

COMMUNIQUÉ
Diffusion immédiate

À la recherche d'une expérience culinaire inédite et renouvelée, où les saveurs du terroir québécois se marient admirablement bien à la gastronomie, en cette saison des sucres ? Terrebonne vous attend ! À quelques minutes au nord de Montréal, Louis-Philippe Traiteur vous ouvre toutes grandes les portes de sa toute nouvelle Cabane à sucre urbaine !

Le cabane à sucre urbaine

Un nouveau concept distinctif pour la grande région de Montréal

Terrebonne, le 15 mars 2017 – On dit qu'Épicure, lui-même passé maître dans la recherche du plaisir des sens, n'y aurait pas songé ! Aussi, c'est à Philippe Paiement, réputé chef exécutif et propriétaire de Louis-Philippe Traiteur que revient le mérite de son audace ; celui d'avoir su allier avec brio les saveurs de notre terroir québécois à une savante gastronomie admirablement conjuguée au temps des sucres, dans lequel nous entrons.

Bien établi depuis 1985, le succès incontesté de Louis-Philippe Traiteur repose avant tout sur un savoir-faire inégalé où l'amour de la cuisine mainte fois partagée durant plus de 25 ans, entre un père et son fils, constitue la base de recettes relevées et innovantes.

La Cabane à sucre urbaine réinvente la tradition des sucres héritée des Amérindiens il y a plus de 300 ans et qui est devenue l'une de nos grandes richesses naturelles exportées dans le monde.

« Nous sommes fiers d'avoir relevé le pari de concilier temps des sucres et gastronomie. Les résultats sont renversants ! Nulle part ailleurs, vous ne trouverez un menu de cabane à sucre aussi savoureux où tous les ingrédients évoquent à la fois le terroir bien de chez nous et l'avant-gardisme de la cuisine québécoise », souligne, visiblement heureux, Philippe Paiement.

La créativité et le souci du détail qui caractérisent le formidable travail de l'équipe de Louis-Philippe Traiteur transcendent bien évidemment les mets et menus de la Cabane à sucre urbaine, où une simple soupe au pois devient une « soupe aux pois et parfait de foie gras, cidre Coureur des bois et flanc de porc fumé ».

Et que dire de la «poutine de Wapiti et pleurotes royale confites, sauce Sortilège» ou du «Tatin aux quatre gibiers et foie gras... fondant de Freddo de la Suisse Normande, garniture de champignons sauvages à la crème», de la «Brioche aux raisins frite, crème pâtissière au caramel écossais et sirop de rhum brun» ou encore de la «crêpe croustillante et sirop de chocolat mi-amer à la fleur de sel . . .

Difficile de ne pas succomber à la tentation !

Découvrez toutes les interprétations festives et évoluées des classiques de l'érable à la salle de réception de Terrebonne, habilement convertie en Cabane à sucre urbaine le temps d'une saison et assortie de nombreuses commodités.

La Cabane à sucre urbaine ouvrira officiellement ses portes le samedi 25 mars à 19 h. Elle sera également ouverte les dimanches, du 26 mars au 23 avril, ainsi que le dimanche 16 avril et le lundi 17 avril pour Pâques.

Les repas de la Cabane à sucre urbaine de Louis-Philippe Traiteur sont offerts **uniquement sur réservation.**

Cette gastronomie du temps des sucres est offerte, les samedis soir, au montant de 45 \$ par personne et comprend : DJ, animation, soirée dansante et plusieurs surprises. Les dimanches midi le coût est de 29, \$ par personne pour les 12 ans et plus, 22, \$ par personne pour les 5 à 11 ans et gratuit pour les enfants de moins de 5 ans.

Réservez dès maintenant vos places auprès de Louis-Philippe Traiteur au 514 833-7659 et consultez le site internet au www.louisphilippetraiteur.com

Louis-Philippe Traiteur peut également se déplacer à votre lieu de travail, dans votre entreprise, dans un lieu public (CHSLD) ou encore dans le confort de votre foyer, afin de vous faire vivre l'ambiance et l'expérience inédite de la Cabane à sucre urbaine.

- 30 -

Informations : Philippe Paiement
Louis-Philippe Traiteur 514 833-7659
www.louisphilippetraiteur.com
Pour visualiser et/ou télécharger les photos :
www.louisphilippetraiteur.com/temps-des-sucres/en-photo