



Menu | Complet 2025-2026



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

Lunch | Repas d'affaires **1-2** | Buffets froids **3-4** | Buffets chauds **5**
Végétariens | Végétaliens **6-7** | Bouchées cocktails **8-9**
Breuvages **10** | Desserts **11**

Lunch | repas d'affaires

Minimum idéalement 15 personnes

Possibilité d'avoir deux ou trois choix de sandwich seulement si le nombre est suffisant

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

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Forfait **Sandwich** 1 entrée + 1 sandwich + 1 salade + 1 dessert

	Entrée – 1 choix	Dessert – 1 choix
	Crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches + Duo de fromages du Québec avec fruits secs + Hummus (maison) avec chips + Quiche du marché (végétarienne) sans croûte (fait maison) + Salade de betteraves et fromage de chèvre + Feuilleté salé du moment +	Carrés au fudge Mousse à l'érable, aux framboises ou fraises + Petit gâteau aux pommes avec un sirop de mélilot + Panna cotta à l'érable avec fruits des champs + Croustade de pommes et fraises + Duo de macarons maison
Spécial du jour	Sandwich/Plat - Inspiration du moment (choix du Chef) + Salade/Accompagnement - Inspiration du moment (choix du Chef) +	20,75 \$
Charlevoix	Jambon blanc artisanal et brie d'ici + Salade de concombre, feta et pomme +	21,75 \$
Laurentides	Rôti de poitrine de dinde au grain végétal + Salade de chou frisé (Kale) avec pommes, canneberges et noix +	21,75 \$
Québec	Concombre, feta, champignons de Paris, tomates de serre et basilic frais + Salade de concombres, melon d'eau et fromage halloumi +	22,75 \$
Montérégie	Tian de légumes rôtis et fromage de Chèvre des neiges + Salade de couscous perlé aux saveurs sucrées-salées +	22,75 \$
Duplessis	Hummus de betteraves, carottes, roquette et fromage de Chèvre + Salade mesclun avec vinaigrette aux fraises maison +	23,25 \$
Outaouais	Jambon forêt noire, confit d'oignons et fromage cheddar + Salade d'orzo aux légumes croquants du marché +	23,25 \$
Capitale-Nationale	Végé-pâté (maison) + Taboulé maison de chou-fleur +	24,75 \$
Mauricie	Truite fumée comme autrefois avec fromage et câpres + Salade de roquette au vinaigre de citron +	25,75 \$
Chaudière-Appalaches	Porc effiloché et pommes caramélisées + Salade de quinoa biologique et poivrons marinés (maison) +	25,75 \$
Lanaudière	Rôti de bœuf classique, fromage de chèvre et roquette + Salade de pommes de terre ratte +	27,75 \$
Laval	Seitan (fait maison) légèrement poivré + Salade d'orge acidulée aux légumes du marché +	26,25 \$
Centre-du-Québec	Escalope de dinde au grain marinée + Salade d'orzo aux pommes et céleri	24,25 \$
Gaspésie	Tempeh avec sauce BBQ maison, concombre, tomate et fromage + Salade de quinoa biologique aux petits fruits des champs +	24,50 \$
Montréal	Smoked meat Schwartz de Montréal Salade de choux rouge et pommes +	31,25 \$

Lunch | repas d'affaires

Minimum idéalement 15 personnes

Possibilité de choix de 2 de quiche/salade repas seulement *

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

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 48 heures d'avance



Entrée – 1 choix

Crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches ✦
Duo de fromages du Québec avec fruits secs ✦
Hummus (maison) avec chips ✦
Quiche du marché - végétarienne - sans croûte (fait maison) ✦
Falafel (maison) et trempette maison aux herbes fraîches ✦
Feuilleté salé du moment ✦

Dessert – 1 choix

Carrés au fudge
Mousse à l'érable, aux framboises ou fraises ✦
Petit gâteau aux pommes avec un sirop de mélilot ✦
Panna cotta à l'érable avec fruits des champs ✦
Croustade de pommes et fraises ✦
Duo de macarons maison

Forfait Quiche Repas 1 entrée + 1 quiche + 1 salade du moment + 1 dessert

Parc Extension	Quiche aux deux poivrons et tomates séchées	22,25 \$
Villeray	Quiche aux épinards et champignons ✦	22,25 \$
Anjou	Quiche au jambon blanc artisanal ✦	23,75 \$
Lachine	Quiche de truite et aux épinards ✦	25,25 \$

