



Menu | Desserts 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

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