





Formules disponibles

Trou Normand

Proposez à vos invités un trou normand avant le service du plat principal, parmi la sélection suivante:

Sorbet au citron & basilic - Gin	4.00\$
Sorbet aux petits fruits & menthe - Pur Vodka	4.00\$
Sorbet à la poire - Belle de Brillet	5.00\$

Cocktail de bienvenue - Au choix de LP 5.00\$
 (entre 5.00\$ et 9.00\$ si sélection du client)

Mousseux 5.50\$
 Service de mousseux, blanc ou rosé selon notre sélection maison

Vin - 1/4 de bouteille par personne 7.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin - 1/2 de bouteille par personne 12.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin - À volonté durant le repas 15.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin et bière - À volonté durant le repas 16.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc maison et bière locale

Vin, bière et cocktail de base 20.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc maison, bière locale et cocktail de base (1 oz d'alcool / les shooters ne sont pas inclus)
 Durée de 3h00 (6.00\$/personne pour toute heure supplémentaire)

Le Complet 25.00\$
 Service de vin, rouge ou blanc maison, bière locale et importée selon notre sélection, cocktail (les shooters ne sont pas inclus)
 Durée de 3h00 (6.00\$/personne pour toute heure supplémentaire)

Le All Dressed 45.00\$
 Bar ouvert : incluant vin maison, bière locale, cocktail et shooter de base, durant la période déterminée par les organisateurs (exclus alcool haut de gamme)
 Durée de 6h00 (8.00\$/personne pour toute heure supplémentaire)

Breuvages non-alcoolisés à volonté 5.00\$
 * 3.00\$ si complémentaire à un autre concept de boisson à l'exception du all dressed

Formule Cocktail

Bouchées cocktail au choix du chef	2.00\$
Bruschetta tomates basilic - 2 par personne Au table à l'arrivée des invités	3.00\$
3 bouchées haut de gamme au choix du chef + cocktail de bienvenue maison	11.00\$

À la carte

Canapés froids

Mini naan de steak philly et aioli	1.65\$
Crostini de fromage fouetté et pêches flambées au Grand Marnier	1.75\$
Crostini de tomates confites et fromage crème à l'ail et aux fines herbes	1.75\$
Pastilla de cochonnet confit et marmelade au porto	1.85\$
Roulé twist - rilette de porc à l'abricot gouda fumé, confit d'oignons rouge au porto et anis étoilé	1.85\$
Barque de foie de volaille et gelée de vin fortifié	1.95\$
Profiterole aux pavots mousse de tomates séchées et herbes de Provence	1.95\$
Tartinade 7e ciel parfait de foie de volaille laqué à l'abricotine et estragon	2.15\$
Perle Croquante aux herbes de Provence fromage fouetté, orange confite et saumon fumé à l'érable	2.15\$
Blini au tofu fumé, hummus LP et tapenade d'olives	2.35\$
Fines tranches de rôti de boeuf sur pointe de pain naan, crémeux lactique à l'ail et basilic, tapenade de poivrons rouge et caramel de balsamique	2.45\$
Mi-cuit de porc en croûte de sésame et sa pipe-jet de sauce mesquite	2.75\$
Quintessence de foie gras de canard laqué au cidre de glace du domaine Pinnacle	2.95\$
Blini boréal au crabe des neiges pimenté crème acidulée et tobiko	2.95\$
Tataki de saumon en croûte d'épices marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial	3.15\$
Tataki de boeuf en croûte d'épices marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial	3.15\$
Rilette de homard Thermidor sur lamelle de concombre croquante	3.25\$

Canapés froids en verrine

Légumes grillés au balsamique et sa chip de parmesan	2.25\$
Brunoise de pommes darne de céleri, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants	2.25\$
Tartare aux deux saumons concombres, câpres, ciboulette, mayonnaise aux agrumes et son crumble de panko	3.25\$
Tartare de boeuf chorizo croustillant, poivron rouge, échalote française, mayonnaise au paprika fumé, herbes fraîches et mini roquette	3.25\$

Hors-d'oeuvres froids

Brochette de raisins croquants et fromage brie	2.25\$
Brochette de fruits et cube de fromage cheddar	2.25\$
Stick de bocconcini olives Kalamata, basilic frais et élixir de modena	2.95\$
Bambou de brie, abricots et son amour en cage	2.95\$
Banquette de veau effiloché sur pita assaisonnée, tapenade d'olives et sirop de balsamique	3.25\$

Canapés chauds

Sphère de gouda et cochonnet fumé en croûte d'épices	2.25\$
Croustillant de volaille Général Tao et ananas Golden	2.45\$

