



Mission

LPP Traiteur Français offre une gastronomie française intemporelle avec une touche de modernité, à travers des expériences de traiteur sur mesure qui célèbrent le savoir-faire, l'hospitalité et l'art de recevoir.

Vision

Redéfinir le service traiteur français en Amérique du Nord en alliant héritage et innovation — un événement inoubliable à la fois.

Nos Valeurs

SAVOIR-FAIRE

Nous croyons en l'art du travail bien fait — avec intention, précision et fierté. De nos sauces à la conception de nos stations, l'excellence se retrouve dans chaque détail.

HOSPITALITÉ

Nous traitons chaque client comme un invité d'honneur, en anticipant ses besoins et en sublimant son expérience, de la première dégustation à la dernière bouchée.

Menu Canapé

FRUITS DE MER

ROULEAU MANGUE, CRABE DES NEIGES

Rouleau de riz garni de crabe des neiges et mangue fraîche

CRUDO DE PÉTONCLE ET FRUIT DE LA PASSION

Pétoncles tranchés finement, servis crus avec fruit de la passion

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes géantes servies froides avec sauce cocktail classique

TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE LPP

Saumon frais, relevé de gingembre et d'herbes fraîches

HUÎTRES FRAÎCHES, MIGNONETTE AU CHAMPAGNE

Huîtres servies sur glace avec mignonette au champagne

VÉGÉTARIENS

ARANCINI TOMATE ET PARMESAN

Bouchées de riz croustillantes, garnies de tomate et parmesan

MINI-QUICHE TRUFFÉE

Petite quiche crémeuse parfumée à la truffe

ROULEAU MANGUE ET HERBES FRAÎCHES

Rouleau de riz garni de mangue fraîche et fines herbes

GASPACHO ANDALOU

Soupe froide de tomates et légumes du soleil, servie en verrine

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS, CRÈME TRUFFÉE

Velouté chaud aux champignons, surmonté d'une crème parfumée à la truffe

BURRATA, TOMATE, PISTACHE

Burrata crémeuse servie avec tomates fraîches et éclats de pistache

VIANDES

ARANCINI AU BŒUF EFFILOCHÉ

Bouchées de riz croustillantes farcies de bœuf effiloché

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Bœuf haché assaisonné selon la recette traditionnelle

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Bœuf haché relevé à la truffe et au parmesan

