

---

## LES PAUSES

### LA COLLATION SANTÉ

Panier de fruits frais  
Pain aux bananes  
Café décaféiné et tisanes  
Eau minérale, jus de fruits  
**5,95 \$ par personne**

### LA CHOCOFOLIE

Biscuits tendres maison  
Brownies au chocolat  
Chocolat chaud, café, thé et lait  
**6,95 \$ par personne**

### LA VIENNOISE

Croissants, muffins et danoises  
Café, thé et infusions  
Jus d'orange  
**5,95 \$ par personne**

### LA BEAUCERONNE

Méli-mélo de noix au croquant d'érable  
Fondant à l'érable  
Biscuits maison aux raisins et érable  
Café, thé et infusions  
**7,50 \$ par personne**

### LA POMMERET

Panier de pommes fraîches  
Pain aux pommes  
Carré aux pommes  
Jus de pommes  
Café, thé  
**8,95 \$ par personne**

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*

---

## LES PAUSES À LA CARTE

---

Café, thé, infusion .....	2,50 \$ par personne
Café, thé, infusion et jus .....	3,00 \$ par personne
Café, thé, infusion et jus en permanence .....	8,00 \$ par personne
Boissons gazeuses assorties et eau minérale .....	2,50 \$ l'unité consommée
Viennoiseries assorties (2 par pers.) .....	2,25 \$ par personne
Plateau de biscuits .....	12,00 \$ la douzaine
Pain aux bananes ou aux carottes .....	2,50 \$ par personne
Fruits frais entiers .....	2,25 \$ l'unité
Fruits frais tranchés .....	3,50 \$ la portion
Plateau de cheddar (60gr/pers.) .....	2,50 \$ par personne
Sucre à la crème maison .....	12,00 \$ la douzaine
Crudités et trempette .....	3,00 \$ la portion
Croustilles ou nachos .....	7,00 \$ le panier ± 250 gr.
Sandwichs tranchés (2 variétés) .....	25,00 \$ plateau de 40 pointes
Croustilles et trempette maison .....	12,00 \$ le plateau ± 10 personne
Arachides salées et écalées .....	12,00 \$ le kilo
Potage de saison .....	3,00 \$ par personne
Salade composée .....	1,50 \$ par personne
Sandwich au saumon fumé .....	5,50 \$ par personne
Sandwich au choix .....	3,50 \$ par personne
Assiette de viandes froides et terrines .....	3,50 \$ par personne
Plateau de fromages fins du Québec (3 variétés) .....	7,00 \$ par personne

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*



---

## LES BUFFETS DÉJEUNERS

50 personnes et plus : salle sans frais

15 à 50 personnes : frais de salle

### LE CONTINENTAL

Jus d'orange  
Corbeille de croissants  
Plateau de danoises  
Plateau de chocolatinnes  
Confitures et beurre  
Plateau de fruits frais coupés  
Cheddar beauceron  
Café filtre, thé, lait et infusion  
**9,95 \$ par personne**

### LE CLASSIQUE

Jus assortis  
Corbeille de viennoiseries et confitures  
Céréales froides et lait  
Plateau de fruits frais coupés  
Cheddar beauceron  
Oeufs brouillés  
Bacon à l'érable et saucisses dorées  
Pommes de terre rissolées  
Café filtre, thé, lait et infusion  
**14,95 \$ par personne**

### LE CHAMPÊTRE

Jus assortis  
Céréales froides assorties et lait  
Corbeille de viennoiseries et confitures  
Cheddar beauceron  
Plateau de fruits frais coupés  
Yogourt à la vanille  
Oeufs brouillés  
Fèves au lard  
Jambon à l'érable, bacon et saucisses  
Pommes de terre rissolées  
Café filtre, thé, lait et infusion  
**16,95 \$ par personne**

\* Déjeuner-buffet disponible pour  
les groupes de 15 personnes et plus.

**Service et taxes en sus.**

La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08

---

## LES DÉJEUNERS À L'ASSIETTE

50 personnes et plus : salle sans frais

15 à 50 personnes : frais de salle

Jus d'orange

Oeufs brouillés

Bacon croustillant et saucisses dorées

Pommes de terre rissolées

Assiette de fruits

Rôties

Café

**12,00 \$ par personne**

Jus d'orange

Oeuf poché aux épinards et au jambon

Pain maison

Fromage cheddar

Fruits frais

Rôties

Café

**13,00 \$ par personne**

Jus d'orange

Omelette jambon et fromage

Bacon croustillant

Pommes de terre rissolées

Assiette de fruits

Rôties

Café

**14,00 \$ par personne**

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*

---

# BRUNCH CHAMPÊTRE DU GEORGESVILLE

Servi en salle banquet

Minimum 50 personnes

Jus de fruits assortis  
Corbeille de viennoiseries  
Confitures  
Céréales froides assorties et lait  
Plateau de fruits frais coupés  
Fromages d'ici et d'ailleurs

Oeufs brouillés  
Bacon fumé, saucisses campagnarde et  
jambon à l'érable  
Pommes de terre sautées à l'échalote  
Fèves au lard à l'ancienne

Pâtés et terrines  
Salade de pommes de terre échalotes et lardons  
Salade jardinière de saison  
Salade de crevettes nordiques et artichaut aux agrumes

## Les plats chauds

*Deux plats au choix accompagnés de riz et jardinière de légumes*

Longe de porc rôti, sauce aux pommes et romarin  
Éventail de volaille à la moutarde et poivre vert  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Sauté de poulet à l'orientale  
Fusilli à la crème de saumon fumé et ciboulette  
Cannellonis au fromage et viande, sauce tomate et basilic  
Penne à la tomate, saucisse italienne et olives  
Bœuf braisé à la bourguignonne  
Filet de saumon à l'érable et gingembre  
Pâté de cerf et son ketchup maison

La Gourmandise du pâtissier  
Café, thé et infusion

*Deux plats chauds à 28,95 \$ par personne*

*Trois plats chauds à 31.95 \$ par personne*

*10,25 \$ enfants 6-12 ans - Gratuit enfants 0-5 ans*

## STATION DE DÉCOUPAGE

découpé devant vous

Rôti de bœuf au jus  
ou  
Gigot d'agneau à l'ail confit

*6,50 \$ par personne*

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*



---

## BUFFET MIDI

Servi en salle, minimum de 50 personnes

Le potage du jour servi à l'assiette  
Pain et beurre

### Les plats froids

Crudités et trempettes

Deux salades au choix

Penne au prosciutto / légumes grillés

Salade crémeuse de céleris-raves et pommes vertes à l'huile de pépins de raisins

Artichauts / asperges / vinaigrette au bleu brie

Légumineuses / poivrons / tomates cerises

Salade de taboulé / raisins secs / mandarines

Salade grecque aux légumes grillés

Salade de pommes de terre grelots / crème de romarin / noix

Salade verte / vinaigrette au miel

Salade de riz / légumes croquants / gingembre / sésames

Plateau de viandes froides et terrines

### Les plats chauds

Rôti de bœuf au jus

Aiguillettes de poulet rôties au miel /sauce Calvados

Sauté de poulet à l'oriental

Pavé de saumon / fenouils / crème à l'aneth

Veau braisé à la bière / garnitures forestières

Médailillon de porc / érable / poire caramel

Lasagnes de légumes grillés

Penne / canard confit / tomates séchées

Fusilli / crème de saumon fumé / ciboulette

Pommes de terre ou riz aux fines herbes

Jardinière de légumes

La Gourmandise du pâtissier

Café, thé et infusion

Un plat chaud et une pâte **24,95 \$ par personne**

Deux plats chauds et une pâte **28,95 \$ par personne**

### STATION DE DÉCOUPAGE

découpé devant vous

Côtes de bœuf au jus ou gigot d'agneau à l'ail confit

**6,50 \$ par personne**

**Service et taxes en sus.**

La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08

---

## LES MENUS MIDI BANQUET

### Entrée

Velouté de saison



### Plats principaux

Suprême de poulet grillé,  
tombée de champignons et d'oignons rouges **16,95 \$**

Médailon de porc laqué,  
salsa d'ananas au gingembre **17,95 \$**

Pavé de saumon, julienne de fenouils  
aux herbes fraîches **18,95\$**

Osso bucco de veau au parfum d'agrumes **19,95 \$**

Mignon de bœuf aux poivrons rôtis,  
sauce aux lardons fumés **21,95 \$**



### En complément

Terrine de gibier et compote de poires au vin rouge **3,50 \$**

Verdurette au bleu et aux noix **3,00 \$**

Asperges fraîches et saumon mariné **6,00 \$**



### Dessert

La Gourmandise du pâtissier



**Café, thé**

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*

---

## WORKING LUNCH

### #1

Crudités de saison et trempette  
1 choix de sandwichs  
2 choix de salades  
Fromage cheddar  
Bouchées sucrées variées  
Salade de fruits  
Café, thé

**12,95\$ par personne**

### #2

Jus de tomate  
Crudités de saison et trempette  
2 choix de sandwichs  
2 choix de salades  
Assiette de viandes froides et terrines  
Fromage cheddar  
Bouchées sucrées variées  
Salade de fruits  
Café, thé

**15,95\$ par personne**

### Choix de sandwichs

Tortillas farcie de dinde fumé et de fromage de chèvre  
Baguette jambon forêt noir et fromage suisse  
Pita farci de salade grecque au thon  
Sandwich suédois au saumon fumé et aux légumes grillés *supplément 2\$*  
Bagel grillé, pesto, tomates et bocconcini  
Minicroissant farci, salade de crevettes nordiques

### Choix de salades

Fusillis au canard confit  
Pennes au prosciutto et légumes grillés  
Salade crémeuse de céleri-rave et pommes vertes à l'huile de pépins de raisins  
Artichauts et asperges, vinaigrette brie et bleu  
Légumineuses aux poivrons et aux tomates cerises  
Salade de taboulé à la mandarine et aux raisins secs  
Salade grecque aux légumes grillés  
Salade de pommes de terre grelots, crème de romarin et noix  
Salade verte, vinaigrette au miel  
Salade de riz, légumes croquants au gingembre et sésame

### Nos compléments chauds

Cavatellis aux poivrons et aux saucisses italiennes épicées 5\$  
Médaillon de porc à l'érable et aux poires caramel 5\$  
Lasagne de légumes grillés, coulis de tomates, chèvre 5\$  
Filet de poulet rôti au miel, sauce calvados 5,50\$  
Pavé de saumon, fenouil braisé, crème à l'aneth 7\$  
Veau braisé à la bière, garniture forestière 7\$  
Mijoté d'agneau aux tomates confites, olives noires et lardons 8\$

*\* Plats chauds disponibles pour groupe de 20 personnes et plus.  
Groupe de 15 personnes et moins servi à l'assiette (maximum de 30 personnes à l'assiette).*

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*



---

## **BUFFET HOMARD**

**(minimum 100 personnes)**

Bisque fumante de homard au whisky  
Corbeille de pains chauds et beurre

### **Froid**

Salade de homard aux agrumes et artichaut

Salades composées au gré du marché (3)

Bouquet de laitues printanières et ses vinaigrettes

Viandes froides, saucissons, charcuteries, pâtés et terrines

Demi-homards avec sauce aïoli

### **Chaud**

Homards bouillis coupés en deux

Queues de homard grillées à l'ail confit

Crêpes gratinées au homard et petits légumes

Pilaf de riz

Jardinière de légumes

Beurre nature, à l'ail et citronné

### **Table à desserts**

Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs

Biscottes, fruits secs et noix

Farandole de desserts maison

Salade de fruits frais

Café, thé et infusion

***Prix selon la saison***

***Service et taxes en sus.***

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*



---

# BOUCHÉES ET CANAPÉS GOURMET

**Minimum 3 douzaines**

## BOUCHÉES À L'AMÉRICAINNE

Crevette coco

Mini pizzas

Saucisses cocktail en croûte

Philo aux épinards

Rouleux impériaux

**14,00 \$ la douzaine**

## CANAPÉS CHAUDS ET FROIDS

*\*canapés chauds*

Tatin de canard et clémentine confites

Feuilleté à la mousse de parfait de foie

Tomates confites / féta / tapenade

Mini vol-au-vent / mousse de saumon fumé

Ailes de poulet BBQ \*

Croustillant de pommettes et brie fondant \*

Mousse aux asperges et chèvre St-Raymond \*

**16,00 \$ la douzaine**



Agneau fumé / oignons rouges confits

Tataki de thon rouge au sésame

Tartare de pétoncle et truite à l'avocat

Rillettes de doré à l'aneth / pacanes grillés

Coquille de pétoncle au gratin \*

Dé de saumon aux noisettes à l'unilatéral \*

Satay au choix / porc / poulet / boeuf / crevette

**20,00 \$ la douzaine**

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 05-09*

---

## MENU BANQUET GOURMET

### Les Entrées

Rillettes de canard / salade de figues et amandes grillées  
Carpaccio de saumon mariné et betteraves jaunes  
Tataki de bœuf / salade croquante de légumes aux noix de cajou  
Tarte fine St-Jacques / fondue de poireaux  
Wellington de poulet / sauce chasseur  
Salade de céleri-rave et esturgeon fumé  
Paillot de chèvre en pâte brick / pousse printanière



Potage de saison



### Les Plats

Suprême de poulet de grain farci aux tomates séchées et fin renard 33\$  
Saumon mariné aux sésames / sauté de légumes croquants 33\$  
Médailillon de porc farci aux pistaches et fruits séchés 35\$  
Pavé de bœuf mariné au sherry 39\$  
Entrecôte de veau / gratin Reggiano 42\$  
Filet de bœuf / caramel d'épices 42\$  
Carré d'agneau en croûte d'herbes 45\$  
Côte de cerf rouge / sauce miel et cassis 49\$

### Assiette de fromages fins d'ici et d'ailleurs

Assiette individuelle 8\$  
Un plateau pour 8 personnes 55\$



### La sélection gourmande de notre pâtissier



Café, thé ou infusion

**À tous ces prix s'ajoutent le service et les taxes en vigueur  
ainsi que les frais de gestion de 3\$ par personne taxes en sus.**  
*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 04-10*

---

# BUFFET

## Froids

Crudités et trempettes  
Salade grecque aux légumes grillés  
Salade de pommes de terre grelots / crème de romarin / noix  
Salade verte / vinaigrette au miel  
Miroir de viandes froides / pâtés / terrines  
Plateau de saumon fumé / câpres / oignons rouges  
Chute de crevettes / sauce cocktail

## Chauds

*(choisir deux plats)*

Filet de volaille aux poires et basilic  
Médallions de porc au caramel d'épices  
Veau à la moutarde  
Wellington de bœuf aux épinards  
Fricassée de pétoncles et crevettes au safran  
Pavé de saumon et crevettes nordiques

## Plateau de fromage avec fruits frais

Sélection de fromages canadiens

## Desserts

La Gourmandise du pâtissier

Café, thé

**40,00 \$ par personne**

## STATION DE DÉCOUPAGE

découpé devant vous

Rôti de bœuf au jus

ou

Gigot d'agneau à l'ail confit

ou

Rôti de veau en croûte de champignons

**6,50 \$ par personne**

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 10-10*

---

## LE BAR OUVERT

*Aux tarifs du bar ouvert s'ajouteront le service et les taxes en vigueur.*

### L'APÉRO

Vins rouge et blanc sélection maison  
Pineau de Charente, St-Raphaël, Cinzano  
Bières canadiennes, boissons gazeuses  
Eau minérale

**5,00 \$**

### L'ULTRA

Bières importées  
Bloody César, Bloody Mary  
Spiritueux (rhum, vodka, gin, rye)  
Plus la section L'APÉRO

**6,00 \$**

### LE DELUXE

Vins rouge et blanc d'importations privées  
Sélection de Martinis et Cocktails  
Baileys, Grand Marnier, liqueurs digestives  
Scotch 12 ans, Porto Tawny 10 ans et LBV  
Plus les sections L'APÉRO et L'ULTRA

**7,00 \$**

### REMARQUE

*Veillez noter que des frais de 20,00 \$/heure par bar, pour un minimum de quatre heures, vous seront facturés si la consommation totale est inférieure à 300,00 \$ (avant service et taxes), ceci afin de couvrir les frais de main-d'œuvre reliés au bar privé.*

---

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*



---

## CARTE DES VINS

### LES BLANCS

Baron Philippe Rothschild Chardonnay, France .....	33\$
Domaine du Tariquet Sauvignon blanc, France .....	35\$
Settler's Cove Chardonnay Australie .....	35\$
Dourthe No.1 Bordeaux .....	37\$
Alsace Wilm Reserve, Reisling .....	45\$
Chablis Les champs Royaux William Fèvre, France .....	57\$

### LES ROUGES

Baron Philippe Rothschild Merlot, France .....	33\$
Verona Folonari Italie .....	34\$
Château de Gourgazaud Minervois .....	35\$
Settler's Cove , Merlot, Australie .....	37\$
Dourthe no. 1 Bordeaux .....	40\$
Errazuriz Max Reserva, Shiraz, Chili .....	45\$
Peter Lehman Clancy's, Australie .....	45\$
Villa Cerna Chianti Classico, Italie .....	50\$
Mondavi Private selection Merlot, Californie .....	50\$
Château PeyLatour Bordeaux .....	52\$

### LES VINS DE DESSERT & PORTOS

Rivesaltes Gard & Duntze .....	375 ml	39\$
Tawny 10 ans Cabral .....	Verre	8\$
	375 ml	35\$
	750 ml	60\$
Tawny 20 ans Cabral .....	375 ml	57\$
	750 ml	105\$

**À tous ces prix s'ajoutent le service (15%) et les taxes en vigueur.**  
*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 04-10*

---

# MENU POUR LES TOUT-PETITS

## POTAGE DU JOUR



## PLAT PRINCIPAL

Spaghetti sauce tomate

Saumon frais rôti, jardinière de légumes et riz

Filet de poulet, frites maison et salade verte

## DESSERT

Coupe de mousse chocolatée

Jus, boisson gazeuse ou lait

*Gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans  
9,95 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans*

**Service et taxes en sus.**

*La composition des menus et les prix sont sujets à changement sans préavis. 07-08*

---

## **Il nous fait plaisir de vous fournir ces quelques renseignements sur les modalités de réservation de banquets.**

**Nous souhaitons que cette présentation facilitera la planification de votre activité.**

### **LES PRIX**

Les prix indiqués sont sujet à changement  
Aux prix mentionnés il faut ajouter, le frais de service et les taxes.

### **FRAIS DE GESTION**

Pour tous les groupes, lors d'un souper banquet, vous devez ajouter un frais de gestion de 3\$ par personne, taxes en sus.

### **MINIMUM GARANTI**

Le client s'engage à confirmer à l'hôtel le nombre d'invités attendus quinze (15) jours précédant la réception. Ce nombre ne peut être inférieur au minimum requis et deviendra le nouveau minimum garanti. D'autre part, l'hôtel s'engage à préparer un nombre de couverts équivalent à 5% supérieur au nombre précédemment confirmé.

### **NOURRITURE ET BOISSONS**

En conformité avec la réglementation de la RACJ, en aucun cas nous considérons des boissons alcoolisées et de la nourriture à l'intérieur et sur le site non vendues par le Georgesville sous peine d'expulsion du groupe. De plus, le Georgesville se réserve le droit d'arrêter de servir des consommations alcoolisées aux clients que nous considérons en état d'ébriété.

### **MUSIQUE**

Pour toute musique jouée dans un lieu public par des musiciens et/ou disco mobile qui ne sont pas les auteurs compositeurs des pièces exécutées, des frais sont exigés (\*Entre 20.56\$ et 123.38\$). Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteurs (SOCAN). La soirée doit se terminer à 2h00 maximum (incluant la musique, le bar et la danse).

### **SALLE**

En cas de feu, lourds dommages, grèves, etc, la direction de l'hôtel se réserve en tout temps le droit de substituer d'autres salles aux salles de réception décrites dans les présentes.

