes asiatiques

Accompagnements
chips de crevettes, wonton frit, sauce thaïe et aigre-douce

2E SERVICE
(2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX)

Poitrine de poulet aigre-douce
chips de flanc de porc croustillant, millefeuille
aux deux pommes de terre, légumes thaïs

ou

Saumon au beurre d'algues
pavé de riz croustillant, shiitakes marinés au jus de
kimchi, pak choï, sauce au vin blanc, yuzu, citronnelle

ou

Filet de porc
farce fine aux algues enroulée dans une feuille de
nori, sauce miso, nouilles udon, juliennes de légumes

Plats végétariens au choix du chef

3E SERVICE

Tartelette ananas et noix de coco
Crème brûlée au safran
Gâteau au fromage yuzu et sésame noir
Bonbon chocolat au thé matcha
Café, thé, tisane

GEORGE V EST LA RÉFÉRENCE EN CUISINE ÉVÉNEMENTIELLE DANS LA GRANDE RÉGION DE QUÉBEC.

Établi à l'Hôtel Château Laurier Québec depuis 2007, Le George V imagine, conçoit et orchestre des expériences culinaires sur mesure. Depuis près de vingt ans, nous accompagnons entreprises, organisations et particuliers dans la réalisation d'événements de toute envergure, des réceptions privées aux grands rassemblements. Excellence culinaire, précision de l'exécution et compréhension de vos objectifs guident chacune de nos prestations. Bien plus qu'un service traiteur, Le George V crée des expériences mémorables qui contribuent pleinement à la réussite de votre événement.

GV