

PORTFOLIO

GASTRONOMIQUE



zestedumonde traiteur



satisfaction

Notre fil conducteur

Les années changent et nous présentent de nouvelles tendances, actualités, joies et défis, nous permettant de nous améliorer, d'innover et d'exprimer cette passion que nous ressentons pour la gastronomie. Il existe au sein de notre équipe un fil conducteur qui nous a permis de relier les 15 dernières années les unes aux autres.

Chez Zeste du Monde, notre fil conducteur a toujours été la satisfaction. Celle que nous ressentons lorsque nous livrons des repas d'une qualité et fraîcheur hors pair, lorsque nous produisons un événement qui contribue à l'effervescence de la salle et au plaisir de ses convives, lorsque les membres de notre équipe se félicitent pour leurs bons coups et lorsqu'ils se soutiennent dans des moments moins faciles.

Depuis le début du millénaire, nous nous sommes démarqués parmi nos contemporains comme étant des créateurs d'expériences culinaires qui vous font faire un tour du monde en un tour d'assiette. Et puisque tout repas commence par les yeux, notre signature a toujours été les éléments de décors comestibles qui ornent chaque plat, créés par notre agile et talentueux décorateur. Que nous réserve le futur? Nul peut le savoir, mais une chose est certaine; notre engagement envers votre satisfaction, et la nôtre, demeure une priorité absolue et notre tout nouveau Portfolio Gastronomique en est la preuve.

Tournez la page et débutons une nouvelle ère de découverte ensemble!



zestedumonde traiteur

Portfolio Gastronomique 15^e

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

au menu

Petits déjeuners en formule buffet, boîtes et déjeuners chauds	3
Petits déjeuners (suite)	4
Notre mission ÉcoloSociale	5
Formules Destinations - Gastronomie mondiale	6
Boîtes à lunch et Salades Repas	7
Boîtes à lunch (suite)	8
Buffets froids - Formules et Mises en bouche	9a
Buffets froids - Salades et Viandes&Poissons	9
Buffets froids - Sandwichs et Pâtisseries	10
Buffets chauds - formules pâtes	11
Buffets chauds - formules viande	12
Bouchées cocktail Sélection Classique	13
Bouchées cocktail Sélection Connaisseur	14
Cocktails Dînatoires - Formules Interludes	15
Cocktails Dînatoires - Formules Intégrales	16
Les Plateaux	17
Les Compléments	18



zestedumonde traiteur

Formules

PETITS DÉJEUNERS - FORMAT BUFFET

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques en format buffet.
Les groupes de moins de 10 seront servis à la carte.

L'Ourson \$8⁵⁰

- 2 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Bébé Ours \$10⁹⁵

- 3 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Maman Ours \$12⁷⁵

- 4 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Papa Ours \$14⁹⁵

- 5 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

PETITS DÉJEUNERS - FORMAT BOÎTES

Nos formules petits déjeuners sont également disponibles en format boîtes à lunch monnayant un supplément de 1\$ par personne. La boîte est accompagnée de couverts jetables ainsi qu'une bouteille de jus de 300ml. NOTEZ; le remplacement du jus par le café n'est pas disponible en format boîtes ou buffet jetable.

Déjeuner chaud \$18⁵⁰

- 3 Accompagnements
- 4 Éléments chauds
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Protéinés

- Mini croissant jambon et fromage
(également disponible en version jambon ou fromage seul) **G L**
- Wrap Bon Matin!
Oeufs à la coque, bacon, tomates, laitue et mayonnaise maison (également disponible en version bacon de dinde) **G**
- Sandwich Le Matinal
Oeufs et mayonnaise maison persillée servis sur pain frais multigrain **G**
- Bagel au fromage à la crème
(option de saumon fumé + 1,00\$ p.p.) **G L**
- Le plateau du Plateau
Plateau de saumon fumé, mousse de fromage à la crème et bagels grillés accompagnés de câpres et d'oignons hachés (+1,50\$ p.p.) **G L**

Crêpes

Crêpes fines roulées à la main **G L**
minimum de 10 crêpes par garniture choisie

- Pêches caramélisées et noix
- Mousseline cottage et mandarines
- Garniture chocolat-noisette
- Garniture dulce de leche (caramel de lait)
- Dinde et fromage suisse
(également disponible en version dinde ou suisse seul)