Forfait Salade Repas 1 entrée + 1 salade repas de quartier + 1 dessert

Mont-Royal	Salade de chou frisé avec pommes, canneberges et noix ✦	21,50 \$
Ahuntsic	Salade de zucchini, bébés épinards avec poitrine de dinde et fromage ✦	23,25 \$
Ville-Marie	Salade de bébés épinards avec truite, noix et fromage de Chèvre des neiges ✦	24,25 \$
Côtes-des-neiges	Salade du Chef avec poitrine de dinde, avocat et fromage ✦	24,75 \$

Forfait Bol du dragon/Poke 1 entrée + 1 bol du dragon + 1 salade + 1 dessert

Papineau	Tous végétarien - Inspiration du moment (choix du Chef/du marché) ✦	21,75 \$
Champlain	Tous végétalien - Inspiration du moment (choix du Chef/du marché) ✦	23,50 \$
Cartier	Tataki de truite d'ici, noix et fromage de Chèvre des neiges ✦	25,50 \$
Laurier	Bavette de bœuf marinée ✦	33,75 \$

Forfait Plat 1 entrée + 1 plat + 1 salade du moment + 1 dessert

Saint-Jacques	Galette de courge et fêta à la menthe servie avec un yogourt citronné ✦	22,75 \$
Saint-Antoine	Pastilla au poulet épicé en chaussons ✦	22,75 \$
Sainte-Julie	Pilaf au quinoa avec tempeh épicé et brocoli ✦	23,75 \$
Sainte-Catherine	Végépâté maison ✦	24,75 \$

Buffet froid

Minimum idéalement 15 personnes

Possibilité de choix de 2 de plats seulement *

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 1 1 entrée + 2 salades + 1 plat + 1 dessert du moment **27,50 \$ / pers.**

Entrée 1 choix

Crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches +
Duo de fromages du Québec avec fruits secs +
Millefeuille de tomates au fromage chèvre frais +
Brochettes de tomates cerise, fromage mariné et basilic +
Quiche du marché - végétarienne - sans croûte (fait maison) +
Tartelettes aux œufs de caille et aux épinards +
Mini tarte fine aux pommes et fromage de chèvre +
Gâteau salé aux champignons sauvages +
Pissaladière (maison) +
Inspiration du moment (choix du Chef) +

Salade 2 choix

Salade d'épinards avec petits fruits des champs +
Salade d'orge aux tomates séchées et parmesan +
Salade de quinoa sucrée-salée +
Salade de pommes, noix et fromage de chèvre +
Salade de courgettes et carotte +
Salade de lentilles, carottes et canneberges +
Salade de tomates, de haricots blancs et fêta +
Salade mesclun, d'herbes fraîches, betteraves et fromage +
Salade de céleri-rave, pommes, canneberges séchées +
Inspiration du moment (choix du Chef) +

Plat 1 choix

Sandwich : Rôti de bœuf classique, fromage de chèvre et roquette +
Sandwich : Porc effiloché, pommes caramélisées et sauce BBQ maison +
Sandwich : Jambon blanc artisanal à l'érable et gouda d'ici +
Sandwich : Dinde fumé, fromage avec mayonnaise maison aux bleuets sauvages +
Sandwich : Étagé de légumes rôtis, fromage de chèvre et pesto maison +
Sandwich : Fallafels maison +
Wrap : Portobello, poivrons rôtis, chou rouge, concombre et patate douce +
Wrap : Tempeh, concombre, carotte, chou rouge avec sauce BBQ maison +
Plat : Galettes végé à la courgette et patate douce +
Plat : Escalope de dinde au grain marinée maison +

Forfait 2 3 entrées + 2 plats + 1 dessert du moment **36,95 \$ / pers.**

Entrées

Verrine ou plateau de canard fumé, micro-pousses, noix de pin, poivrons grillés et pesto maison de fines herbes du marché Atwater/Jean-Talon +
Mesclun de fines laitues de Monsieur Daignault. carpaccio de betteraves et poires pochées, graines de tournesol rôties, copeaux de cheddar vieilli, vinaigrette à l'érable-balsamique +
Brochettes de tomates cerises de vigne Savoura. fromage mariné, basilic et fleur de sel +

Plats

Viandes séchées artisanales (du Québec), melon frais, olives géantes, artichauts rôtis, terrine de sanglier et confit d'oignons +
Boîte surprise de truite fumée à l'ancienne, salade de légumes croquants et citron confit +



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

3

Buffet froid

Minimum idéalement 15 personnes

Possibilité de choix de 2 de plat seulement *

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 3 et 4 1 entrée + 1 salade + 1 plat + 1 dessert