Canapés chauds - Requirant un chef sur place

Poutinette royale et sa sauce crèmeuse au foie gras	2.95\$
Micro cheeseburger de cochonnet et sauce mesquite	2.95\$

Hors-d'oeuvres chauds

Stick de saucisse débrazzini laquée à l'érable	2.15\$
Kefta de porc à la tikka	2.55\$
Bâtonnet cochonnet fumé laqué au sirop d'érable et fromage gouda	2.55\$
Saucisse débrazzini enrobage feuilleté à saveur côtes lévées	2.65\$
Bambou de porc fondant au cari, noix de coco et coriandre	2.75\$
Baluchon de brie & canneberges, érable et avoine	2.95\$
Satay de poulet samouraï et paprika fumé	2.95\$
Stick de crevettes tandoori rôties aux épices indiennes	3.15\$
Lanières de saumon rôti aux épices madras	3.15\$

Hors-d'oeuvres chauds - Requirant un chef sur place

Pogo maison LP	2.55\$
Mini burger de cochonnet sauce mesquite, fromage cheddar et cornichons à l'aneth	3.25\$
Croustillant au fromage Calumet en croûte d'amandes caramélisées et caramel de pommes salé	3.45\$
Crevettes au paprika fumé & chorizo et sa sauce crèmeuse au topinambour	3.95\$

Bouchées sucrées

Verrine de salade de fruits de saison	2.25\$
Verrine de crème trinité à la cardamome coulis de petits fruits, crumble LP et perle croquante	2.45\$
Parfait au fromage en verrine chutney fraise et sirop d'érable et son concassé de graham	2.45\$
Fraise en croûte chocolatée - selon la saison	2.45\$
Bambou de bleuets et duo de chocolats - selon la saison	2.45\$
Mini cake au chocolat et sa pipe-jet de Bailey's	2.75\$

Potages

Velouté de légumes du jardin Chapelure d'olives noire et coulis de carottes	5.75\$
Fonfant de carotte Cantaloup et huile aux herbes salées	6.00\$
Crème d'oignons Cheddar fort, pailles de pommes de terre croustillantes et lardons au sirop d'érable	6.50\$
Velouté de panais et poireaux Chantilly à l'érable, oignons verts et atocas confits	6.50\$
Potage de céleri-rave Poires caramélisées au beurre, lardons fumés et croûtons de pain maison laqués au sirop d'érable	6.75\$

Salades

Panaché de verdure Ribambelle de légumes racines et vinaigrette balsamique	5.75\$
Salade de pommes de terre grelots Échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal	6.00\$
Demi-lune de concombre Poivrons rouges, maïs, chou et vinaigrette crémeuse à l'aneth	6.00\$
Brunoise de pommes Cortland Céleri, jus d'agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants	6.25\$
Rémoulade de céleri-rave Carotte, chou, poire avec sauce dijonnaise et ciboulette au parfum d'estragon	6.25\$
Tourelle de verdure Ribambelle de betterave, tige croquante, fleur de sel, et vinaigrette aux agrumes dans un ruban de concombre	6.50\$

Entrées froides

Duo : Rilette de porc confit et salade Brunoise de pomme Cortland, céleri, jus d'agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants	7.25\$
Parfait de foie de volaille en pot masson Gelée de vin fortifiée, baguette grillée, verdure mixte avec ribambelle de légumes racines et vinaigrette à la framboise	8.00\$
Poke bowl Saumon en croûte de sésames, mangue, edamame, concombre, radis, coriandre fraîche sur riz blanc et sauce sésame et agrumes	9.25\$
Tartare aux deux saumons Dés de concombres, câpres, ciboulette, mayonnaise aux agrumes et son crumble de panko	9.50\$

Tartare de boeuf chorizo croustillant, poivron rouge, échalote française, mayonnaise au paprika fumé, herbes fraîches et mini roquette	9.50\$
Tataki de saumon en croûte d'épices Marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial et micro pousse avec sauce asiatique gingembre et soya	10.00\$
Tataki de boeuf en croûte d'épices Marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial et micro pousse avec sauce asiatique gingembre et soya	10.00\$
Gravlax de saumon Crème sure au citron et à l'aneth, oignons frits, tobiko, mesclun avec julienne de concombre et carotte et vinaigrette asiatique accompagné de chips de taro	12.00\$
Ceviche de pétoncle Mangue, bleuet, purée d'avocat épicée à la lime, tortilla maison assaisonné aux épices mexicaine, coriandre et fleur de sel	13.00\$

Entrées chaudes

Étagé de légumes grillés Micro pousse à l'huile d'olive, fleur de sel et coulis de balsamique	7.00\$
Tatin de tomates confites Légumes à la provençales, oignons caramélisés au Whisky, coulant de fromage lanauois et micro pousses à l'huile d'olives	7.00\$
Colimaçon Farci de mix grill de légumes, aioli crémeux, nappé d'une sauce crème à l'aneth accompagné de Pancetta croustillant et Parmigiano Regiano	7.50\$
Poutine royal Sauce crémeuse au foie gras	8.00\$
Mini burger de cochonnet Sauce mesquite, fromage cheddar, cornichon à l'aneth accompagné d'une rémoulade de choux rouge et rosti de Yukon gold	8.75\$
Croustillant de fromage Calumet En croûte d'amande caramélisée & caramel de pomme au beurre salé et sa ficelle de betterave	9.00\$
Arancini au fromage lanauois Sauce tomates, basilic et ail rôti accompagné de micro pousse et copeaux de parmesan	10.00\$
Crevette au paprika fumé et chorizo Sauce crémeuse au topinambour et ribambelle croustillante de Yukon gold	11.00\$
Crab cake LP Mayonnaise épicée accompagné de roquette à l'huile d'olive et fenouil mariné	11.00\$



Les Cakes

Le Pork Cake	25.00\$
Un savoureux mélange de porc, flanc de bacon, de pommes du Québec caramélisées, fromage cheddar, moutarde au miel, thym frais et épices LP	
Cake de Sole Méditerranéen	26.00\$
Purée de tomates séchées et sauce crème à la ciboulette parsemé de zeste de citron	
Le Cake de volaille	26.00\$
Émincé de volaille au paprika, dattes, brie fondant, bacon fumé, fond de veau avec une sauce à la framboise	
Le Beef Cake	32.00\$
Fines tranches de filet mignon, garniture forestière à la crème, oignons caramélisés, fromage en grain et sauce aux cinq poivres	

Les Ballotines

Le Succulent	25.00\$
Blanc de volaille version LP farci de poireaux, confit de courgettes, jambon de Westphalie et fromage lanauois	
L'Aiguillette	28.00\$
Blanc de volaille farci d'aiguillettes de canard, brisure de foie gras, champignons à la crème, poireaux et glace de volaille au miel et bleuets	

Les Rôtissons

La Paupiette	28.00\$
Volaille farcie de magret de canard confit et sauce demi-glace aux framboises	
Le Manhattan	29.00\$
Rôti de volaille et filet mignon, duxelle de champignons de Paris, bulbe d'ail en fine purée et huile de truffe	

Les Baluchons

Le King Cordon Bleu	26.00\$
Blanc de volaille poché, petits légumes, jambon à l'érable et sauce crème aux herbes fraîches	
Le Veau d'Or	27.00\$
Effiloché de veau confit, petits légumes, lard fumé et sauce crème aux herbes fraîches	
Le Cipaille du Chasseur	27.00\$
Aux quatres viandes: canard, wapiti, bison et porc et sa réduction de veau au cognac et canneberges	



Les Hypoallergènes & Végétariens

Sauté thai	20.00\$
Légumes à l'asiatique sur vermicelles de riz Choix de protéine: Poulet grillé ou tofu mariné et grillé	
Cari de tofu au lait de coco	22.00\$
Poivrons, carottes, pois vert et oignons sur un lit de couscous	
Coquilles farcies	22.00\$
Poireaux, tomates confites, légumes grillés au pesto de basilic, sauce crème et gratin de fromage lanauois	
Rotini sauce à la crème aux fines herbes	24.00\$
Tofu fumé, olives noires, tomates séchées et roquette	
Caviar d'Aubergines	25.00\$
Tomates séchées, halloumi grillé sur légumes et micro pousses à la moutarde forte	

Allergies

Si l'un de vos invités souffre d'allergies, vous devez nous en aviser afin que nous puissions prendre les précautions nécessaires. Puisque l'ensemble de nos produits est préparé de manière artisanale, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats.

Cuisine Bistro

Porc

Pâté Chinois du Chef Phil 26.00\$
 Épaule de porc confite au moût de pomme, purée de pommes de terre avec fromage gouda en grain et sauce crème au vin blanc et petits maïs

Filet de Porc 27.00\$
 Rôti à l'ail confite et thym frais accompagné d'une sauce créole aux champignons - Épicé

Mignon de Porc 27.00\$
 En crépinette de lard salé, dattes, brie fondant et sauce aux cerises et cacao

Volaille

Tournedos de Volaille 27.00\$
 Tomates confites, ciboulette fraîche, mousse de lait Parmesan et glace de veau

