

MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Entrées chaudes

ECS1 Velouté de légumes du jardin, chapelure d'olives noires et purée de carottes . (soupe) **3 \$**

ECS2 Fondant de carottes et cantaloup, huile aux herbes salées . (soupe) **3 \$**

ECÉ1 Potage parmentier parfumé à l'huile de truffe et chip de champignon de Paris . (soupe) **3,50 \$**

ECÉ2 Trilogie de tomates, chip de parmesan et sa purée de basilic . (soupe) **3,50 \$**

ECÉ3 Crème d'asperge parfumée à l'aneth, croustille et purée de tomates séchées . (soupe) **3,50 \$**

ECÉ4 Brick jardinier croustillant, ribambelle de carottes aux deux sésames et caramel épicé . **5 \$**

ECÉ5 Rouleaux de printemps à la marmelade de champignons, ribambelle de carottes aux deux sésames et mayonnaise épicée . **5 \$**

NOUVEAU! **ECÉ6** Ravioli géant aux épinards et fromage brie, tomates confites à la crème fraîche et aneth . **5 \$**

ECÉ7 Rotolo au choix, sauce aux poivrons rouges grillés, olives noires séchées et croustille de parmesan . **6 \$**

ECÉ8 Baluchon lactique en croûte d'avoine et sucre d'érable, compote d'oignons . **7 \$**

NOUVEAU! **ECÉ9** Feuilleté de volaille et sa garniture florentine, ratatouille maison de légumes grillés . **7 \$**

Louis-Philippe Traiteur

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.



MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Entrées froides standards

Variété de salade Cosmo LP, légumes et fruits frais taillés, assaisonnés et enrobés d'une garniture unique offerts en quatre saveurs originales et soigneusement présentés dans un verre cosmopolitain. Présentation soignée avec chip de egg roll et fleur de sel.

Variété Cosmo LP

- NOUVEAU!** EFV1 Rémoulade de céleri rave et canneberge 4 \$
- NOUVEAU!** EFV2 Éffiloché de carotte en folie aux agrumes 4 \$
- NOUVEAU!** EFV3 Brunoise de concombre tatziki 4 \$
- NOUVEAU!** EFV4 Tartate à la grecque 4 \$

Variété standard

- EF51 Salade en folie et sa ribambelle de carottes 3 \$
- EF52 L'entrée EFS1 accompagnée d'une torsade de foie de volaille et de sa compote d'oignons 6 \$
- EF53 L'entrée EFS1 accompagnée d'une torsade de saumon fouetté et aneth fraîche 6 \$
- EF54 L'entrée EFS1 accompagnée d'une torsade de tomates séchées et olives noires séchées 6 \$
- EF55 L'entrée EFS1 accompagnée d'une torsade de fromage blanc et pesto du jardin 6 \$
- EF56 L'entrée EFS1 accompagnée d'une rilette de porc aux canneberges et son ketchup aux fruits 6 \$
- NOUVEAU!** EF57 L'entrée EFS1 accompagnée d'une rilette de porc maison aux zestes d'orange, thym citronné 6 \$
- NOUVEAU!** EF58 L'entrée EFS1 accompagnée d'une rilette de porc maison avec abricots séchés et romarin 6 \$
- NOUVEAU!** EF59 L'entrée EFS1 accompagnée d'une rilette de porc maison avec pomme d'érable et aneth frais 6 \$

Ou encore l'entrée froide EFS1 accompagnée d'un à-côté évolutif de votre choix .

- EFÉ1 Rilette de canard aux abricots et son confit d'oignon à l'estragon 9 \$
- EFÉ2 Tartare de saumon à la lime et caviar de poisson 10 \$
- EFÉ3 Parfait de foie gras de canard, fleur de sel et confit de petits fruits 12 \$
- EFÉ4 Tartare de bœuf épicé et son chutney de mangue 13 \$
- EFÉ5 Céviche de pétoncle Méditerranéen et brunoise aigre-douce au citron vert 13 \$
- EFÉ6 Médaillon de foie gras poché au Grand Marnier et condiments du chef 14 \$
- EFÉ7 Tartare de thon rouge aux sésames grillés et Japaleno 15 \$

Toutes les entrées sont servies avec mesclun de saison, croûton de blé grillé, fleur de sel, et vinaigrette appropriée

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.



