



Menu | Cabane à sucre | 2026



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 plus de 30 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

Repas chaud

Minimum : 15 personnes

Format : buffet ou service aux tables

Présentation : jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Réservation : idéalement 72 heures d'avance



Cocktails

Croquettes de wapiti à la gelée de pimbina ✦

Petit salé de sanglier à l'érable, aux framboises et au romarin ✦

Entrée (1 choix parmi les 2 items)

Soupe aux pois fumé et "oreilles croustillantes" de sanglier ✦

Soupe à l'oignon gratiné au fromage Québécois et oignons caramélisés à l'érable ✦

Accompagnements

Symphonie de légumes de saison du marché rôtis à l'ancienne ✦

Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ancienne « rissolées » ✦

Plat de résistance (1 choix parmi les 3 items)

Médallions de porc aux baies de sureau et à l'érable ✦

Jambon à la bière blanche, mijoté durant 5 heures ✦

Magret de canard au sortilège et pacanes ✦

Dessert (1 choix parmi les 3 items)

Crème brûlée à l'érable ✦

Profiteroles au sucre à la crème (fait maison) ✦

Ou voir notre carte des desserts ✦

Options

Caille laquée à l'érable ✦

Bulle de salade Waldorf à la Montérégienne ✦

Trou normand à l'hydromel « Cuvée du Diable » ✦

Planche fromagère | Assortiment de fromages fins du terroir québécois ✦

Couffin de pain bio/artisanal, avec beurre ✦

42,95 \$ pour cinq services par convive (plus taxes)



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

1

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 72 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 ✦

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