Entrée 1 choix

- Millefeuille de tomates au fromage chèvre frais ✦
- Crudités de saison et trempette maison aux herbes fraîches ✦
- Pissaladière (maison) ✦
- Flan aux tomates des champs avec feuilles vertes ✦
- Boîte à surprise de fruits de mer des Îles-de-la-Madeleine ✦

Salade/Accompagnement 1 choix

- Salade de pommes de terre à la truite fumée ✦
- Salade de quinoa aux poivrons marinés maison ✦
- Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦
- Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre ✦
- Bulle de salade Waldorf à la Montérégienne ✦

Forfait 3 1 choix de plat 37,95 \$ / pers.

- Aiguillettes de dinde aux fruits de saison et aux épices Boréal ✦
- Escalope de dinde citronnée ✦
- Longe de porc, balsamique et érable ✦
- Morue fraîche avec pesto maison aux tomates confites
- Rôti de bœuf classique, demi-glace avec herbes fraîches ✦
- Rôti de porc et chutney de pommes aux épices Boréal ✦

Forfait 4 1 choix de plat 47,95 \$ / pers.

- Filet d'agneau aux champignons sauvages et à l'érable ✦
- Magret de canard de Barbarie aux baies de sureau ✦
- Dinde à l'érable et champignons sauvages ✦
- Médailillon de veau de lait au porto et bleuets sauvages ✦
- Plateau de poissons de l'Atlantique aux tomates confites ✦
- Tartare (coupé au couteau) de bœuf OU Saumon de l'Atlantique OU Canard de Barbarie (du Québec) avec un montage de légumes croquants de saison ✦


Dessert Classique 1 choix de dessert

- Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'argousier ✦
- Mousse à l'érable ✦
- Mousse aux fraises et framboises ✦
- Panna cotta à l'érable et aux fraises, bleuets ou framboises ✦
- Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦

Ces menus sont à titre indicatif seulement
Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins



Délices du Terroir
TRAITEUR

 Produit du Québec

4

Buffet chaud

Minimum idéalement 15 personnes

Possibilité de choix de 2 de plat seulement *

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 A, B, C et D 1 entrée + 1 accompagnement + 1 plat + 1 dessert

Entrée 1 choix

Millefeuille de tomates avec fromage de chèvre frais +
Fondant de foie gras de canard aux épices Boréal et crostini +
Panaché de roquette sauvage et lardons de sanglier +
Caviar de courgette sur gâteau de courgette parfumé +
Gâteau salé de tomates des champs, oignons rouge et feta +
Boîte à surprise de fruits de mer des Îles-de-la-Madeleine +

Forfait A 1 choix de plat 34,95 \$ / pers.

Cuisse de pintades rôtie au miel de fleurs sauvages +
Dinde à l'érable et aux champignons sauvages +
Rôti de bœuf, demi-glace avec herbes fraîches +
Étagé de poisson frais braisé au four, pesto maison +
Filet de porc aux pesto maison et fromage de brie +

Accompagnement 1 choix

Cocotte d'orge au basilic, bébé épinards et tomates séchées +
Symphonie de légumes de saison du marché rôtis à l'ancienne +
Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ancienne +
Risotto d'orzo aux champignons sauvages +
Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre frais +
Carottes multi-colorées et asperges +
Flan de légumes à la crème +

Forfait C 1 choix de plat 49,95 \$ / pers.

Carré de veau de lait à l'hydromel et aux poires +
Lièvre rôti à la bière noire et aux aïelles +
Poitrines de faisan rôti au chou vert et panais +
Médallions de bison sauce à la crème et aux canneberges +
Médallions d'agneau et de fromage de chèvre en croute +

Forfait B 1 choix de plat 43,95 \$ / pers.

Tortiglionis au canard effiloché +
Cannellonis de lapin farci au brie et pleurotes +
Médallion de filet de veau de lait avec purée de chou rouge +
Magret de canard aux petits fruits des champs +
Osso-buco de cerf de Boileau et écume de cèdre +
Tournedo de truite, fromage, épinards & crevette Nordique +

Forfait D 1 choix de plat 59,95 \$ / pers.

