



Menu | Automne 2025



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
delicesduterroir.com
facebook.com/delicesterroir
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



Buffet froid /chaud

Minimum 15 personnes

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 48 heures d'avance

Entrée

Mini quiche pomme, fromage et cresson ✨

Potage de courge musquée (fait maison) ✨

Chaudrée de maïs (fait maison), sanglier et chou frisé (Kale) ✨

Mille-feuille de betteraves marinées au sirop de merisier et fromage de Chèvre des Neiges ✨

Salade/Accompagnement

Risotto à la purée de courge ✨

Purée de panais rôtis aux pommes ✨

Salade tiède de betteraves, pomme et noisettes ✨

Salade de quinoa aux noisettes, pomme et canneberges séchées ✨

Plat de résistance

Magret de canard au miel et aux épices Boréale ✨

Courges farcies quinoa, fromage et aux épinards ✨

Rôti de bœuf aux épices d'automne et betteraves ✨

Carré de veau, sauce aux champignons sauvages ✨

Dessert

Flan à la citrouille ✨

Rosettes de pommes ✨

Salade de fruits d'automne ✨

Trottoir aux pommes, crémeux au chocolat blanc ✨

Ou voir notre carte des desserts classique

Desserts fait maison



Quantité idéalement 15 unités par choix de dessert

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) ♦

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-crustade aux pommes et canneberges ♦

Trilogie de macarons maison saveur de saison ♦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

2