



Menu | BBQ 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

Buffet froid /chaud

Minimum 12 personnes

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 48 heures d'avance



Forfait B.B.Q. 1 ou 2

Entrée

- Pissaladière (fait maison) ✦
- Caviar maison d'aubergine et tomate des champs ✦
- Brochettes de tomates cerise, fromage mariné et basilic ✦
- Crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches ✦
- Millefeuille de tomates (OU de concombre) avec fromage de chèvre frais ✦
- Boîte surprise avec salade de fruits de mers des Îles, fines herbes, citrons confits et cressonnette ✦

Salade/Accompagnement

- Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre ✦
- Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦
- Cocotte d'orge au basilic frais et aux tomates séchées ✦
- Salade de pommes de terre rattes avec OU sans saucisse fort ✦
- Céleri-rave, pommes, canneberges séchées et au vinaigre de cidre ✦
- Pommes allumette avec l'aïoli maison OU mayonnaise maison avec l'estragon ✦

Plat de résistance

- Filet de truite d'ici à la bière blanche ✦
- Cuisse de pintade à la moutarde à l'ancienne ✦
- Porc effiloché fumé, oignons confit maison sur un pain caibata ✦
- Brochettes de dinde (ou porc bio ou bœuf) aux épices Boréal (3 p.p.) ✦
- Côtes de levées de porc bio avec sauce B.B.Q. maison (doux ou piquant) ✦
- Porcelet de lait « Yorkshire » aux tomates confites et au vin blanc (extra 8,25 \$) ✦
- Burger d'agneau (ou de veau de lait OU de saumon de l'atlantique), vieux cheddar et oignons caramélisés OU avec fromage gouda d'Oka avec canneberge (1½ p.p.) ✦
- Saucisses artisanale (par exemple : canard et pomme, agneau et menthe, miel et ail, Toulouse, Merguez, Italienne douce et Fines Herbes (Toutes nos saucisses sont certifiées sans gluten, sans produits laitiers) avec moutarde de pomme maison ✦

Dessert

- Salade de fruits frais de saison ✦
- Ou voir notre carte des desserts classique

1 choix de salade, entrée, plat de de résistance et dessert 25,95 \$ / pers.
2 choix de salades, entrées, plats de résistance et desserts 38,95 \$ / pers.

Desserts fait maison

Quantité idéalement 12 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-croustade aux pommes et canneberges ✦

Trilogie de macarons maison saveurs d'ici ✦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

2