

LP vous propose un menu table d'hôte à assembler vous-même et à dégustez dans le confort de votre foyer.
Il ne vous reste plus qu'à jouer au CHEF !!!

Sélectionnez

Un choix d'entrée

Velouté de légumes du jardin, chapelure d'olives noires et coulis de carottes

Fondant de carottes et cantaloup, huile aux herbes salées

Brunoise de pommes Cortland, carottes julienne, jus d'agrumes, sirop d'érable, basilic et raisins secs

Salade de pommes de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardons croustillants,
sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal

Un choix de plat principal

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

Trottoir de saumon recouvert de fondant de brie, tombée d'oignons confiturés accompagné
d'une sauce crémeuse à l'échalote

Cipaille du chasseur aux quatre viandes (canard, wapiti, bison et porc)
et sa réduction de veau au cognac et canneberges

Champvallon de veau, effiloché de veau avec petits légumes sur pommes de terre confites au
jus et sauce au vin rouge et au poivre

Succulent blanc de volaille version LP farci de poireaux, confit de courgettes,
jambon de Westphalie et fromage lanauois

Un choix de dessert

Explosion aux pommes caramel, coulis de petits fruits et perles croquantes

Dulce de leche LP, coulis de petits fruits et perles croquantes

Instruction d'assemblage et rethermalisation incluses

24.95\$/personne

+taxes & frais de livraison

Ajout d'une deuxième entrée : 4.95\$

Commande minimum de deux tables d'hôte

Disponible en livraison ou pour emporter

Livraison sans contact. Paiement par carte de crédit ou débit préférable.