





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 5.75\$
 (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 fortifiée	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, crème 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 d'âne 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 : Rillettes 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 lanadois 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 Briceton	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	

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 Hypoallergènes & Végétariens

Sauté thai	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



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 lanudois
- 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.*

Le Convivial

Section Froide

Le Saladier

- Bâtonnets de pommes Cortland, tronçons de céleri, mayonnaise aux agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants
- Salade de pâtes créative du chef
- Pommes de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal

Découpe de crudités

Accompagnée de condiments dans le vinaigre doux et d'une sauce aux tomates et herbes du jardin.

Déclinaison de fruits frais de saison

Section chaude

Mets chauds (2) - votre sélection en page 8

* 70 personnes et plus, possibilité d'ajouter un choix de pâtes

Accompagnements

Féculeux et légumes du chef

Variété de mignardises au choix du chef

Pain, beurre, eau, café & thé inclus

39.00\$/personne

Le Quartz

Section Froide

Mise en bouche

- Pain Naan grillé, tomates confites & origan, fondant de mozzarella aioli et sauce César
- Ciabatta au cheddar, rôti de poulet Cajun, julienne de carotte, laitue croquante, sauce andalouse tzatziki
- Wrap croustillant à la noix de coco, tofu mariné Wafu, gouda fumé, fine carotte julienne, laitue croquante et sauce Bang Bang

Le Saladier

- Bâtonnets de pommes Cortland, tronçons de céleri, mayonnaise aux agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants
- Salade de pâtes créative du chef
- Pommes de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal

Découpe de crudités

Accompagnée de condiments dans le vinaigre doux et d'une sauce aux tomates et herbes du jardin.

Fromages fins d'ici

Assortiment de viandes froides et terrines maisons
 Pains et croûtons

Déclinaison de fruits frais de saison

Section chaude

Mets chauds (2) - votre sélection en page 8

* 70 personnes et plus, possibilité d'ajouter un choix de pâtes

Accompagnements

Féculeux et légumes du chef

Variété de mignardises au choix du chef

Pain, beurre, eau, café & thé inclus

44.50\$/personne



Hors-d'oeuvres

Stick d'antipasto & huile aromatisée du chef, tomates confites et champignon mariné

Stick de bocconcini, olives Kalamata, basilic frais et élixir de modena

Trottoir de boeuf fumé, sauce à la bière rousse de la brasserie Mille Iles

Roulé twist, gouda fumé et rillettes de porc maison

Pain briffe aioli au boeuf fumé, tapenade de poivrons grillés, sauce Wafu et câpres
 Roulé twist au tofu croustillant à la noix de coco

Étagé de légumes grillées et son coulis de balsamique
 Tatin de tomate confites, légumes provençales et coulant de fromage Lanaudois

Cercle de foie de volaille, fromage brie accompagné de confit d'oignon rouge au porto

Tartare végétarien au parfum de basilic, fromage feta, chapelure panko, échalote française, houmous LP et avocat crémeux

Choix de salades

Bâtonnets de pommes Cortland, tronçons de céleri, mayonnaise aux agrumes, sirop d'érable, aneth frais et raisins croquants

Demi-lune de concombres, poivrons rouges, mais, chou et vinaigrette crémeuse à l'aneth

Salade de pâtes créative du chef

Pommes de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardon croustillant, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal

Rémoulade de céleri-rave, carotte, chou, poire avec sauce dijonnaise et ciboulette au parfum d'estragon

Mesclun de saison, légumes croquant du chef et son huile parfumée aux petits fruits des champs

Orzo version Amérique Centrale : poulet grillé, maïs sucré, figues séchées, poivrons multicolores, saucissons, sauce au piment d'Espelette et cumin

Accompagnements

Pommes de terre confites

Pommes de terre à la grecque

Quartiers de grelots caramélisés au miel et deux sésames

Roesti de Yukon Gold

Gratin dauphinois

Riz paysan aux oignons doux et aux herbes du jardin

Mets chauds

VÉGÉTARIEN

Cari de tofu au lait de coco - Poivrons, carottes, pois vert et oignons sur un lit de couscous