TERRINE DE FOIE GRAS,

CONFITURE DE FIGUES ET AMANDES

Foie gras maison accompagné de confiture de figues et d'amandes croquantes

OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD

Superposition de foie gras de canard et gelée, inspirée du classique opéra

MAKI DE PALERON DE BŒUF ET PURÉE À LA TRUFFE

Roulé de bœuf braisé, farci de purée onctueuse à la truffe

FANTAISIE D'ABRICOT, FOIE GRAS ET PISTACHE

Abricot farci de foie gras et éclats de pistache

CARPACCIO DE BŒUF, CRÈME DE RAIFORT SUR BRIOCHE GRILLÉE

Fines tranches de bœuf, crème légère au raifort, servies sur brioche crouillante

MINI CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ

Pain doré garni de jambon et de fromage, parfumé à la truffe

RILLETTE DE CANARD SUR CROÛTON

Effiloché de canard confit servi sur croûton croustillant

Menu Canapé

VÉGÉTARIENS

TARTARE DE BETTERAVES

Betteraves marinées, assaisonnées aux herbes fraîches

FEUILLETÉ VÉGÉTALIEN, PURÉE DE PATATE DOUCE

Pâte filo croustillante garnie de purée de patate douce aux épices douces

TARTELETTE DE RATATOUILLE PROVENÇALE

Mini tarte garnie de légumes mijotés à la façon provençale

MINI BOUCHÉE CHAMPIGNON, AIL ET ROMARIN

Dés de champignons sautés à l'ail et au romarin

FROMAGE BLEU CRÉMEUX, NOIX CARAMÉLISÉES À L'ÉRABLE SUR BRIOCHE, AMARANTE ROUGE

Pâte filo croustillante garnie de purée de patate douce aux épices douces

MINI TARTE VÉGÉTARIENNE

Petite tartelette garnie de légumes de saison rôtis

VOL-AU-VENT

Pâte feuilletée légère garnie d'une préparation crémeuse

MINI PISSALADIÈRE

Tartelette provençale aux oignons caramélisés et olives noires

SUCRÉS

FINANCIER

Petit gâteau aux amandes, moelleux et doré

MADELEINE

Gâteau léger au beurre, en forme de coquillage

MINI TARTE CITRON

Tartelette au citron acidulé sur fond sablé

MINI PARIS-BREST

Chou garni de crème pralinée aux noisettes

MINI SAINT-HONORÉ

Chou caramélisé, crème chantilly et pâte feuilletée

MINI GÂTEAU AU FROMAGE

Bouchée de cheesecake crémeux, croûte sablée

BROWNIE

Carré fondant au chocolat noir

MINI BABA AU RHUM

Mini gâteau imbibé au rhum, crème légère

Menu Assiettes

ENTRÉES

GASPACHO ANDALOU ☀️ 🌿

Soupe froide de tomates et légumes du soleil, servie en entrée rafraîchissante

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CRÈME TRUFFÉE ❄️ 🍷

Soupe onctueuse aux champignons, accompagnée d'une crème infusée à la truffe

TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE LPP 🌿

Saumon frais assaisonné au gingembre et aux herbes fraîches

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 🌿

Bœuf assaisonné selon la recette traditionnelle, servi avec condiments

TOMATE HEIRLOOM, MOZZARELLA 🍅 🍷

DI BUFALA, PESTO DE NOIX

Tomates anciennes servies avec mozzarella di bufala et pesto de noix

SALADE PANACHÉE 🌿

Fines herbes, vinaigrette moutarde-érable

SALADE DE BETTERAVES, CHÈVRE, 🍅 🍷

PACANES CARAMELISÉES

Betteraves rôties, fromage de chèvre et pacanes croquantes au caramel

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DÉCORÉE 🍷

Saumon fumé servi avec garnitures fraîches

SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA, MELON 🍷

Tomates fraîches, mozzarella et billes de melon, assaisonnées légèrement

SALADE DE POULPE, AGRUMES, GRENADE ET FENOUIL CROQUANT

Poulpe mariné servi avec agrumes, grenade et fenouil frais

ASPERGES VERTES, ŒUF PARFAIT 🍷 ○

Asperges croquantes servies avec œuf à basse température

CRABE DES NEIGES, MANGUE, AVOCAT, ○

MAYONNAISE ÉPICÉE

Chair de crabe des neiges servie avec mangue, avocat et mayonnaise relevée

HOMARD À LA PARISIENNE ○

Homard en salade lié à une mayonnaise maison, servi froid avec garnitures classiques

SALADE LYONNAISE ○ 🌿

Lardons, œuf poché, croûtons maison et vinaigrette à la moutarde

PÂTES

Tous les plats de pâtes contiennent des œufs

RISOTTO MILANAIS

Risotto crémeux au safran, servi végétarien ou garni d'une crevette géante

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, TRUFFE ET PARMESAN

Risotto aux champignons frais et sauvages, parfumé à la truffe et fini au parmesan

