



Menu | Bouchées cocktail 2017



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
delicesduterroir.com
facebook.com/delices_terroir
pinterest.com/delices_terroir

Bienvenue aux Délices du Terroir !

Active depuis près de 25 ans, Délices du Terroir est une entreprise montréalaise qui met l'accent sur les produits d'ici et du terroir québécois.

Au fil des années, nous avons développé des relations et des ententes avec plusieurs partenaires afin de promouvoir et favoriser les produits de chez nous. Nous sommes un des seuls traiteurs montréalais, et même au Québec, à détenir la certification « Aliments du Québec ».

De plus, nous sommes très sensibles en matière d'environnement, nous recyclons et nous compostons afin de réduire notre empreinte sur la planète. Nous avons reçu la certification L.E.A.F. - le SEUL et le PREMIER traiteur au Québec - qui confirme notre engagement envers la protection de l'environnement.

Laissez-nous vous surprendre avec notre carte avant-gardiste de produits locaux et du terroir québécois et par notre service hors pair.

Délices du Terroir... pour l'amour des produits d'ici !

Corporatif

Déjeuner
Lunch au bureau
Repas d'affaires
Buffet (Froid | Chaud)
Bouchées cocktails
Îlots dégustations
Desserts
Carte sur mesure
Personnel de service



Particuliers

Chef à domicile
Brunches
Repas
Buffet (Froid | Chaud)
Bouchées cocktails
Desserts
Carte sur mesure
Personnel de service
Accords vins et mets

Bouchées Cocktail

Minimum idéalement 12 personnes

Quantité 12 unités par choix de bouchées

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine/verrine

Réservation idéalement 48 heures d'avance



Bouchées Froides

- Rillettes de duo de saumons, pomme et canneberges ✦
- Rosace de gravlax aux betteraves ✦
- Rosace de gravlax au Sortilège ✦
- Saumon, noix de pins et bleuets sauvages ✦
- Saumon grillé ai sirop de merisier ✦
- Mousseline de truite fumée comme autrefois aux poireaux ✦
- Bonbon de truite à l'érable ✦
- Étagé de truite fumée et juliennes de concombre ✦
- Cornet de truite fumée comme autrefois et crème de fromage ✦
- Carpaccio d'omble de l'Arctique aux baies de sureau ✦
- Médaille de homard des Îles-de-la-Madeleine avec sauce grébiche et caviar ✦
- Salade de homard des Îles-de-la-Madeleine ✦
- Profiterole à l'effiloché de crabe de l'atlantique
- Concombre farci de crabe épicé aux bouquets d'armoise ✦
- Crevettes nordiques laquées à l'orange sur purée de zucchini ✦
- Crevettes nordiques et pétoncles aux poivrons doux parfumés à la gelée de rose ✦
- Pétoncles et pomme de glace ✦
- Ceviche de petits pétoncles à la monarde ✦
- Petit salé de sanglier à l'érable, framboises et romarin ✦
- Filet d'agneau aux figues et bleu ✦
- Tataki de cerf de Boileau et pommes caramélisées en purée ✦
- Carpaccio de bison aux trois poivres ✦
- Carpaccio de bœuf à la Délices du terroir ✦
- Carpaccio de bœuf huile d'olive, cheddar Perron (vieilli 2 ans) et boutons de marguerites ✦
- Foie gras au torchon (artisanal) avec gelée à la Chicoutai OU gelée à la rhubarbe ✦
- Carpaccio de canard de Barbarie au poivre des dunes ✦
- Effiloché de canard confit à la rhubarbe ✦
- Rillette de canard de Barbarie à l'érable ✦
- Carpaccio de veau de lait au parmesan et roquette ✦
- Filet de veau de lait à l'hydromel et purée de poires ✦
- Tomate cerise farcie avec veau de lait et à la coriandre ✦
- Effiloché de dinde aux canneberges ✦
- Compote de lapin au duo de betteraves ✦
- Tartare de concombre, feta (ou tofu) et pomme ✦
- Tartare de tomates, de fromage de Chèvre des neiges et à la courgette ✦
- Duo de tomates cerise confites et fromages fins marinés ✦
- Duo de crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches ✦
- Roulade de fromage, Chèvre des neiges à la tapenade ✦
- Cornet de Chèvre des neiges, noix de Grenoble et gelée de pommes ✦
- Ceviche de champignons sauvages ✦
- Salpicon de légumes fumés (avec ou sans haricots) ✦
- Salade aux deux couleurs d'asperges
- Endive aux fraises et à la cantaloupe ✦
- Soupe froide de fraises et framboises au vinaigre de tomates ✦
- Shooter de roquette sauvage et gingembre ✦
- Velouté de melon, basilic et lait de brebis ✦