Sauté de tofu asiatique - légumes de saison et vermicelle de riz

Lasagne végétarienne

Inspiration végétarienne du moment

PÂTES

Lasagne LP - Sauce à la viande et gratin lanaudois

Mezzi rigatoni au gratin et sa sauce à la viande

Pâtes créative du chef

Colimaçon farci de mix grill de légumes, aioli crémeux, nappé d'une savoureuse sauce d'inspiration

VOLAILLE

Mijoté de poulet et sa garniture de saison

Cake de volaille Piri Piri au fromage mozzarella, poivrons multicolores et oignons caramélisés

Succulent de blanc de volaille LP - Farcis de poireaux, confit de courgette, jambon de Westphalie et fromage triple crème.

Bricheton de volaille au paprika, dattes, brie fondant, bacon fumé, fond de veau avec une sauce à la framboise

VIANDES

Sauté de porc asiatique - légumes de saison et vermicelle de riz
 * Également disponible au poulet

Pork cake - Mélange d'aiguillettes de porc, de flanc de bacon, de pommes du Québec caramélisées, de fromage cheddar, de moutarde au miel et de thym frais

Mignon de porc - Enrobé de lardon, farcie de dattes, fondant de brie et sauce aux cerises noires et cacao

Mijoté de boeuf bourguignon - Champignons, oignons et sauce au vin rouge

Champignon de boeuf - Escorté de champignons sauvages sur pommes de terre confites au jus

Baluchon d'effiloché de veau - Petits légumes taillés vichyssois, lard fumé et garniture aromatique d'herbes fraîches en pâte feuilletée

POISSON

Trottoir de saumon - Recouvert de fondant de brie, tombée de bébés épinards, atocas accompagné d'une crémeuse échalote et aneth

Roulade de sole - Farcie de crevettes au paprika fumé, chorizo et une sauce crémeuse au topinambour

Croquette de quinoa Paléo

Carottes nantaises au beurre de ciboulette

Légumes rôtis à la grecque

Fleurettes de légumes asiatiques

Brochette de légumes grillés aux herbes (extra 1.00\$)

Savarin croustillant de betteraves (extra 1.00\$)

*Prix à déterminer selon la sélection du client

Station Tartare

« Je vais te manger tout cru »

Tartare de bœuf, chorizo croustillant,
 Poivron rouge, échalote française, mayonnaise
 au paprika fumé, fromage halloumi,
 herbes fraîches et mini roquette

~
 Duo de saumon, dés de concombres,
 Câpres frits, ciboulette,
 Mayonnaise aux agrumes
 Et son crumble de panko

~
 Tartare du moment

Station Burger

« Say CHEESE burger »

Petit pain brioché au porc effiloché,
 Oignon caramélisé, fromage brie et roquette

~
 Mini burger de cochonnet, sauce mesquite,
 fromage Monterey Jack, cornichons à l'aneth

~
 Mini Burger de mignon de boeuf forestier

~
 Condiments : Moutarde, ketchup, sauce
 mesquite, laitue, tomates, fromage, Cornichon

~
 Accompagnements :
 Frites

Galette de Mac & Cheese façon Orzo

Station Méditerranéenne

« Eating well is a form of self respect »

Stick d'olive et Feta

~
 Shooter de hummus et bâtonnet de Foccacia

~
 Pain briffe tomate César et mozzarella

~
 Stick de légumes grillé
 à l'huile d'olive extra vierge

~
 Tapas du chef (2)

Station de la Mer

« Boire et manger maintiennent l'âme
 et le corps rassemblés »

Huîtres en « Shooter »
 et/ou

Huîtres (nécessite un ouvrier sur place)

~
 Bouteille de Vodka & Tequila sur glace

~
 Condiments : Raifort, tabasco, Citron frais,
 sauce mignonette (oignon mariné au vin rouge)

~
 Crevette et sa pipette de sauce cocktail

Station Asiatique

« You make miso happy »

Poulet général tao
 Servi en boîte chinoise et baguette

~
 Dumpling (frit et vapeur)
 Servi dans des cuillères won ton
 Sauces : Miso et Aigre-doux

