



## Menu Saint-Valentin 2018



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 25 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

# Menu pour les amoureux



**Minimum** 2 personnes

**Format** emporter ou service aux tables

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

**Réservation** idéalement 72 heures d'avance

Forfait **Saint-Valentin** - 1 cocktail + 1 entrée + 2 accompagnements + 1 plat + 2 desserts

**33,95 \$ / pers.**

## Cocktail

Foie gras de Canard de Barbarie  
avec une gelée de poire de glace et crostini (2 p.p.) ✦

## Entrée

Potage à la courge musquée et maïs à l'érable (du Québec) ✦

## Accompagnements

Tian de légumes rôtis « revisitée » et fromage de chèvre frais ✦  
Purée de pommes de terre « revisitée » Yukon Gold à l'ancienne ✦

## Plat(s) de résistance (1 choix parmi les 2 items)

Magret de Canard de Barbarie  
sur sa peau croustillante aux baies de sureau ✦

Médailon de filet de veau de lait  
aux baies d'argousier et au sirop d'érable ✦

## Desserts (tous fait ici-même)

Crème brûlée au sirop d'érable avec petits fruits ✦

Surprise du Chef

## Compliment de la maison

Fleur - une rose ✦

## Option


Salade de bébé épinards la vinaigrette de framboise ✦

Planche fromagère : assortiment de fromages fins du terroir québécois  
(avec pain artisanal/bio, fruits sec et crostini maison) ✦

Couffin de pain bio/artisanal et crostinis maison (avec beurre) ✦



Délices du Terroir  
TRAITEUR

 Produit du Québec

1