



Menu | Fêtes des Mères 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 confirmera 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

Fondant de foie gras de canard de Barbarie du Duc de Montrichard aromatisé aux épices Boréal, chutney maison et crostini (2 p.p.) ✦

Crevettes nordiques laquées à l'orange sur purée de cœur de zucchini ✦

Entrée

Velouté (maison) de légumes rôtis avec garniture de lentilles croustillantes (du Québec) ✦

Salades/Accompagnements

Salade d'asperges et carottes ✦

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

Plat de résistance (1 choix parmi les 2 items)

Médailon de veau de lait du Québec aux bleuets sauvages et au porto de cassis ✦

Filet d'agneau du Québec aux pleurotes et à l'érable ✦

Dessert


Carré aux framboises et au yogourt ✦

Ou voir notre carte des desserts ✦

49,95 \$ par convive (plus taxes)



Délices du Terroir
TRAITEUR

 Produit du Québec

1

Desserts fait maison

Quantité : 15 unités par choix de dessert

Tarif : à la carte

Format : individuel

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



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 ✦

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 ✦