~
 Assortiment de Sushi
 Condiments : Sauce Soya, Mayo épicé, Wasabi,
 Gingembre

~
 Zucchini frits et sauce Bang Bang

~
 Mini rouleau impériaux (sauce aux prunes)

Station Taco

« Let's Taco 'Bout us, BABY »

Mini Taco moelleux

~
 Sauté de Poulet

~
 Sauté de bœuf haché

~
 Sauté de légumes

~
 Accompagnements : Crème sûre, Guacamole,
 Salsa, laitue, Fromage râpé, Jalapenos



*Prix à déterminer selon la sélection du client

Station « Carving »

« La gastronomie fait trembler d'intelligence vos narines »

Découpe de bœuf mariné et grillé
 ou
 sélection du moment
 (Découpé sur place par un chef)

~
 Condiments :
 Sauce Chimichurri,
 Fine bruschetta de tomate,
 Pesto de basilic,
 Sauce au poivre

Station Grilled Cheese

« Love is in the air, NOPE, that's Bacon!! »

Pain blanc
 ~
 Fromage jaune
 ~
 Fromage Emmentale
 ~
 Bacon croustillant

Station Smoked Meat

« Smoked meat EVERYDAY »

Brisquet de viande fumée maison

~
 Pain de seigle rustique

~
 Condiments : Moutarde Dijon, Moutarde au miel, Moutarde régulière, Cornichon, salade de choux



Table de Minuit

« La pout »

Bar à poutine classique LP

7.00\$/personne

~
 Personnalisez votre bar à poutine:
 Poutine royal et sauce au foie gras
 Poutine aux champignons à la crème et bacon
 sweet candy
 Poutine au poulet général tao
 Poutine au porc effiloché BBQ

*Prix à déterminer selon la sélection du client

Table de Minuit

Service au plateau

« Munchies time »

Mini burger de cochonnet
 fromage cheddar, sauce mesquite et cornichon

Mini Mac n' Cheese d'orzo et lardon fumé

Stick de saucisse débrazinni laquée à l'érable

9.00\$/personne



Salles de Réceptions

- Location de salle - Frais de 350,00\$
Incluant un habillage de salle personnalisé
 - Salle disponible jusqu'à 2h00 am
Jusqu'à 3h00 am - Frais de 150.00\$
 - Accès à la salle la veille de l'événement
De 13h00 à 17h00 - Frais de 150.00\$
 - Cérémonie sur place - Frais de 100.00\$
 - Location du système audio et micro sans-fil
Frais de 100.00\$
*Ne fait pas office de discothèque
- Notre Cuisine, notre salle, votre DJ & votre photographe !

Conditions et frais divers

Veillez prendre note que le nombre minimum de personne est calculable en adultes (12 ans et plus). Si ce minimum n'est pas atteint, une pénalité s'appliquera par tête manquante.

Chaque location de salle est assujettie à la taxe de la SOCAN (www.socan.ca).

Entente de paiement

Frais de réservation de 750.00\$ non remboursable à la signature.

Un 2e versement non remboursable de 25% de la facture 60 jours avant la date de l'événement prévue au contrat.

Un 3e versement non remboursable de 25% de la facture 30 jours avant la date de l'événement prévue au contrat.

Le solde à régler dans les cinq jours précédant l'événement.

Les modes de paiement préconisés sont traite bancaire ou chèque certifié, chèque de compagnie, mandat poste, virement bancaire et carte de crédit.

Politique d'annulation en salle

Si la demande d'annulation est reçue 4 mois ou plus avant l'événement, seul le dépôt de réservation de 750.00\$ sera retenu pas le traiteur.

Si la demande d'annulation est reçue entre 2 et 4 mois moins 1 jour avant l'événement, 50 % du total de la soumission sera perçu

Si la demande d'annulation est reçue moins de 2 mois moins 1 jour avant l'événement, la totalité de la soumission sera exigée.

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.

Pour de plus amples informations contacter nos conseillères:

450 471 .7659 ou salle@louisphilippetraiteur.com