







## 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 Brillat	5.00\$

Cocktail de bienvenue - Au choix de LP 5.75\$  
 (entre 5.00\$ et 9.00\$ si sélection du client)

Mousseux 5.75\$

Service de mousseux, blanc ou rosé selon notre sélection maison

Vin - 1/4 de bouteille par personne 7.50\$

Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin - 1/2 de bouteille par personne 12.75\$

Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin - À volonté durant le repas 16.00\$

Service de vin, rouge ou blanc selon notre sélection maison

Vin et bière - À volonté durant le repas 17.00\$

Service de vin, rouge ou blanc maison et bière locale

Vin, bière et cocktail de base 22.00\$

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 27.00\$

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 47.00\$

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 5.25\$

\* 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	1.85\$
Crostini de fromage fouetté et pêches flambées au Grand Marnier	1.95\$
Crostini de tomates confites et fromage crème à l'ail et aux fines herbes	1.95\$
Pastilla de cochonnet confit et marmelade au porto	2.15\$
Cercle de foie de volaille, fromage brie accompagné de confit d'oignon rouge au porto	2.15\$
Barque de foie de volaille et gelée de vin fortifié	2.15\$
Profiterole aux pavots mousse de tomates séchées et herbes de Provence	2.15\$
Tartinade 7e ciel parfait de foie de volaille laqué à l'abricotine et estragon	2.35\$
Perle Croquante aux herbes de Provence fromage fouetté, orange confite et saumon fumé à l'érable	2.25\$
Blini au tofu fumé, hummus LP et tapenade d'olives	2.45\$
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\$
Croustillant de porc en croûte de sésame et sa pipe-jet de sauce mesquite	2.95\$
Mi-cuit de boeuf en croûte d'épices et sa pipe-jet de sauce mesquite	3.15\$
Tataki de saumon en croûte d'épices marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial	3.25\$
Tataki de boeuf en croûte d'épices marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial	3.25\$

### Canapés froids en verrine

Brunoise de pommes darne de céleri, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants	2.45\$
Tartare végétarien au parfum de basilic, fromage feta, chapelure panko, échalote française, houmous LP et avocat crémeux	2.75\$

## Hors-d'oeuvres froids

Étagé de légumes grillées et son coulis de balsamique	3.25\$
Tatin de tomate confites, légumes à la provençale et coulant de fromage Lanaudois	3.25\$
Roulé twist au tofu croustillant à la noix de coco	3.25\$
Bambou de brie, abricots et son amour en cage	3.35\$
Pain brieffe aioli au bœuf fumé, tapenade de poivrons grillés, sauce Wafu et câpres	3.45\$
Cylindre de foie de volaille, fromage brie accompagné de confit d'oignon rouge au porto	3.45\$
Baluchon de brie et canneberges, érables et avoine	3.45\$
Stick de bocconcini olives Kalamata, basilic frais et élixir de modena	3.75\$
Stick d'antipasto & huile aromatisée du chef Tomates confites et champignon mariné	3.75\$
Tartare végétarien au parfum de basilic, fromage feta, chapelure panko, échalote française, houmous LP et avocat crémeux	3.75\$

## Canapés chauds

Sphère de gouda et cochonnet fumé en croûte d'épices	2.35\$
Croustillant de volaille Général Tao et ananas Golden	2.55\$

## Canapés chauds - Requérant un chef sur place

Poutinette royale et sa sauce crémeuse au foie gras	2.95\$
Micro cheeseburger de cochonnet et sauce mesquite	2.95\$
Crevettes au paprika fumé & chorizo et sa sauce crémeuse au topinambour	3.95\$

## Hors-d'oeuvres chauds

Hors d'oeuvres d'inspiration de nos chefs	2.75\$
Pogo maison LP	2.75\$
Stick de saucisse débrazzini laquée à l'érable	2.95\$
Croquette de Mac & Cheese sauce Hickory	2.95\$
Croustillant au fromage Calumet en croûte d'amandes caramélisées et caramel de pomme salée	3.25\$
Coffret de brie & canneberges, érable et avoine	3.45\$

## Bouchées sucrées

Verrine de salade de fruits de saison LP	2.45\$
Verrine de crème trinité à la cardamome et petites perles croquantes	2.75\$
Carré surprise du moment	2.75\$
Fraise en croûte chocolatée - selon la saison	2.95\$
Bambou de bleuets et duo de chocolats - selon la saison	2.95\$
Mini cake au chocolat et sa pipe-jet de Bailey's	2.95\$

## Potages

Velouté de légumes du jardin Chapelure d'olives noire et coulis de carottes	6.00\$
Fonfant de carotte Cantaloup et huile aux herbes salées	6.25\$
Crème d'oignons Cheddar fort, pailles de pommes de terre croustillantes et lardons au sirop d'érable	6.75\$
Velouté de panais et poireaux Chantilly à l'érable, oignons verts et atocas confits	6.75\$

## Salades

Panaché de verdure Ribambelle de légumes racines et vinaigrette balsamique	6.00\$
Salade de pommes de terre grelots Échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal	6.25\$
Demi-lune de concombre Poivrons rouges, maïs, chou et vinaigrette crémeuse à l'aneth	6.25\$
Brunoise de pommes Cortland Céleri, jus d'agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants	6.50\$
Rémoulade de céleri-rave Carotte, chou, poire avec sauce dijonnaise et ciboulette au parfum d'estragon	6.50\$
Tourelle de verdure Ribambelle de betterave, tige croquante, fleur de sel, et vinaigrette aux agrumes dans un ruban de concombre	6.75\$