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

1

Bouchées Cocktail



Minimum idéalement 12 personnes

Quantité 12 unités par choix de bouchées

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine/verrine

Réservation idéalement 48 heures d'avance

Bouchées **Chaudes**

Pogo de saumon de l'Atlantique, trempette maison aux herbes fraîches

Mini burger de saumon de l'Atlantique, sauce maison aux herbes fraîches

Crevettes croustillantes avec une sauce cocktail crémeuse maison ✦

Ravioli farci aux pétoncles et café avec purée de panais ✦

Pétoncle vanillés, purée de céleri rave et topinambour ✦

Mini vol-au-vent à la bisque de homard des Îles ✦

Baluchon de caribou et crème de citrouille ✦

Croquettes de wapiti à la gelée de pimbina ✦

Mini burger d'agneau, vieux cheddar et oignons caramélisés ✦

Mini burger d'agneau au gouda d'Oka avec canneberges ✦

Mini tourtière du Lac Saint-Jean avec ketchup à la tomate verte ✦

Effiloché de canard de Barbarie, canneberges, pomme de terre confite ✦

Canard de Barbarie confit à l'argousier ✦

Nems de confit de canard et aux poires, sauce aigre douce ✦

Foie gras au torchon (artisanal) poêlé avec chutney de poire de glace ✦

Pâté chinois à la Délices du terroir ✦

Mini vol-au-vent aux rillettes d'oie ✦

Mini vol-au-vent au veau de lait ✦

Boulette de veau de lait au bleu et au thym ✦

Effiloché de lapin Stanstead confit à la canneberge ✦

Carré de sanglier à la bière noire de Chambly ✦

Grelot confit farci, gouda d'Oka et lardons de sanglier ✦

Suçon de flank de porc avec sauce à l'érable ✦

Filet de veau aux champignons sauvages et cheddar de chèvre ✦

Mini pain de dinde aux canneberges et aux oignons rôtis ✦

Pépite de dinde avec sauce au miel et à la moutarde ✦

Aiguillette de dinde grillée avec crème de petits pois à la menthe ✦

Cigare à la dinde avec une sauce légèrement épicée ✦

Ravioli farci aux champignons sauvages au gratin de fleur d'ail ✦

Champignon à l'œuf de caille et fromage fumé ✦

Suppli maison aux champignons sauvages ✦

Galet de Brie d'Alexis de Portneuf aux canneberges et à l'érable ✦

Mini pizza au fromage fondant et canneberges ✦

Mini grilled cheese de luxe (de 3 fromages du Québec) ✦

Mini croque monsieur de luxe à la Délices du terroir ✦

Breuvages



Breuvages **Sans Alcool**

Eau embouteillée

Eska Pétiliante 355 ml – verre +	3,75 \$
Eska Pétiliante 750 ml – verre +	4,50 \$
Eska Plate 355 ml – verre +	3,00 \$
Eska Plate 500 ml – plastique +	1,75 \$
Eska Plate 750 ml – verre +	4,00 \$
Sève Aubier +	6,75 \$

Boisson gazeuse

7UP	1,75 \$
Coke	1,75 \$
Ginger Ale	1,75 \$
Thé Glacé	1,75 \$
Bec-Cola	3,75 \$

Jus

Canneberges	1,75 \$
Légumes	1,75 \$
Orange	1,75 \$
Pomme	1,75 \$
Raisin	1,75 \$

Café, thé et tisane

Commerce équitable

Café équitable	1,75 \$
Décaféiné	1,75 \$
Thé	1,75 \$
Tisane	1,75 \$

Breuvages **Avec Alcool**

Disponible

Vin rouge, blanc et rosé (local et importé)
Vin de glace +
Cidre et cidre de glace +
Porto et vin fortifié (local et importé)
Apéritif (local et importé)

Spiritueux (local et importé)
Bière locale et importée +
Champagne et mousseux (local et importé)
Hydromel +
Boisson alcoolisée à l'érable +

Desserts fait maison

Quantité idéalement 12 unités par choix de dessert

Tarif à la carte

Format individuel

Vaisselle jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine/verrine

Réservation idéalement 48 heures d'avance



Desserts **Classiques**

Beignets aux pommes ✦

Brownies aux framboises (ou aux 2 chocolats) ✦

Café Mocha au yogourt et brownies ✦

Caramel de pommes ✦

Financiers au sucre d'érable et compote de fruits ✦

Mousse aux bleuets sauvages et chocolat blanc ✦

Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'airelle ✦

Étagé de pommes, fromage de chèvre et fruits secs ✦

Flan au yogourt grec aux petits fruits des champs ✦

Étagé de yogourt avec crème moelleuse ✦

Mousse à l'érable ✦

Mousse au chocolat avec poires (sans lactose disponible)

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦

Mousse aux fraises et framboises ✦

Carré aux framboises et au yogourt ✦

Panna cotta à l'érable et fraises (ou bleuets ou framboises disponible) ✦

Poire pochée au vin rouge (ou au vin blanc)

Pouding chômeur à l'érable et fleur de sel ✦

Profiteroles au sucre à la crème ✦

Salade | Plateau de fruits de saison (selon l'arrivage et la qualité)

Desserts **Sélection**

Baba au sirop de bouleau ✦

Baba au cidre de pomme ✦

Baladin de cacao Barry

Pavlova maison aux petits fruits des champs ✦

Étagé triplement chocolatées

Crème brûlée au foie gras avec petits fruits ✦

Crème brûlée au sirop d'érable avec petits fruits ✦

Crème caramel renversée à l'érable avec petits fruits ✦

Flan au sirop d'érable avec petits fruits ✦

Mini-croustade aux pommes et canneberges ✦

Trilogie de macarons maison saveur de saison ✦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure