



Menu | Homard des Îles 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 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

Lunch et repas d'affaires



Minimum idéalement 15 personnes

Format boîte à lunch (100% biodégradable) ou buffet (assiette)

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation : idéalement 72 heures d'avance

Forfait Homard 1

27,95 \$ / pers.

Entrée

Panaché de roquette sauvage avec vinaigrette maison aux fraises et chicoutais +

Salade/Accompagnement

Salade de pommes de terre rattes +

Sandwich

Sandwich (ou guédille) au homard des Îles-de-la-Madeleine ET avec croustilles +

2^e sandwich au homard à seulement 17,95 \$

Dessert (1 choix parmi les 2 items)

Mousse aux fraises et framboises (fait maison) +

Ou voir notre carte des desserts

Forfait Homard 2

39,95 \$ / pers.

Entrée

Mousse de homard aux épinards +

Salade/Accompagnement (1 choix parmi les 2 items)

Brochettes de homard des Îles-de-la-Madeleine et de cantaloup +

Mini tarte au homard des Îles-de-la-Madeleine +

Salade repas/Quiche (1 choix parmi les 2 items)

Homard frit en salade mesclun avec vinaigrette maison aux fraises et chicoutais +

Quiche au homard avec salade mesclun avec vinaigrette maison aux fraises & chicoutais +


Dessert (1 choix parmi les 2 items)

Mousse aux fraises et framboises (fait maison) +

Ou voir notre carte des desserts



Délices du Terroir
TRAITEUR

 Produit du Québec

1

Buffet froid /chaud

Minimum idéalement 15 personnes

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Forfait Homard 3

59,95 \$ / pers.

Cocktails (2 choix parmi les 5 items)

Brochette de homard et de cantaloup ✦

Mini burger d'homard des îles-de-la-Madeleine ✦

Homard des Îles-de-la-Madeleine sur lit d'avocat ✦

Mini-chaudrée au homard des Îles-de-la-Madeleine ✦

Gaspacho au homard des Îles-de-la-Madeleine ✦

Entrée (1 choix parmi les 5 items)

Velouté de bisque de homard des îles-de-la-Madeleine avec sanglier ✦

Petit macaroni au fromage (cheddar Perron - vieilli 2 ans) et au homard ✦

Salade de homard, concombres, tomates ✦

Raviolis vapeur au homard des îles avec une purée de céleri-rave ✦

Homard frit en salade mesclun avec vinaigrette maison aux fraises & chicoutais ✦

Salades/Accompagnements (2 choix parmi les 6 items)

Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre ✦

Salade de pommes de terre rattes ✦

Cocotte d'orge au basilic frais, et tomates séchées ✦

Céleri-rave, pommes, canneberges séchées et au vinaigre de cidre ✦

Carottes multi-colorées et asperges ✦

Pommes allumette avec l'aïoli maison ✦

Plat de résistance (1 choix parmi les 7 items)

Macaroni au fromage (cheddar Perron - vieilli 2 ans) et au homard ✦

Demi-homard au fromage de chèvre avec du Sortilège ✦

Mitonnée d'un demi-homard à la bière ✦

Homard à l'armoricaine, façon québécoise ✦

Tempura de homard à l'aïoli maison ✦ **

Risotto au homard, avec fond de bisque au homard et champignons sauvages ✦ **

Macaroni au fromage (cheddar Perron - vieilli 2 ans) et au homard ✦

Dessert (1 choix parmi les 2 items)

Carré aux framboises et au yogourt ✦

Ou voir notre carte des desserts



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

2

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 ✦

Baladin de chocolat de 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

3