



Menu | Végétariens | Végétaliens



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

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 ✦

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

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



Breuvages

Breuvages SANS alcool

Eau embouteillée

| | |
|---------------------------------|---------|
| Eska Pétilante 355 ml – verre + | 4,00 \$ |
| Eska Pétilante 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