



Menu | Végétariens | Végétaliens 2019/2020



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
delicesduterroir.com
facebook.com/delicesterroir
pinterest.com/delices_terroir

Bienvenue aux Délices du Terroir !

Active depuis près 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



Végétariens

Tarif à la carte

Minimum 15 personnes

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 +

Mini quiche aux patates douces et aux betteraves +

Millefeuille de tomates 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 au quinoa

Boulettes végétariennes +

Légumes farcis au fromage +

Risotto aux betteraves rôties +

Aubergines et tofu aigre-doux +

Burger aux épinards et aux herbes +

Lasagne aux champignons sauvage +

Quiche aux épinards et champignons +

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



Délices du Terroir
TRAITEUR



Produit du Québec

1

Végétaliens

Tarif à la carte

Minimum 15 personnes

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 ✦

Salade de chou-rave et de navet ✦

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

Chili au quinoa

Pâté chinois aux lentilles ✦

Chaussons aux épinards ✦

Champignons portobello farcis au quinoa ✦

Lanières de tempeh croustillantes à l'érable ✦

Sauté de tofu au brocoli et aux champignons ✦

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 ✦

Braisé bref de fenouil et pesto blanc servi sur quinoa et compotée de poires ✦

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



Délices du Terroir
TRAITEUR



Produit du Québec

2

Breuvages



Breuvages Sans Alcool

Eau embouteillée

Eska Pétiliante 355 ml – verre +	3,75 \$
Eska Pétiliante 750 ml – verre +	4,50 \$
Eska Plate 355 ml – verre +	3,00 \$
Eska Plate 500 ml – plastique +	1,75 \$
Eska Plate 750 ml – verre +	4,00 \$
Sève Aubier +	6,75 \$

Boisson gazeuse

7UP	1,75 \$
Coke	1,75 \$
Ginger Ale	1,75 \$
Thé Glacé	1,75 \$
Bec-Cola	3,75 \$

Jus

Canneberges	1,75 \$
Légumes	1,75 \$
Orange	1,75 \$
Pomme	1,75 \$
Raisin	1,75 \$

Café, thé et tisane

Commerce équitable

Café équitable	1,75 \$
Décaféiné	1,75 \$
Thé	1,75 \$
Tisane	1,75 \$

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

3

Desserts fait maison

Tarif à la carte

Format individuel

Vaisselle jetable (100% recyclable) ou porcelaine/verrine

Réservation idéalement 48 heures d'avance



Desserts Classiques

Beignets aux pommes +

Brownies aux framboises (ou aux 2 chocolats) +

Caramel de pommes +

Financiers au sucre d'érable et compote de fruits +

Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'airelle +

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic +

Poire pochée au vin rouge (ou au vin blanc)

Pouding chômeur à l'érable et fleur de sel +

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 +

Baladin de cacao Barry

Pavlova maison aux petits fruits des champs +

Étagé triplement chocolatées

Mini-croustade aux pommes et canneberges +

Possibilité d'un dessert fait sur mesure



Délices du Terroir
TRAITEUR

 Produit du Québec

4