## 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	7.50\$
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	8.25\$
Tartare végétarien au parfum de basilic, fromage feta, chapelure panko, échalote française, houmous LP et avocat crémeux	8.25\$
Tartare aux deux saumons Dés de concombres, câpres, ciboulette, mayonnaise aux agrumes et son crumble de panko	9.75\$

Tartare de boeuf chorizo croustillant, poivron rouge, échalote française, mayonnaise au paprika fumé, fromage halloumi, herbes fraîches et mini roquette	9.75\$
Tataki de saumon en croûte d'épices Marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial et micro pousse avec sauce asiatique gingembre et soya	10.25\$
Tataki de boeuf en croûte d'épices Marmelade aux agrumes sur croustille de rouleau impérial et micro pousse avec sauce asiatique gingembre et soya	10.25\$

## Entrées chaudes

Étagé de légumes grillés Micro pousse à l'huile d'olive, fleur de sel et coulis de balsamique	7.25\$
Tatin de tomates confites Légumes à la provençales, oignons caramélisés au Whisky, coulant de fromage lanauois et micro pousses à l'huile d'olives	7.25\$
Colimaçon Farci de mix grill de légumes, aioli crémeux, nappé d'une sauce crème à l'aneth accompagné de Pancetta croustillant et Parmigiano Regiano	7.75\$
Poutine royal Sauce crémeuse au foie gras	8.25\$
Mini burger de cochonnet Sauce mesquite, fromage cheddar, cornichon à l'aneth accompagné d'une rémoulade de choux rouge et rosti de Yukon gold	9.00\$
Croustillant de fromage Calumet En croûte d'amande caramélisée & caramel de pomme au beurre salé et sa ficelle de betterave	9.25\$
Crevette au paprika fumé et chorizo Sauce crémeuse au topinambour et ribambelle croustillante de Yukon gold	11.25\$





## Les Cakes

Le Pork Cake	25.75\$
Un savoureux mélange de porc, flanc de bacon, de pommes du Québec caramélisées, fromage cheddar, moutarde au miel, thym frais et épices LP	
Le Cake de volaille Piri Piri	27.00\$
Fromage mozzarella, poivrons multicolores et oignons	
Le Beef Cake	32.75\$
Fines tranches de filet mignon, garniture forestière à la crème, oignons caramélisés, fromage en grain et sauce aux cinq poivres	

## Les Ballotines

Le Succulent	25.75\$
Blanc de volaille version LP farci de poireaux, confit de courgettes, jambon de Westphalie et fromage lanauois	

## Les Rôtissons

Le Bricheton	28.75\$
Rôti de volaille au paprika, dattes, brie fondant, bacon fumé, fond de veau avec une sauce à la framboise	
Le Manhattan	30.25\$
Rôti de volaille et filet mignon, duxelle de champignons de Paris, bulbe d'ail en fine purée et huile de truffe	

## Les Baluchons

Le Veau d'Or	27.75\$
Effiloché de veau confit, petits légumes, lard fumé et sauce crème aux herbes fraîches	
Le Cipaille du Chasseur	28.25\$
Aux quatres viandes: canard, wapiti, bison et porc et sa réduction de veau au cognac et canneberges	

## Les Hypoallergènes & Végétariens

Sauté thaï	22.25\$
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	24.50\$
Poivrons, carottes, pois vert et oignons sur un lit de couscous	

## 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 ne se tient en aucun cas responsable d'une contamination croisée et/ou de la trace d'allergies mentionnées lors de la prise de commande

## Cuisine Bistro

### Porc

Pâté Chinois du Chef Phil	26.75\$
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	27.75\$
Rôti à l'ail confite et thym frais accompagné d'une sauce créole aux champignons - Épicé	
Mignon de Porc	27.50\$
En crépinette de lard salé, dattes, brie fondant et sauce aux cerises et cacao	

### Boeuf & Veau

Champvallon de Boeuf	27.75\$
Effiloché de boeuf escorté de champignons sauvages sur pommes de terre confites au jus, micro pousses et sauce demi-glace de veau	
Champvallon de Veau	29.00\$
Effiloché de veau avec petits légumes sur pommes de terre confites au jus, micro pousses et sauce au poivre & vin rouge	
Médaille de bœuf	29.75\$
Bardé de bacon, champignons à la crème de ciboulette et sauce demi-glace de veau au Jack Daniel's	

### Poisson

Trottoir de saumon	28.25\$
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	29.50\$
Farcie de crevettes au paprika fumé et chorizo avec une sauce crémeuse au topinambour	



## Les plaisirs coupables

Salade de fruits de saison au sirop léger	5.75\$
Crème trinity à la cardamome Accompagnée de petits fruits au sirop léger et coulis LP	6.25\$
Dulce de Leche LP	6.50\$
Plaisir coupable choco-pralin	6.50\$
Explosion aux pommes caramel	6.50\$
Tiramisu LP café & cacao	6.75\$
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 lanauois

Mini cheeseburger de cochonnet (1) et frites maison

Pâtes à piquer du chef avec choix de sauce à la viande ou rosée

Filets de poulet (2) accompagné de riz paysan aux oignons doux ou frites maison

Brochettes de poulet accompagné de riz paysan aux oignons doux ou frites maison

Prix :

Moins de 2 ans	Gratuit
2 à 5 ans	15.75\$
6 à 12 ans	31.25\$

\* 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

LP Traiteur a décidé de prendre un virage vert et propose maintenant des couverts compostables. Informez-vous auprès de votre conseillère pour connaître les frais. Nous offrons également la location de vaisselle véritable, des tables ainsi que les nappes et les accessoires de décorations.

Pour de plus amples informations

contactez nos conseillères

**450 471 .7659**

**commande@louisphilippetraiteur.com**