



Menu - Huîtres 2026



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 35 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

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 **Huîtres** 3 cocktails + 1 entrée + 1 accompagnement + 1 plat + 1 dessert

39,95 \$ / pers.

Cocktail

Shooter aux huîtres +

Huître au granité de citron et menthe ciselée +

Raviolis aux huîtres +

Entrée (1 choix)

Soupe maison d'huîtres +

Mini-vol-au-vents d'huîtres (4 p.p.) +

Huîtres frit salade mesclun avec vinaigrette aux fraises maison (6 p.p.) +

Accompagnement (1 choix)

Assortiment de légumes de saison du marché Atwater/Jean-Talon rôtis à l'ancienne +

Pommes allumette avec l'aïoli maison +

Salade roquette à la vinaigrette citronnée +

Salade de bébé épinards la vinaigrette de framboise +

Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre frais +

Plat de résistance (1 choix)

Huîtres cuites gratinées au foie gras de canard (10 p.p.) +

Huîtres cuites gratinées au brie (10 p.p.) +

Huîtres cuites d'inspiration Rockefeller (10 p.p.) +

Montagne d'huîtres crues (12 p.p.) avec 4 accompagnements +

Huîtres crues vodka PUR (12 p.p.) +

Vol-au-vent d'huîtres (3 p.p.) +

Dessert (1 choix)

Carré aux framboises et au yogourt +

Ou voir notre carte des desserts +



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 et biodégradable) 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'arable 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 ✦

Étagé de yogourt avec crème moelleuse ✦

Mousse à l'érable ✦

Mousse au chocolat avec poires (sans lactose disponible)

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 ✦

Baladin de chocolat de Barry

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 ✦