



Menu | Temps des fêtes 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 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 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/repas froid



Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques)

Possibilité de choix de 2 de plats seulement *

Format boîte à lunch (100% biodégradable) **OU** buffet (assiette)

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles 100% biodégradable – emballage individuel disponible

Réservation idéalement 96 heures d'avance

Forfait AA 1 entrée + 1 salade/accompagnement + 1 plat de résistance + 1 dessert

Entrée – 1 choix

Crevettes nordique avec fenouil et fraises +

Étagé de truite fumé et juliennes de concombre +

Terrine de gibier nordique avec crostinis (maison) +

Concombre farci au fromage frais et fines herbes +

Bruschetta à l'orange & aux canneberges +

Salade/Accompagnement – 1 choix

Salade frisée et fromage de chèvre +

Petit gâteau salé aux courgettes et poivrons +

Salade de grelots de pommes de terre +

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché +

Salade de quinoa avec pommes et de canneberges +

Forfait AA

Plat de résistance – 1 choix

34,95 \$ / pers.

Suprême de dinde de grain avec une sauce aux canneberges et érable +

Filet de porc avec sauce à l'érable et aux poires +

Pavé de saumon rôti aux canneberges et érable +

Rôti de bœuf, aux tomates mijoté et ail +

Viandes séchées artisanales du Québec, melon frais, olives géantes, artichauts rôtis, terrine de sanglier et confit d'oignons parfumé au Sortilège +

Dessert Classique (fait maison) – 1 choix

Guimauves à l'érable +

Mousse à l'érable +

Brownies aux bleuets +

Panna cotta à l'érable et aux fraises, bleuet ou aux framboises +

Petit gâteau aux pommes avec sirop de mélilot +

Option Végétariens/Végétaliens disponible

Ces menus sont à titre indicatif seulement

Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins

Repas pour se réchauffer à la maison

Idéal pour cadeaux corporatifs aux employé-e-s



Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques) – livraison à une **SEULE** adresse

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable)

Réservation idéalement 96 heures d'avance

Forfait BB 1 entrée + 1 accompagnement + 1 plat de résistance + 1 dessert

Entrée – 1 choix

- Mousse d'asperge, pois et fromage de chèvre frais +
- Gâteau salé de tomates, oignons rouge et feta +
- Velouté (maison) de betteraves rouges et poireaux +
- Potage (maison) à la courge musquée et champignons +
- Tartare de framboises, betteraves et menthe +

Accompagnement – 1 choix

- Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ancienne +
- Ratatouille (maison) à la québécoise +
- Symphonie de légumes de saison du marché rôtis +
- Quinoa aux fruits secs et au chou rouge +
- Flan de légumes à la crème +

Forfait BB

Plat de résistance – 1 choix

28,95 \$ / pers.

Suprême de volaille avec une sauce aux canneberges +

Filet de porc avec sauce aux pommes +

Pavé de saumon avec sauce aux épinards +

Rôti de bœuf moutarde à l'ancienne +

Pain (maison) de tofu à l'érable, tomates et cumin +

Dessert Classique (fait maison) – 1 choix

Guimauves à l'érable ou aux fraises ou aux framboises disponible (3 p.p.) +

Duo de macarons +

Brownies aux bleuets sauvages +

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic +

Meringue à l'érable, framboise, chocolat ou citron disponible (3 p.p.) +

Option Végétariens/Végétaliens disponible

Ces menus sont à titre indicatif seulement

Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins

Buffet/repas chaud

Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques)

Possibilité de choix de 2 de plat seulement *

Format boîte à lunch (100% biodégradable) **OU** buffet (assiette)

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles 100% biodégradable – emballage individuel disponible

Réservation idéalement 96 heures d'avance



Forfait CC et DD 1 entrée + 1 accompagnement + 1 plat de résistance + 1 dessert

Entrée – 1 choix

Petit tourte (maison) à la viande +
Gâteau salé de tomates des serres et feta +
Crème (maison) forestière +
Potage (maison) de courge d'hiver, jambon blanc +
Terrine (maison) à l'ancienne avec crostinis +
Salade végétarienne de Noël +

Accompagnement – 1 choix

Gratin (maison) pommes de terres et poireaux +
Légumes racines rôties au miel +
Risotto d'orzo aux champignons des bois +
Ratatouille (maison) à la québécoise +
Rosette de pommes de terre Yukon Gold à l'ancienne +
Symphonie de légumes de saison du marché rôtis +

Forfait CC

Plat de résistance – 1 choix

34,95 \$ / pers.

Rôti de bœuf à la bière avec champignons sauvages +

Filet de porc aux framboises et fromage de brie +

Étagé de morue franche braisé au four, pesto maison +

Poitrine de dinde de grains avec sauce aux canneberges +

Ballottine de volaille farcie aux canneberges +

Forfait DD

Plat de résistance – 1 choix

44,49 \$ / pers.

Cuisse de pintades braisée au four à l'érable +

Roulade de truite fumée aux herbes fraîches et épinards frais +

Magret de canard de Barbarie, sauce à l'érable et baies de sureau +

Dessert Classique (faite maison) – 1 choix

Pets-de-sœurs maison (2 p.p.) +

Profiteroles au sucre à la crème maison (3 p.p.) +

Pouding chômeur à l'érable et fleur de sel +

Fudge- brownies

Ou voir notre menu des desserts classiques

Option Végétariens/Végétaliens disponible

Ces menus sont à titre indicatif seulement

Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins

Les petits extras

Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques)

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Réservation idéalement 96 heures d'avance



Entrées

Caille laquée à l'érable ✦

Soupe aux gourganes du lac Saint-Jean ✦

Foie gras de canard de Barbarie à la confiture d'oignons au cassis ✦

Foie gras d'oie aromatisé au Sortilège ✦**

Salades

Panaché de roquette sauvage, lardons de sanglier, éventail de betteraves multicolores, tomates cerise jaunes, pacanes grillées, fromage de chèvre, poivrons doux, vinaigrette au cidre de glace ✦

Mesclun de fines laitues de M. Daignault, carpaccio de betteraves jaunes, poires d'oka pochées, graines de tournesol rôties, copeaux de cheddar vieilli, vinaigrette à l'érable - balsamique ✦

Roquette sauvage aux lardons de sanglier avec vinaigrette à l'érable – balsamique ✦

Salade verte au vinaigre de citron ✦

Autres

Tourtière maison de l'Abitibi ✦

Oie (ou dinde ou canard de Barbarie) complète avec sa farce maison ✦

Aspic aux tomates de serre ✦

Pain sandwich des fêtes ✦**

Pain surprise ✦**

Petit brie d'Alexis de Portneuf aux canneberges et érable ✦

Lait de poule maison ✦

Granité maison aux fraises et au Sortilège ✦

Les petites gourmandises

Beignes de Noël ✦

Bûche de Noël traditionnelle artisanale ✦**

Tarte au sucre (ou au sirop d'érable) maison ✦

Sucre à la crème « sublime » maison ✦

Trio de macarons maison saveurs d'ici ✦

Breuvages



Breuvages SANS alcool

Eau embouteillée

Eska Pétillante 355 ml – verre +	4,75 \$
Eska Pétillante 750 ml – verre +	4,50 \$
Eska Plate 355 ml – verre +	3,00 \$
Eska Plate 500 ml – plastique +	2,75 \$
Eska Plate 750 ml – verre +	4,25 \$
Sève Aubier +	9,75 \$

Jus

Canneberges 330 ml – plastique	2,25 \$
Légumes 330 ml – plastique	2,25 \$
Orange 330 ml – plastique	2,25 \$
Pomme 330 ml – plastique	2,25 \$
Raisin 330 ml – plastique	2,25 \$

Boisson gazeuse

7UP	2,25 \$
Coke	2,25 \$
Ginger Ale	2,25 \$
Thé Glacé	2,25 \$
Bec-Cola	4,75 \$

Café, thé et tisane

Commerce équitable

Café	2,50 \$
Décaféiné	2,50 \$
Thé	2,50 \$
Tisane	2,50 \$

Breuvages AVEC alcool

Disponible

Vin rouge, blanc et rosé (local et importé)

Vin de glace +

Cidre et cidre de glace +

Porto et vin fortifié (local et importé)

Apéritif (local et importé)

Spiritueux (local et importé)

Bière (locale et importé) +

Champagne et mousseux (local et importé)

Hydromel +

Boisson alcoolisée à l'érable +



Délices du Terroir
TRAITEUR



Produit du Québec

5

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 96 heures d'avance



Desserts Classiques

Brownies et bleuets sauvages ✦
Café Mocha au yogourt et brownies ✦
Financiers au sucre d'érable ✦
Mousse aux bleuets sauvages et chocolat blanc ✦
Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'argousier ✦
Bouchées chocolaté de quinoa soufflé ✦
Mini-croustade aux pommes et canneberges (ou aux fraises) ✦
Flan aux pommes ✦
Étagé de yogourt avec crème moelleuse ✦
Meringue (érable, framboise, chocolat ou citron disponible) (3 p.p.) ✦
Guimauves (érable, chocolat, citron ou fraises) (2 p.p.) ✦
Mousse à l'érable ✦
Mousse au chocolat avec poires (sans lactose disponible)
Flan aux pommes ✦
Duo compote de rhubarbe rôtie à la vanille et salsa estivale de fraises ✦
Carré aux framboises et au yogourt ✦
Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦
Mousse aux fraises et framboises ✦
Pavlova aux petits fruits des champs ✦
Fraises-rhubarbe et crème de cassis ✦
Panna cotta à l'érable et fraises (ou bleuets ou framboises disponible) ✦
Pouding aux pommes et argousier ✦
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 ✦
Poire pochée au vin rouge (ou au vin blanc) - revisité
Trio de chocolat blanc, érable et l'argousier ✦
Beignets aux pommes d'ici ✦
Crème brûlée au foie gras avec petits fruits ✦
Crème brûlée au sirop d'érable avec petits fruits des champs ✦
Crème caramel renversée à l'érable avec petits fruits des champs ✦
Flan au sirop d'érable avec petits fruits des champs ✦
Trilogie de macarons artisanal ✦
Possibilité d'un dessert fait sur mesure