RIGATONI MAISON, BISQUE ET CHAIR DE HOMARD

Pâtes fraîches servies avec bisque onctueuse et morceaux de homard

FUSILLI MAISON PROVENÇALE, 🌿 🌿

RATATOUILLE, PISTOU

Pâtes fraîches accompagnées de ratatouille maison et d'un pistou aux herbes

GNOCCHIS À LA PARISIENNE, SAUCE 🍷 🌿

CRÈME AUX CHAMPIGNONS

Gnocchis dorés au four, nappés d'une sauce onctueuse aux champignons

Repas Principaux

POISSONS

SAUMON

Pavé de saumon de l'Atlantique, sauce vierge, brocolis rôtis

CABILLAUD D'ISLANDE



Filet de cabillaud poêlé, nappé de beurre blanc et servi sur lit d'épinards

MORUE NOIRE



Morue laquée au miso, accompagnée de bok choy poêlé

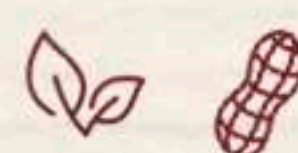
HOMARD THERMIDOR



Homard entier gratiné avec sauce crémeuse au fromage Louis d'Or

VÉGÉTARIENS

CHOU-FLEUR RÔTI, PURÉE DE HARICOTS COCO, SALSA VERDE, NOIX DE PIN



Chou-fleur rôti servi sur purée de haricots, salsa verde et noix de pin grillées

TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAL

Légumes du soleil rôtis et servis en couches fondantes, option d'ajouter fromage de chèvre

☆ VOIR SÉLECTION DE PÂTES ET RISOTTOS ☆

Sur demande, les plats végétariens de cette section peuvent être servis en portion repas complet.

Des frais additionnels peuvent s'appliquer

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE

Poitrine de volaille rôtie, servie avec jus parfumé au romarin

MACREUSE DE BŒUF BOURGUIGNONNE

Bœuf mijoté au vin rouge

CUISSE DE CANARD



Cuisse de canard confite, servie avec sauce au poivre

STEAK DE SOURLONGE

Surlonge d'agneau grillée, servie avec jus aux herbes et ratatouille provençale

FILET MIGNON

Filet mignon grillé, nappé de sauce vigneronne

**Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison et au choix de :
Gratin dauphinois (lactose) | Purée de pommes de terre (lactose) | Pommes de terre rôties**

Repas Principaux

DESSERTS

PARIS-BREST



Pâte à choux garnie de crème pralinée
aux noisettes

CHEESECAKE YUZU



Cheesecake onctueux parfumé au yuzu

TARTE CITRON



Tarte au citron acidulée sur pâte sablée

PAVLOVA FRUIT DE LA PASSION



Meringue croustillante, crème légère et fruit
de la passion

BROWNIE CLASSIQUE

Brownie fondant au chocolat noir

BABA AU RHUM



Gâteau imbibé au rhum, servi avec
crème fouettée

LÉGENDE DIÉTÉTIQUE



GLUTEN



NOIX



LACTOSE



HIVER



ÉTÉ



VÉGANE



OEUF

Stations

BAR À HUÎTRES

3 Huîtres fraîches par personne, servies avec garnitures classiques
Option cocktail de crevettes ou cocktail de homard

STATION TARTARE

Choix de 2 ou Choix de 3
Saumon au gingembre, bœuf classique ou betterave (végane), servis
avec accompagnements classiques

STATION CHARCUTERIE MAISON ET FROMAGES LOCAUX

Coppa, prosciutto, rillettes, terrine de campagne, saucisson sec
Sélection de fromages fins du Québec : Riopelle, Louis d'Or, Douanier, Tomme de Grosse-Île, etc.
Servis avec pain, croûtons, noix, fruits et condiments

STATION CRUDO / CEVICHE

Crudo de pétoncle au fruit de la passion ou Ceviche de dorade au leche de tigre

STATION SASHIMI | 3 PIÈCES PAR PERSONNE

Thon rouge, saumon bio, bar rayé, servis avec sauce ponzu et wasabi frais

STATION RACLETTE

Fromage raclette fondue, pommes de terre grenaille, charcuteries,
cornichons et baguette croustillante

STATION TAPENADE MÉDITERRANÉENNE & PAIN DE PROVENCE

Tapenades d'olives noires, vertes et tomates séchées, servies avec pains de campagne artisanaux

STATION SALADES

Salade César, tomate burrata, melon feta menthe

STATION FONTAINE AU CHOCOLAT

Chocolat chaud à tremper avec fruits frais et douceurs variées

STATION GLACES ET SORBETS MAISON

Assortiment de glaces et sorbets faits maison

