



# Menu | Végétariens | Végétaliens 2017



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43  
contact@delicesduterroir.com  
delicesduterroir.com  
facebook.com/delicessterroir  
pinterest.com/delices\_terroir

# Bienvenue aux Délices du Terroir !

Active depuis 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

# Végétariens



**Tarif** à la carte

**Format** buffet ou service aux tables

**Présentation** jetable (100% recyclable) ou porcelaine

**Ustensiles** inclus (100% biodégradable)

**Réservation** idéalement 48 heures d'avance

## Entrée

Soupe froide de petits pois ✦

Petit gâteau au pois cassés ✦

Tartinade aux bettes à carde ✦

Betteraves froides à la Montérégienne ✦

Feuilletés aux poivrons et aux asperges ✦

Brochettes de tomates cerise, fromage mariné et basilic ✦

Millefeuille de tomates (ou de concombre) avec fromage de chèvre frais ✦

## Salade/Accompagnement

Salade de lentilles arc-en-ciel ✦

Salade de poires, noix et fromage ✦

Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre ✦

Salade de quinoa aux poivrons marinés maison ✦

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦

Salade de bébés épinards avec petit fruits, noix et fromage de Chèvre des neiges ✦

## Plat de résistance

Chili blanc ✦

Boulettes végétariennes ✦

Légumes farcis au fromage ✦

Clafoutis aux tomates cerises ✦

Aubergines et tofu aigre-doux ✦

Tarte fine tomates, pesto et chèvre ✦

Quiche aux épinards et champignons ✦

Risotto aux champignons et parmesan

Quiche aux deux poivrons et tomates séchées ✦

Pâtes à la courge poivrée avec sauce pesto maison ✦

Gratin de fenouil et de chou frisé (Kale), croûtons au fromage ✦

## Dessert

Salade de fruits frais de saison ✦

Duo compote de rhubarbe rôtie à la vanille et salsa estivale de fraises ✦

Ou voir notre carte des desserts classique

**Ces menus sont à titre indicatif seulement**

**Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins**

# Végétaliens

Tarif à la carte

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 48 heures d'avance



## Entrée

Mini étagé de lentilles et légumes ✦

Duo de choux fleur et betterave rouge ✦

Feuilletés aux poivrons et aux asperges ✦

Aubergines et tomates grillés, sauce pesto ✦

Caviar maison d'aubergine et tomate des champs ✦

Flan aux tomates des champs avec feuilles vertes ✦

Tomate cocktail farcis avec de la laitue de mer (d'algues) ✦

## Salade/Accompagnement

Salade de lentilles arc-en-ciel ✦

Ratatouille de légumes et haricots ✦

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦

Salade de chou frisé (Kale) et chou de Bruxelles avec du tofu ✦

Cocotte d'orge au basilic, bébés épinards et tomates séchées ✦

Salade de bette à carde aux légumes de saison et canneberges ✦

## Plat de résistance

Tajine de légumes ✦

Chaussons aux épinards ✦

Oignons farcis à la polenta ✦

Champignons farcis au quinoa ✦

Méli-mélo quinoa (genre de taboulé revisité)

Lanières de tempeh croustillantes à l'érable ✦

Mijoté de haricots blancs et de citrouille au curcuma ✦

Courges patidou farcies aux lentilles, parfum de lavande ✦

Croquettes de flocons d'avoine à la sauce tomate des champs et sauge ✦

Braisé bref de fenouil et pesto blanc servi sur quinoa et compotée de poires ✦

## Dessert

Salade de fruits frais de saison ✦

Duo compote de rhubarbe rôtie à la vanille et salsa estivale de fraises ✦

Ces menus sont à titre indicatif seulement

Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins

# 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 +



Délices du Terroir  
TRAITEUR

 Produit du Québec

3

# Desserts fait maison

**Tarif** à la carte

**Format** individuel

**Vaisselle** jetable (100% recyclable) ou porcelaine/verrine

**Réservation** idéalement 48 heures d'avance



## Desserts **Classiques**

Beignets aux pommes ✦

Brownies aux framboises (ou aux 2 chocolats) ✦

Caramel de pommes ✦

Financiers au sucre d'érable et compote de fruits ✦

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

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦

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

Mini-croustade aux pommes et canneberges ✦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure



Délices du Terroir  
TRAITEUR

 Produit du Québec

4