



Menu : Temps des fêtes 2024



Pour l'amour des produits d'ici !



514.271.44.43
contact@delicesduterroir.com
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
Ilots 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

Buffet/repas froid

Minimum idéalement 15 personnes

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 96 heures d'avance



Forfait 11 1 entrée + 1 salade/accompagnement + 1 plat de résistance + 1 dessert

Entrée – 1 choix

- Crevettes nordique avec fenouil et fraises ✦
- Étagé de truite fumé et juliennes de concombre ✦
- Terrine de gibier nordique avec crostini maison ✦
- Concombre farci au fromage frais et fines herbes ✦
- Tartelettes d'oignons caramélisés aux pommes ✦

Salade/Accompagnement – 1 choix

- Salade frisée et fromage de chèvre ✦
- Petit gâteau salé aux courgettes et poivrons ✦
- Salade de grelots de pommes de terre ✦
- Salade d'orzo aux légumes croquants du marché ✦
- Salade de quinoa avec pommes et de canneberges séchées ✦

Forfait 11

Plat de résistance – 1 choix

33,95 \$ / pers.

- Suprême de dinde de grain avec une sauce aux canneberges ✦
- Filet de porc avec sauce à l'érable et aux poires ✦
- Pavé de saumon rôti au pistou, sauce vierge des îles ✦
- Rôti de bœuf, aux tomates mijoté et ail ✦
- Viandes séchées artisanales du Québec, melon frais, olives géantes, artichauts rôtis, terrine de sanglier et confit d'oignons parfumé au Sortilège ✦

Dessert Classique (fait maison) – 1 choix

- Guimauves à l'érable ✦
- Mousse à l'érable ✦
- Brownies aux bleuets ✦
- Panna cotta à l'érable et aux fraises, bleuets ou aux framboises ✦
- Petit gâteau aux pommes avec sirop de mélilot ✦

Option Végétariens/Végétaliens disponible

Ces menus sont à titre indicatif seulement
Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos besoins

Buffet/repas chaud

Minimum idéalement 15 personnes

Format buffet ou service aux tables

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Ustensiles inclus (100% biodégradable)

Réservation idéalement 96 heures d'avance



Forfaits **AA, BB** et **CC** 1 entrée + 1 accompagnement + 1 plat de résistance + 1 dessert

Entrée - 1 choix

Petit tourte (maison) à la viande sauvage ✦
Gâteau salé de tomates des serres et feta ✦
Crème (maison) forestière ✦
Potage (maison) de courge d'hiver, jambon blanc ✦
Petit bloc de foie gras artisanale avec chutney (maison) et crostini ✦
Salade végétarienne de Noël ✦

Accompagnement - 1 choix

Gratin (maison) pommes de terres et poireaux ✦
Légumes racines rôties au miel ✦
Risotto d'orzo aux champignons des bois ✦
Ratatouille (maison) à la québécoise ✦
Mousseline de pommes de terre Yukon Gold à l'ancienne ✦
Symphonie de légumes de saison du marché rôtis au cidre ✦

Forfait AA

Plat de résistance - 1 choix

33,95 \$ / pers.

Rôti de bœuf à la bière avec des portobellos ✦

Longe de porc rôtie et glacée au cidre et romarin frais ✦

Pavé de poisson blanc frais du jour braisé au four, beurre blanc maison ✦

Poitrine de dinde de grains - rôtie avec sauce aux canneberges infusée au miel et au gingembre de fleurs sauvages ✦

Forfait BB

Plat de résistance - 1 choix

39,49 \$ / pers.

Veau de lait aux pommes caramélisées ✦

Cuisse de pintades braisée au four à l'érable ✦

Roulade de truite fumée aux herbes fraîches et épinards frais ✦

Magret de canard de Barbarie, sauce à l'érable et baies de sureau ✦

Forfait CC

Plat de résistance - 1 choix

49,95 \$ / pers.

Poitrine de dinde de grains en portefeuille ✦

Gigot d'agneau braisé de 5 heures de cuisson ✦

Joues de veau braisées à la pomme ✦

Osso bucco de wapiti sauce à la crème et aux canneberges ✦

Dessert Classique (faite maison) - 1 choix

Pets-de-sœurs maison (2 p.p.) ✦

Profiteroles au sucre à la crème maison (3 p.p.) ✦

Pouding chômeur à l'érable et fleur de sel ✦

Fudge-brownies

Ou voir notre menu des desserts classiques

Option Végétariens/Végétaliens disponible

Ces menus sont à titre indicatif seulement.

Il nous fera un plaisir de vous composer un menu selon vos goûts

Les petits extras

Minimum 6 personnes

Présentation jetable (100% recyclable et biodégradable) ou porcelaine

Réservation idéalement 96 heures d'avance



Entrées

Caille laquée à l'érable ✦

Soupe aux gourganes du lac Saint-Jean ✦

Foie gras de canard de Barbarie à la confiture d'oignons au cassis ✦

Foie gras d'oie aromatisé au Sortilège ✦**

Salades

Panaché de roquette sauvage, lardons de sanglier, éventail de betteraves multicolores, tomates cerise jaunes, pacanes grillées, fromage de chèvre, poivrons doux, vinaigrette au cidre de glace ✦

Mesclun de fines laitues de M. Daignault, carpaccio de betteraves jaunes, poires d'oka pochées, graines de tournesol rôties, copeaux de cheddar vieilli, vinaigrette à l'érable - balsamique ✦

Roquette sauvage aux lardons de sanglier avec vinaigrette à l'érable – balsamique ✦

Salade verte au vinaigre de citron ✦

Autres

Tourtière maison de l'Abitibi ✦

Oie (ou dinde ou canard de Barbarie) complète avec sa farce maison ✦

Aspic aux tomates de serre ✦

Pain sandwich des fêtes ✦**

Pain surprise ✦**

Petit brie d'Alexis de Portneuf aux canneberges et érable ✦

Lait de poule maison ✦

Granité maison aux fraises et au Sortilège ✦

Les petites gourmandises

Beignes de Noël ✦

Bûche de Noël traditionnelle artisanale ✦**

Tarte au sucre (ou au sirop d'érable) maison ✦

Sucre à la crème « sublime » maison ✦

Trio de macarons maison saveurs d'ici ✦

Breuvages



Breuvages SANS alcool

Eau embouteillée

Eska Pétillante 355 ml – verre ✦	3,75 \$
Eska Pétillante 750 ml – verre ✦	4,50 \$
Eska Plate 355 ml – verre ✦	3,00 \$
Eska Plate 500 ml – plastique ✦	2,00 \$
Eska Plate 750 ml – verre ✦	4,00 \$
Sève Aubier ✦	6,75 \$

Jus

Canneberges	2,00 \$
Légumes	2,00 \$
Orange	2,00 \$
Pomme	2,00 \$
Raisin	2,00 \$

Boisson gazeuse

7UP	2,00 \$
Coke	2,00 \$
Ginger Ale	2,00 \$
Thé Glacé	2,00 \$
Bec-Cola	4,50 \$

Café, thé et tisane

Commerce équitable

Café	2,00 \$
Décaféiné	2,00 \$
Thé	2,00 \$
Tisane	2,00 \$

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 importé) ✦

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 48 heures d'avance



Desserts Classiques

Beignets aux pommes ✦

Brownies aux framboises (ou aux 2 chocolats) ✦

Café Mocha au yogourt et brownies ✦

Caramel de pommes ✦

Financiers au sucre d'érable et compote de fruits ✦

Mousse aux bleuets sauvages et chocolat blanc ✦

Crème moelleuse au chocolat, thé du Labrador et baies d'argousier ✦

Étagé de pommes, fromage de chèvre et fruits secs ✦

Flan au yogourt grec aux petits fruits des champs ✦

Étagé de yogourt avec crème moelleuse ✦

Mousse à l'érable ✦

Mousse au chocolat avec poires (sans lactose disponible)

Parfait aux petits fruits des champs et au basilic ✦

Mousse aux fraises et framboises ✦

Carré aux framboises et au yogourt ✦

Panna cotta à l'érable et fraises (ou bleuets ou framboises disponible) ✦

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 chocolaté

Crème brûlée au foie gras avec petits fruits ✦

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 ✦

Mini-croustade aux pommes et canneberges ✦

Trilogie de macarons maison saveur de saison ✦

Possibilité d'un dessert fait sur mesure



Délices du Terroir
TRAITEUR

Produit du Québec

5