



## Menu | Paléo



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 près 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

# Buffet froid | chaud



**Minimum** idéalement 15 personnes

**Format** buffet ou service aux tables

**Présentation** jetable (100% recyclable) ou porcelaine

**Ustensiles** inclus (100% biodégradable)

**Réservation** idéalement 72 heures d'avance

## Entrée

Rouleaux de chou farci (Golombki) ✦

Boulettes de chimichurri avec une salsa fraîche ✦

Houmous de chou-fleur et graines de citrouille rôties ✦

Frittata de courgettes, avec du sanglier et au piment rouge ✦

## Salade/Accompagnement

Salade de betteraves, graines de tournesol rôtis et menthe fraîche ✦

Salade de chou frisé (Kale) canneberges séchées et graines de citrouille ✦

Tian de légumes racines ✦

Betteraves braisées à la tomate parfumée aux graines de moutarde et herbes fraîches ✦

## Plat de résistance

Truite vapeur aux algues Dulse ✦

Porc braisé miel d'aniser et graine de moutarde ✦

Poulet rôti au sel et sa salsa fraîche du moment ✦

Boulettes d'agneau de la Gaspésie sur tagliatelle de courgette ✦

## Dessert (fait maison)

Salade de fruits frais

Pouding érable et graine de chia ✦

Brownies à la pomme de terre douce ✦

Tarte aux bleuets et poudre d'amande ✦

**Ces menus sont à titre indicatif seulement**

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