Croustillant de cerf de Boileau à la gelée d'argousier +
Jarret d'agneau confit au romarin +
Longe de wapiti à la liqueur de bleuets sauvages +
Médallions de sanglier et canard de Barbarie fumé +
Médallions de lapin au chèvre chaud +
Bavette de bœuf, sauce aux bleuets sauvages et au camembert +

Dessert Classique

1 choix avec Forfait A ou B

Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'argousier +
Mousse à l'érable ou aux fraises et framboises +
Panna cotta à l'érable et aux fraises, bleuets ou framboises +
Poire pochée au vin rouge (ou au vin blanc)

Dessert Sélection

1 choix avec Forfait C ou D

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 +
Baba au sirop de bouleau +

Ces menus sont à titre indicatif seulement
Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

5

Végétaliens

Tarif à la carte

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Entrée

Mini étagé de lentilles et légumes ✦

Duo de choux fleur et betterave rouge ✦

Feuilletés aux poivrons et aux asperges ✦

Aubergines et tomates grillés, sauce pesto ✦

Caviar maison d'aubergine et tomate des champs ✦

Flan aux tomates des champs avec feuilles vertes ✦

Tomate cocktail farcis avec de la laitue de mer (d'algues) ✦

Salade/Accompagnement

Salade de lentilles arc-en-ciel ✦

Ratatouille de légumes et haricots ✦

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦

Salade de chou frisé (Kale) et chou de Bruxelles avec du tofu ✦

Cocotte d'orge au basilic, bébés épinards et tomates séchées ✦

Salade de bette à carde aux légumes de saison et canneberges ✦

Plat de résistance

Tajine de légumes ✦

Chaussons aux épinards ✦

Oignons farcis à la polenta ✦

Champignons farcis au quinoa ✦

Seitan (fait maison) de légumes du jour ✦

Lanières de tempeh croustillantes à l'érable ✦

Mijoté de haricots blancs et de citrouille au curcuma ✦

Courges patidou farcies aux lentilles, parfum de lavande ✦

Croquettes de flocons d'avoine à la sauce tomate des champs et sauge ✦

Dessert

Salade de fruits frais de saison ✦

Duo compote de rhubarbe rôtie à la vanille et salsa estivale de fraises ✦

Ces menus sont à titre indicatif seulement

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

Végétariens

Tarif à la carte

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Entrée

Soupe froide de petits pois +

Petit gâteau au pois cassés +

Tartinade aux bettes à carde +

Betteraves froides à la Montérégienne +

Feuilletés aux poivrons et aux asperges +

Brochettes de tomates cerise, fromage mariné et basilic +

Millefeuille de tomates (ou de concombre) avec fromage de chèvre frais +

Salade/Accompagnement

Salade de lentilles arc-en-ciel +

Salade de poires, noix et fromage +

Tian de légumes rôtis et fromage de chèvre +

Salade de quinoa aux poivrons marinés maison +

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché +

Salade de bébés épinards avec petit fruits, noix et fromage de Chèvre des neiges +

Plat de résistance

Chili blanc +

Boulettes végétariennes +

Légumes farcis au fromage +

Clafoutis aux tomates cerises +

Aubergines et tofu aigre-doux +

Tarte fine tomates, pesto et chèvre +

Quiche aux épinards et champignons +

Risotto aux champignons et parmesan

Quiche aux deux poivrons et tomates séchées +

Pâtes à la courge poivrée avec sauce pesto maison +

Gratin de fenouil et de chou frisé (Kale), croûtons au fromage +

Dessert

Salade de fruits frais de saison +

Duo compote de rhubarbe rôtie à la vanille et salsa estivale de fraises +

Ou voir notre carte des desserts classique

Ces menus sont à titre indicatif seulement

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

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 ✦
Médallion de homard des Îles-de-la Madeleine avec sauce grêbiche 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 » ✦
Foie gras au torchon (artisanal) avec gelée à la poire ✦
Carpaccio de magret de canard de Barbarie aux noix et aux framboises ✦
Samoussa au confit de canard ✦
Chèvre frais, pomme et magret fumé ✦
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 bochette 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 ✦



Délices du Terroir
TRAITEUR



Produit du Québec

8

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 pimbinia ✦

Mini burger d'agneau, vieux cheddar et oignons caramélisés ✦

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 ✦

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 flank 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 fumé ✦

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 ✦



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

9

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 +



Délices du Terroir
TRAITEUR



Produit du Québec

10

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 ✦

Flan au yogourt grec aux petits fruits des champs ✦

Étagé de yogourt avec crème moelleuse ✦

Mousse à l'érable ✦

Mousse au chocolat avec poires (sans lactose disponible)

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦

Mousse aux fraises et framboises ✦

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 ✦

Pavlova maison aux petits fruits des champs ✦

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 ✦

Mini-croustade aux pommes et canneberges ✦

Trilogie de macarons artisanal ✦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure