



Menu | Complet 2026-2027



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
www.delicesduterroir.com
facebook.com/delicesterroir
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 (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 72 heures d'avance



Forfait 1

1 entrée + 1 salade + 1 plat + 1 dessert

22,75 \$ / pers.

Entrée 1 choix

Éventail de crudités de saison et trempette « maison » †

Duo de fromages du Québec avec fruits secs †

Hummus « maison » avec chips †

Pizza-Rouleau épinards et aux poireaux †

Quiche du marché - végétarienne - sans croûte « maison » †

Gâteau salé aux champignons sauvages †

Feuilleté aux tomates et fromage †

Inspiration du moment (choix du Chef)

Salade 1 choix

Salade de concombre, feta et pomme †

Salade de concombres et fromage halloumi †

Salade de quinoa biologique et poivrons marinés « maison » †

Salade d'orzo aux légumes croquants du marché †

Salade d'orzo aux pommes et céleri †

Salade de chou frisé avec pommes, canneberges et noix †

Salade d'orge perlé, légumineuses et maïs †

Inspiration du moment (choix du Chef)

Plat 1 choix

Sandwich (Charlevoix) : Jambon blanc artisanal et brie d'ici et mesclun †

Sandwich (Laurentides) : Rôti de poitrine de dinde, aux canneberges et bébé épinards †

Sandwich (Outaouais) : Jambon forêt noire, confit d'oignons et fromage cheddar †

Sandwich (Chaudière-Appalaches) : Porc effiloché et pommes caramélisées † (extra 3,00 \$)

Sandwich (Laval) : Rôti de bœuf classique, fromage de chèvre et roquette † (extra 4,50 \$)

Sandwich (Québec) : Concombre, feta, champignons de Paris, tomates et basilic frais †

Sandwich (Gaspésie) : Tempeh avec sauce BBQ « maison », concombre, tomate et fromage † (extra 3,25 \$)

Sandwich (Capitale-Nationale) : Végé-pâté « maison » † (extra 3,00 \$)

Croissant (Estrie) : Aux œufs †

Croissant (Mauricie) : Truite fumée comme autrefois avec fromage et câpres † (extra 3,25 \$)

Wrap (Montérégie) : Dinde au grain marinée, pesto à la tomate « maison » et fromage †

Wrap (Duplessis) : Bacon, poulet, épinard et aux fraises †

Wrap (Centre-du-Québec) : Œuf, poivrons, bacon, épinards et fromage †

Wrap (Montréal) : Végépâté du terroir « maison » † (extra 2,00 \$)

Wrap (Bas-Saint-Laurent) : Seitan « maison » légèrement poivré † (extra 2,75 \$)

Dessert 1 choix

Carré au fudge

Flan aux pommes †

Panna cotta à l'érable avec fruits des champs †

Meringue (érable, framboise, chocolat ou citron) (3 p.p.) †

Guimauves (érable, chocolat, citron ou friases) (2 p.p.) †

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic †

Croustade de pommes et fraises †

Duo de macarons †

Inspiration du moment (choix du Chef)

Lunch | repas d'affaires

Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques)

Possibilité de choix de 2 de quiche/salade/bol du dragon/plat repas 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 72 heures d'avance



Entrée 1 choix

Éventail de crudités de saison et trempette 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

Carré au fudge
 Mousse à l'érable, aux framboises ou fraises ✦
 Flan aux pommes ✦
 Panna cotta à l'érable avec fruits des champs ✦
 Croustade de pommes et fraises ✦
 Meringue (érable, framboise, chocolat ou citron) (3 p.p.) ✦

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

Parc Extension	Quiche aux deux poivrons ✦ et tomates séchées	22,75 \$
Villeray	Quiche aux épinards et champignons ✦	22,75 \$
Anjou	Quiche au jambon blanc artisanal ✦	24,00 \$
Lachine	Quiche de truite et épinards ✦	25,50 \$

Forfait Salade Repas 1 entrée + 1 salade repas + 1 salade du moment + 1 dessert

Mont-Royal	Salade de chou frisé avec pommes, canneberges et noix ✦	22,75 \$
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 1 entrée + 1 bol du dragon + 1 salade du moment + 1 dessert

Papineau	Tout végétarien - Inspiration du moment (choix du Chef/du marché) ✦	23,75 \$
Champlain	Tout végétalien - Inspiration du moment (choix du Chef/du marché) ✦	24,25 \$
Cartier	Tataki de truite d'ici, noix et fromage de Chèvre des neiges ✦	27,75 \$
Laurier	Bavette de bœuf marinée ✦	33,75 \$

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

Saint-Antoine	Galette « maison » de courge et féta à la menthe ✦ (3 p.p.)	23,75 \$
Sainte-Catherine	Petit Wellington (pâte phyllo) de patate douce, courgette et fromage ✦ (3 p.p.)	23,75 \$
Saint-André	Galettes « maison » de blé d'Inde ✦ (3 p.p.)	23,75 \$
Sainte-Julie	Courge spaghetti avec pesto « maison » ✦ et noix de Grenoble	23,75 \$
Saint-Marc	Beignets (genre bhajis) au poireau avec salade du Chef ✦ (4 p.p.)	24,25 \$
Sainte-Thérèse	Samosa genre (pâte phyllo) aux légumineuses ✦ (2 p.p.)	23,75 \$
Saint-Matthieu	Chaussons salés au poulet et épinards ✦ (2 p.p.)	24,75 \$
Sainte-Marie	Chaussons salés (pâte phyllo) au porc haché légèrement épicé, au fromage ✦ (2 p.p.)	24,75 \$
Saint-Gabriel	Pastilla « maison » au poulet épicé en chaussons salés (pâte phyllo) ✦ (2 p.p.)	24,75 \$
Sainte-Marguerite	Chaussons salés (pâte phyllo) jambon-chèvre ✦ (2 p.p.)	24,75 \$

Buffet 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 72 heures d'avance



Forfait 2 1 entrée + 2 salades + 1 plat + 1 dessert du moment **28,75 \$ / pers.**

Entrée 1 choix

- Éventail de crudités de saison et trempette 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 féta ✦
- 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 : Longe de porc au miel et légèrement épicée ✦
- Plat : Escalope de dinde au grain marinée « maison » ✦

Forfait 3 3 entrées + 2 plats + 1 dessert du moment **36,75 \$ / 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 ✦

Buffet froid

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 72 heures d'avance



Forfait 4 1 entrée + 1 plat + 1 salade du moment + 1 dessert du moment **35,95 \$ / pers.**

Entrée 1 choix

Frittata à la roquette +

Pain plat (genre focaccia) aux légumes +

Étagé de lentilles et légumes +

Flan de légumes +

Plat 1 choix

Clafoutis épicé au quinoa, poulet et aux légumes +

Bavette tranchée, sauce béarnaise champignons marinés +

Saumon confit, sauce tzatzika « maison » +

Petit Wellington végétarien +

Forfait 5 1 choix de plat **37,95 \$ / pers.** **Forfait 6** 1 choix de plat **47,95 \$ / per.**

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 +

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 +

Médaille 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 +

Entrée 1 choix

Millefeuille de tomates au fromage chèvre frais +

Crudités de saison et trempette 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 +

Dessert Classique 1 choix

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

Buffet chaud

Minimum idéalement 15 personnes (sélections identiques)

Possibilité de choix de 2 de plat seulement *

Format buffet **OU** service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles 100% biodégradable – emballage individuel disponible

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 ✦

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 A 1 choix de plat 34,95 \$ / pers. Forfait C 1 choix de plat 49,95 \$ / 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 au pesto « maison » et fromage de brie ✦

- Carré de veau de lait à l'hydromel et aux poires ✦
- Lièvre rôti à la bière noire et aux airelles ✦
- 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 croûte ✦

Forfait B 1 choix de plat 43,95 \$ / pers. Forfait D 1 choix de plat 59,95 \$ / pers.

- Tortiglioni au canard effiloché ✦
- Cannellonis de lapin farci au brie et pleurotes ✦ (2 p.p.)
- Médailon de filet de veau de lait avec purée de chou rouge ✦
- Magret de canard aux petits fruits des champs ✦
- Ossobuco de cerf de Boileau et écume de cèdre ✦
- Tournedos de truite, fromage, épinards & crevette nordique ✦

- 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 ✦
- Médailon de sanglier et canard de Barbarie fumé ✦
- Médailon de lapin à la chèvre chaude ✦
- Bavette de bœuf, sauce aux bleuets sauvages et au camembert ✦

Dessert Classique 1 choix avec Forfait A ou B

- Fraises-rhubarbe et crème de cassis ✦
- Mousse à l'érable ou aux fraises et framboises ✦
- Panna cotta à l'érable et aux fraises, bleuets ou framboises ✦
- Crème moelleuse au chocolat, et baies d'argousier ✦

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**

Végétaliens

Tarif à la carte

Format buffet **OU** service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable) ou porcelaine

Ustensiles 100% biodégradable – emballage individuel disponible

Réservation idéalement 72 heures d'avance



Entrée

Mini étagé de lentilles et légumes ✦

Duo de choux fleur et betterave rouge ✦

Feuilleté aux poivrons et aux asperges ✦

Aubergines et tomates grillées, sauce pesto ✦

Caviar « maison » d'aubergine et tomate des champs ✦

Flan aux tomates des champs avec feuilles vertes ✦

Tomates cocktail farcies avec de la laitue de mer (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 ✦

Courge 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 100% biodégradable – emballage individuel disponible

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 ✦
- Feuilleté 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 vitre

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 gréliche 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 aïoli 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 ✦



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 pimbina ✦

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) ✦

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