

MENU FOOD TRUCK

Choisissez votre formule!



Gourmand (3 choix)

1 choix de 10 oz parmi la sélection (n°1)

2 choix de 4 oz parmi la sélection (n°1, n°2 et n°3)

Fine Bouche (4 choix)

4 choix de 4 oz parmi la sélection (n°1, n°2 et n°3)

n°1

Poutines / Frites

Frites maison

Poutine Classique LP

Poutine Royal
Sauce au foie gras

Poutine Américaine
Pull Pork au barbecue

Poutine Forestière
Champignons à la crème & bacon Sweet
Candy

Poutine Général Tao
Poulet croustillant, sauce Général Tao,
ananas grillés & poivons rôtis

Poutine Thai
Poulet curry & lait de coco

n°2

Les mini Burgers

Mini burger de cochonnet
Sauce Mesquite et oignons confits

Mini burger de porc
Bacon, fromage & pommes caramélisées

Mini burger de porc effiloché
Fromage & oignons caramélisés

Mini Burger de mignon de boeuf
Garniture forestière à la crème & trilogie
d'oignons caramélisés

Mini burger de poulet chipotle
Fromage cheddar en grain et ciboulette

Les Tapas

Pogo maison LP
Sauce Impérateur

Saucisse débrazzini
À saveur côtes levées

Arancini poivre & citron
Et sa crème fleurette au gingembre

Acras de sole
À base de taro et sa mayonnaise lime &
sriracha

Stick de cochonnet fumé & fromage
Laqué au sirop d'érable

Souvlaki de porc
À la grecque

Stick de crevettes
Rôties aux épices ail & poivrons

Sphère de gouda
Cochonnet fumé en croûte d'épices

Tofu grillé
Mariné à l'asiatique

Croquette de Mac & Cheese
Orzo, lardons fumés et sauce Hickory

Pilon de dinde
Confit au jus en croûte d'épices et sauce
Mesquite

LP BOX | LP **Traiteur**
=FOOD TRUCK=
MAÎTRE TRAITEUR
SALLES DE RÉCEPTION

MENU FOOD TRUCK

Grilled Cheese

Grilled Cheese végétarien
Pommes, chutney de figues et oignons
caramélisés

Grilled Cheese au jambon
Fromage lanadois fumé

Grilled Cheese au bacon à l'érable
Oignons caramélisés et moutarde de
Meaux

Les Crus

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

Tartare aux deux saumons
Concombres, câpres, ciboulette,
mayonnaise aux agrumes et son crumble
de panko

Gravlax de saumon
Sur Biscotti de sésame sucré, sauce Tahini
crémeuse, brunoise de pomme, huile de
truffe, jus d'agrumes et aneth

Tacos souple

Bœuf à la mexicaine
Maïs, laitue, haricots noirs, oignon vert,
salsa, crème sure & guacamole

Poulet à la mexicaine
Maïs, laitue, haricots noirs, oignon vert,
salsa, crème sure & guacamole

Sole grillé au citron
Maïs, laitue, haricots noirs, oignon vert,
salsa, crème sure & guacamole

n°3

Dessert

Beignets maison
Aux pommes avec caramel à la fleur de sel

Forfait clé en main

Incluant :
Repas & limonade maison
Plats de service & ustensiles
Brigade de cuisine - bloc de 4 heures
Frais de déplacement

50 personnes **1800\$ + tx**
Personne supplémentaire **25\$ + tx**

Contactez-nous

450 471 .7659

info@louisphilippetraiteur.com

1170 rue Lévis, Suite 2, J6W 5S6, Terrebonne