



# Menu | Lunch | repas d'affaires 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

# Lunch | repas d'affaires

**Minimum** idéalement 15 personnes (sélections identiques)

**Possibilité** de choix de 2 de plats seulement \*

**Format** boîte à lunch (100% biodégradable)

**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 \$

### 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

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

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

<b>Mont-Royal</b>	Salade de chou frisé avec pommes, canneberges et noix ✦	22,75 \$
<b>Ahuntsic</b>	Salade de zucchini, bébés épinards avec poitrine de dinde et fromage ✦	23,25 \$
<b>Ville-Marie</b>	Salade de bébés épinards avec truite, noix et fromage de Chèvre des neiges ✦	24,25 \$
<b>Côtes-des-neiges</b>	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

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

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

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



# 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 <b>équitable</b>	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 +