Les Philippe Traiteur

MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Voici notre menu de plats principaux en 2012. Après plusieurs mois de recherche et de développement, nos chefs, Philippe et Benoit, ont créé pour vous les « CHICKEN CAKE ». Les « CHICKEN CAKE » sont un moulage unique de plusieurs ingrédients des plus savoureux, entre autres, viandes, fruits, épices, fromages, etc. Il ne vous reste plus qu'à découvrir ce que Louis-Philippe Traiteur vous réserve avec sa toute nouvelle variété de plats principaux en 2012. **BON APPÉTIT !!!**

Plats principaux

Notre sélection de « CHICKEN CAKE »

- NOUVEAU!** **PPCAKE1** LE CHIPOTLÉ , un savoureux mélange de poulet, de saucisse chorizo, de chipotle, de poivrons, de mozzarella, ciboulette, sans oublier nos fameuses épices LP. Le tout est accompagné d'un gratin dauphinois au fromage triple crème et à la ciboulette, trilogie de légumes de saison, chip de egg roll et sa garniture florale **20 \$**
- NOUVEAU!** **PPCAKE2** LE ROUGEMONT , un savoureux mélange de poulet, de bacon, de pommes caramélisé, de fromage cheddar, de moutarde au miel et de thym frais, parfumé avec nos fameuses épices LP. Le tout est accompagné d'un gratin dauphinois au fromage triple crème et à la ciboulette, trilogie de légumes de saison, chip de egg roll et sa garniture florale **20 \$**
- NOUVEAU!** **PPCAKE3** LE SICILIEN , un savoureux mélange de poulet, de capicolli, de tomates séchées, d'olives kalamata et de persil frais, agrémenté de nos fameuses épices LP. Le tout est accompagné d'un gratin dauphinois au fromage triple crème et à la ciboulette, trilogie de légumes de saison, chip de egg roll et sa garniture florale **20 \$**
- NOUVEAU!** **PPCAKE4** LE TERRE ET MER , un savoureux mélange de poulet, crevette tigrées, tomates séchées, ciboulette, assaisonné avec nos fameuses épices LP. Le tout est accompagné d'un gratin dauphinois au triple crème et ciboulette, trilogie de légumes de saison, chip de egg roll et sa garniture florale **22 \$**

Notre sélection de fines crêpes

- PPFC1** LA FLORENTINE , fine crêpe française farcie de blanc de volaille, de jeunes épinards au beurre, confit d'oignons au fromage à la crème, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **22 \$**
- PPFC2** LA FORESTIÈRE , fine crêpe française farcie de bison ou de bœuf forestier, trilogie d'oignons au caramel d'érable, sauce marchand de vin, fondant crémeux de poivrons rouges, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **22 \$**
- PPFC3** LA CAYENNE , Fine crêpe française farcie de porc aux épices, poivrons rouges au beurre, brie coulant en croûte de pavot, champignons à la crème, gratin du terroir québécois, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **22 \$**

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.



Louis-Philippe Traiteur

MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Plats principaux

Notre sélection de mille-feuilles

PPMF1 LE COQUELET, mille-feuilles de volaille marinée au romarin et aux oignons doux, tronçons de poivrons grillés au pineau des Charentes, sauce à la crème parfumé à l'aneth, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **21 \$**

PPMF2 LE COCHONET, mille-feuilles de Porc du Québec mariné au romarin et oignon doux, tronçons de pommes braisées au Pineau des Charentes, glace de viande à l'érable, Gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **21 \$**

PPMF3 LE BUFFLE, mille-feuilles de boeuf aux pommes du Québec, moutarde de Dijon à la crème, Gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **25 \$**

Notre sélection de Rôtisson :

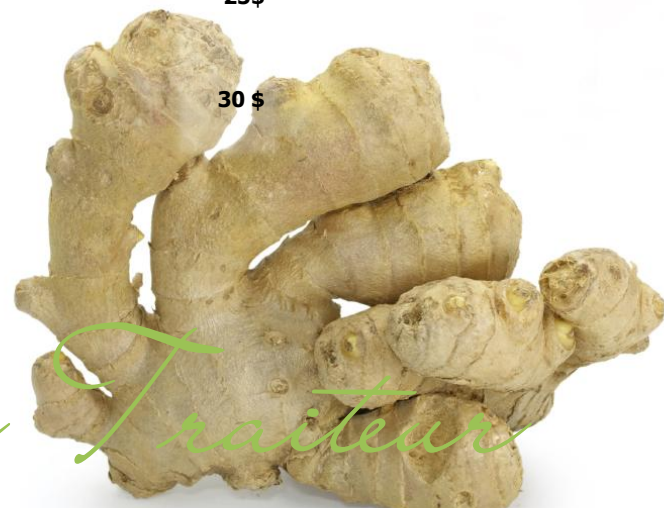
NOUVEAU **PPR1** LE COQ AU PORC, un mini rôti de volaille et de filet de porc, purée de pomme du Québec, thym frais, lardons, sirop d'érable, épices LP, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **22 \$**

NOUVEAU **PPR2** LE MANATHAN, un mini rôti de volaille et de filet mignon, duxelle de champignons, ail, échalotes, huile de truffe, épices LP, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **25\$**

NOUVEAU **PPR3** LE 7^{ème} CIEL, un mini rôti de volaille de filet mignon et d'une crevette tigré géante, duxelle de champignons, ail, échalotes, huile de truffe, épices LP, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **30 \$**

Louis-Philippe Traiteur

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.



MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Plats principaux

Nos orphelins

PPS9 Découpe de veau du Québec braisé dans son bouillon aux herbes, sauce à la crème fraîche et de vin blanc, petits légumes au beurre, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **21 \$**

PPÉ3 Cubes de cerf de Boileau mijoté dans son fond de gibier au porto, abricots flambés au pineau des Charentes, tronçon de King éringy poêlé au beurre d'ail, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **22 \$**

PPÉ4 Cuisse de canard confit au jus triplement laqué au sucre d'érable, duo de sésame grillé, glace de viande et ses effluves de gingembre, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **23 \$**

PPÉ5 Tourelle de saumon glacé aux tomates séchées et au zeste de citron, salsa de mangue Ataulfo, oignon rouge croquant, jus de lime et caramel de japaleno, roesti croustillant de Yukon Gold, émulsion d'ananas à l'huile d'olive, chip de egg roll et sa garniture florale **23 \$**

PPÉ6 Wellington de mignon de bœuf AAA et son escalope de foie gras de canard du Québec à la fleur de sel, gratin dauphinois, trilogie de légumes du terroir, huile aux herbes salées et sa garniture florale **32 \$**

Tous les plats principaux sont servis avec une trilogie de légumes inspirés.

Louis-Philippe Traiteur

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.



MENU BANQUET EXTÉRIEUR, SERVICE SUR ASSIETTE

Choix de granité ou de trou normand

- G1** Fraises et litchis 5 \$
 (Purée de fraise et de litchis, aromatisée à la liqueur de litchi « Soho » et vodka)
- G2** Tropical Passion 5 \$
 (Purée de melon, de mangue et de fruits de la passion, aromatisée avec du rhum brun)
- G3** Péché mignon 5 \$
 (Purée de pêches et de nectrines, aromatisée avec du Grand Marnier)

Choix de dessert :

- D1** Crumble de pomme d'érable campagnard sur carapace croquante à la cannelle, caramel Bourbon crémeux et son fameux iceberg fondant 6 \$
- D2** Trigone sur deux étage, mousseux de chocolat blanc et flanc de chocolat au lait sur fond de génoise à la vanille, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP 6 \$
- D3** La fameuse crème LP Trinity au sirop d'érable, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP 6 \$
« Petite sœur de la crème brûlée française, elle se compose d'un onctueux mélange de jaunes d'œufs et de sirop d'érable, de crème fraîche additionnée de sucre d'érable, le tout caramélisé à la torche de feu »
- D4** Petit coulant chocolat noir schokinag 72 % mi amer, framboises acidulées, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP 6 \$
- D5** Delta suprême au chocolat noir et croquant d'avelines caramélisées, ganache légère et mousseline de chocolat au lait, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP 6 \$
- D6** Trilogie de perle LP 6 \$
 Café flamboyant, éruption choco-framboise et truffe cacao, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP
- D7** Stick de profiteroles à la crème Bourbon, fruits sauvages en cage chocolaté, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP 6 \$

Louis-Philippe Traiteur

L'eau, le thé et le café sont inclus dans les prix. Menu préparé pour des groupes de 40 personnes et plus, 15 % seront ajoutés au prix pour les groupes de moins de 40 personnes et 25 % pour les groupes de moins de 20 personnes. La vaisselle et la coutellerie véritables sont incluses dans le prix de chaque plat. Un montant de 3.25 \$ sera facturé pour de la vaisselle supplémentaire nécessaire au repas. Des frais de location pour certains types d'équipement de cuisine peuvent s'appliquer selon les plats choisis. Tous ces menus ne sont pas disponibles durant la période des fêtes, veuillez vérifier avec nous.

