



Menu | Bouchées 2026-2027



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
www.delicesduterroir.com
facebook.com/delicessterroir
pinterest.com/delices_terroir

Bienvenue aux Délices du Terroir !

Active depuis plus 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

Bouchées Cocktail

Minimum idéalement 15 personnes

Quantité 15 unités par choix de bouchées

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine/verrine en verre

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Bouchées Froides

- Rillettes de duo de saumons, pomme et canneberges ✦
- Rosace de gravlax de saumon au gin québécois et au sirop d'érable ✦
- Rouleaux de saumon fumé au fromage de chèvre et gingembre ✦
- Saumon grillé au sirop de merisier ✦
- Tataki de truite, parfum d'érable et sésame grillé ✦
- Truite fumée, Chèvre des neiges, sirop de merisier et huile de caméline ✦
- Étagé de truite fumée et juliennes de concombre ✦
- Carpaccio d'omble de l'Arctique aux baies de sureau ✦
- Médaille de homard des Îles-de-la Madeleine avec sauce grébinche et caviar ✦
- Mousse de crabe de l'atlantique à l'aneth
- Mini blinis à l'effiloché de crabe de l'atlantique
- Concombre farci de crabe de l'atlantique épicé ✦
- Crevettes nordiques laquées à l'orange sur purée de zucchini ✦
- Tartare de pétoncles et canneberges séchées ✦
- Pétoncles et pomme de glace ✦
- Ceviche de petits pétoncles à la monarde ✦
- Petit salé de sanglier à l'érable, framboises et romarin ✦
- Filet d'agneau aux figues et bleu ✦
- Tataki de cerf de Boileau à la moutarde au gingembre et aioli aux cèpes ✦
- Carpaccio de bison aux trois poivres ✦
- Filet mignon et tzatziki « genre lollipop » ✦
- Mini chausson salé de poulet épicé ✦
- Mini chausson salé au porc et à la bière ✦
- Carpaccio de magret de canard de Barbarie aux noix et aux framboises ✦
- Samoussa au confit de canard ✦
- Chèvre frais, pomme et magret fume ✦
- Effiloché de canard et confit de carottes au gingembre ✦
- Croustillant frit au canard confit ✦
- Carpaccio de veau de lait au parmesan et roquette ✦
- Filet de veau de lait à l'hydromel et purée de poires ✦
- Tomate cerise farcie avec veau de lait et à la coriandre ✦
- Mini brochette de tempeh mariné, halloumi et pommes ✦
- Mini salade de pommes et lentilles ✦
- Halloumi grillé aux tomates séchées ✦
- Tartare de concombre, feta (ou tofu) et pomme ✦
- Tartare de framboises, betteraves et menthe ✦
- Brochettes de raisins, fromage de chèvre et sauce de vinaigre balsamique ✦
- Mini tarte fine aux pommes et fromage de chèvre ✦
- Ceviche de champignons sauvages ✦
- Concombre roulé au tofu fumé ✦
- Brie et melon d'eau avec roquette ✦
- Endive aux fraises et à la cantaloup ✦
- Soupe froide de fraises et framboises au vinaigre de tomates ✦
- Gaspacho de tomates jaunes ✦

Bouchées Cocktail

Minimum idéalement 15 personnes

Quantité 15 unités par choix de bouchées

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine/verrine en verre

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Bouchées Chaudes

Mini burger de saumon de l'Atlantique, sauce « maison » aux herbes fraîches ✦

Crevettes croustillantes avec une sauce cocktail crémeuse « maison » ✦

Ravioli farci aux pétoncles et café avec purée de panais ✦

Pétoncle et fenouils grillés – beurre à la lime ✦

Croustillants de terrine de gibier ✦

Baluchon de caribou et crème de citrouille ✦

Croquette de wapiti à la gelée de pimkina ✦

Mini cheeseburger sur pic ✦

Mini burger d'agneau au gouda d'Oka avec canneberges ✦

Croquette de smoked meat ✦

Effiloché de canard de Barbarie, canneberges, pomme de terre confite ✦

Canard de Barbarie confit à l'argousier ✦

Nems de confit de canard et aux poires, sauce aigre douce ✦

Foie gras au torchon (artisanal) poêlé avec chutney de poire de glace ✦

Pâté chinois à la Délices du terroir ✦

Mini muffins de pizza ✦

Mini vol-au-vent au veau de lait ✦

Boulette de veau de lait au bleu et au thym ✦

Effiloché de lapin Stanstead confit à la canneberge ✦

Mini chausson salé de canard et au sureau ✦

Carré de sanglier à la bière noire de Chambly ✦

Feuilleté aux champignons sauvages et magret fumé ✦

Grelot confit farci, gouda d'Oka et lardons de sanglier ✦

Suçon de flanc de porc avec sauce à l'érable ✦

Filet de veau aux champignons sauvages et cheddar de chèvre ✦

Mini pain de dinde aux canneberges et aux oignons rôtis ✦

Pépité de dinde avec sauce au miel et à la moutarde ✦

Aiguillette de dinde grillée avec crème de petits pois à la menthe ✦

Cigare à la dinde avec une sauce légèrement épicée ✦

Arancini aux champignons sauvages ✦

Champignon à l'œuf de caille et fromage fumé ✦

Pleurotes frits et sauce tartare « maison » ✦

Boulettes de chou frisé (Kale) et quinoa ✦

Beignets (genre bhajis) au poireau ✦

Croquettes de tempeh légèrement épicée ✦

Chou-fleur, (genre wings) sauce légèrement épicée « maison » ✦

Tempeh (genre ribs) et sauce BBQ « maison »

Mini burger aux haricots et betteraves ✦

Mini burger aux champignons fumés ✦

Galet de Brie d'Alexis de Portneuf aux canneberges et à l'érable ✦

Mini pizza au fromage fondant et canneberges ✦

Mini grilled cheese de luxe (de 3 fromages du Québec) ✦

Mini pizza, genre boule ✦

Mini croque-monsieur de luxe à la Délices du terroir ✦

Breuvages

Breuvages SANS alcool



Eau embouteillée

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

Boisson gazeuse

7UP	2,25 \$
Coke	2,25 \$
Ginger Ale	2,25 \$
Thé Glacé	2,25 \$
Bec-Cola	5,50 \$

Jus

Canneberges	2,25 \$
Légumes	2,25 \$
Orange	2,25 \$
Pomme	2,25 \$
Raisin	2,25 \$

Café, thé et tisane

Commerce équitable

Café équitable	2,25 \$
Décaféiné	2,25 \$
Thé	2,25 \$
Tisane	2,25 \$

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 importée +
Champagne et mousseux (local et importé)
Hydromel +
Boisson alcoolisée à l'érable +

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

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) ✦

Poire pochée au vin rouge (ou au vin blanc)

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 ✦

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