Boeuf & Veau

Champvallon de Boeuf 27.00\$
 Effiloché de veau escorté de champignons sauvages sur pommes de terre confites au jus, micro pousses et sauce demi-glace de veau

Champvallon de Veau 28.00\$
 Effiloché de veau escorté de champignons sauvages sur pommes de terre confites au jus, micro pousses et sauce demi-glace de veau

Étagé de Filet Mignon 29.00\$
 Champignons à la crème de ciboulette, flanc de porc laqué au sirop d'érable, sauce demi-glace de veau et gelée d'oignons au Jack Daniel's

Médaille de boeuf Rossini 31.00\$
 Surmonté d'une escalope de foie gras, réduction de Whisky, sauce demi-glace et champignons Portobello

Wellington de Filet Mignon AAA 33.00\$
 Escalope de foie gras de canard, caramel de pomme et fleur de sel

Agneau

Côte d'Agneau 33.00\$
 Dans un enrobage pistaches et sauce demi-glace

Poisson

Trottoir de saumon 27.00\$
 Sur pâte feuilleté recouvert de fondant de brie, tombée de bébés épinards, atocas accompagné d'une crémeuse à échalote & à l'aneth

Roulade de Sole à la Portugaise 28.00\$
 Farcie de crevettes au paprika fumé et chorizo et une sauce crémeuse au topinambour



Les plaisirs coupables

Salade de fruits de saison au sirop léger	5.00\$
Crème trinity à la cardamome Accompagnée de petits fruits au sirop léger et coulis LP	5.50\$
Moelleux aux poires & crème pâtissière Accompagné de crème glacée au butterscotch, coulis LP et sucre filé	5.50\$
Gâteau au fromage maison compote de pêches & fraises vanillées Accompagné de petits fruits au sirop léger et coulis LP	6.00\$
Tiramisu LP café & cacao	6.00\$
Mi-cuit au chocolat noir 72 % mi-amer Framboises acidulées, verrine de petits fruits au sirop léger et coulis LP	7.00\$
Parfait au fromage en verrine Chutney fraise & sirop d'érable et son concassé de biscuit graham	7.00\$
Assiette de fromage fin du terroir - Prix à déterminer selon la sélection du moment	



Menu enfants

- Riz frit au poulet et légumes du chef
- Lasagne à la viande et gratin lanadois
- Mini cheeseburger de cochonnet (2) et frites maison
- Pâtes à piquer du chef avec choix de sauce à la viande, alfredo ou rosée
- Filets de poulet (4) accompagné de riz basmati aux oignons doux ou frites maison
- Brochettes de poulet accompagné de riz basmati aux oignons doux ou frites maison

Prix :

Moins de 2 ans	Gratuit
2 à 5 ans	15.00\$
6 à 12 ans	30.00\$

* Le menu pour enfants inclut les breuvages, les bouchées, le premier service ainsi que le dessert de la sélection des adultes.*

Horaire

Cuisine

lundi au **samedi**

Dimanche sur demande

Bureau administratif

lundi au **vendredi** : **8h30 à 17h00**

Personnel de service

Bloc de 4 heures minimum

Chef	41,25\$
Sous-chef	35,00\$
Maître d'hôtel	40,00\$
Serveur	32,00\$
Personnel de bar	38,00\$

Livraison

Des frais de livraison s'appliquent (variable selon le kilométrage parcouru ou le secteur).

Allergies

Pour toutes allergies, vous devez nous en informer afin que nous puissions prendre les précautions nécessaires. Malgré les efforts investis en cuisine lors de la cuisson et de la préparation, prendre note que le traiteur se tient en aucun cas responsable d'une contamination croisée et/ou de traces d'allergies mentionnées lors de la prise de commande.

Politique d'annulation

Toute annulation ou changement à votre commande doit être notifié dans un délai de 72 heures ouvrable précédant la date de la livraison ou de la cueillette. Avant ce délai, une diminution d'un maximum de 10% des convives sera acceptée sans frais, sans toutefois ne pas être en dessous du minimum de convives du concept choisi (si applicable). Après ce délai, la commande sera payable en totalité.

Politique sur les prix & menu

Louis-Philippe Traiteur se réserve le droit de modifier en tout temps les prix sur les produits & service ainsi que le contenu du menu et ce sans préavis.

Couverts et accessoires

Les couverts jetables (ustensile en plastique, assiette de styromousse et serviette de table jetable) sont inclus avec tous nos concepts de buffets et de panier-repas. Demandez à votre conseillère pour de la vaisselle biodégradable, moyennant un frais supplémentaire. Nous offrons également la location de vaisselle véritable, de table et nappe.

Pour de plus amples informations
contactez nos conseillères

450 471.7659

commande@louisphilippetraiteur.com