INFORMATIONS

- Les petits déjeuners sont livrés à partir de 6h30 le matin.
- Les saveurs des viennoiseries, muffins, madeleines et cakes délices sont choisies par la cuisine.
- Les commandes de petits déjeuners doivent être placées avant midi le jour ouvrable précédant la livraison et ne peuvent être modifiées à la baisse ou annulées après cette heure. Pour les commandes placées après midi, une formule de 3 accompagnements ou plus au choix de la cuisine vous sera proposée.
- Les buffets petits déjeuners sont également offerts sur soutien jetable/recyclable monnayant un frais de \$1 par personne

ÉLÉMENTS CHAUDS

- Oeufs brouillés **L**
- Bacon fumé
- Saucisses campagnardes **G**
- Pommes de terre rôties
- Fèves au lard maison

INFORMATIONS

- Les repas chauds requièrent généralement la location de réchauds de table à \$12,50 chacun et des frais d'installation de \$15,00. Informez-vous auprès de votre conseiller.

petits déjeuners

zestedumonde traiteur

3

Portfolio Gastronomique 15^e

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

Fruité

- Arc-en-ciel de fruits frais
- Duo de cheddar du Québec et raisins **L**
- Salade de fruits parfumée à la fleur d'oranger
- Mini brochettes de cheddar doux et fruits **L**
- Mini brochettes de fruits frais

Coupe yogourt garnie à votre goût **L**

minimum de 10 coupes par garniture choisie

- Pêches caramélisées et noix
- Mandarines et amandes grillées
- Velouté de petits fruits et granola **G** (granola à part)

Frais du four

- Cake Délice **G L**
Savoureux cake à la mie tendre et moelleuse, saveurs variées
- Mini viennoiseries (2 p.p.) **G L**
Brioches, chaussons, chocolatines, danoises
- Mini croissants et confiture de la maison (2 p.p.) **G L**
- Biscuits canneberges et amandes grillées (2 p.p.) **G L**
- Mini muffins (2 p.p.) **G L**
Faits maison, saveurs variées, certaines variétés sont sans noix
- Barre Énergie **G L**
Avoine, noix de Grenoble, pistaches, pépites de chocolat blanc et au lait, miel et graines de sésame
- Barre Équilibre **G**
Quinoa, avoine, amandes, graines de lin, graines de tournesol, figues et abricots séchés
- Madeleines de la maison (2 p.p.) **G L**
Citron, chocolat, orange ou framboise
- Panier mixte **G L**
Une variété de muffins, mini croissants, mini viennoiseries, cake délice, confiture maison (+1,25\$ p.p.)

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas. Les lettres **G** et **L** indiquent la présence de **GLUTEN** et **LACTOSE**

À LA CARTE

SMOOTHIES AUX FRUITS BIO

VÉGÉTALIEN - **Ø LACTOSE** - **Ø GLUTEN**
TOUJOURS FRAIS DU JOUR

- Smoothie **l'Énergisant** à \$15/Litre
fait à base de lait de coco et ingrédients biologiques (ananas, mangue, abricot, noix de coco et maca)
- Smoothie **l'Antioxydant** à \$15/Litre
fait à base de lait de coco et ingrédients biologiques (framboises, fraises, betteraves, basilic, graines de chia et baies de goji)

CAFÉ/THÉ

- Café régulier **OU** thé et tisanes
19.50\$ / 10 tasses
85.50\$ / 50 tasses
135\$ / 100 tasses
- Café régulier en cafetière jetable
28\$ / 10 tasses



zestedumonde traiteur

petits déjeuners

150000!

Tout au long des quinze dernières années, nous avons développé notre conscience face aux divers matériaux d'emballage et de service que nous envoyons au marché. D'offrir des produits et un service de qualité constante n'est pas assez, nous devons aussi nous assurer que nous n'inondons pas le marché de produits inutiles ou nuisibles pour l'environnement.

En 2016, nous avons envoyés plus de 150 000 items au marché! Parmi eux; assiettes, coutellerie, serviettes de table et verres, boîtes à lunch et sacs de plastique pour contenir le tout. C'est en constatant l'ampleur de la question que nous sommes d'avantage fiers de notre Mission ÉcoloSociale qui dicte notre marche à suivre. À chaque année, nous travaillons étroitement avec nos fournisseurs afin de trouver les meilleures solutions écologiques qui répondent également à nos exigences économiques communes.

Nous ne nous contentons plus de produits qui sont uniquement recyclables, dans la mesure du possible, ceux-ci doivent être au minimum biodégradables et idéalement compostables. C'est un défi que nous relevons avec brio. Présentement, les ensembles de vaisselle jetables que nous offrons sont composés d'assiettes en bagasse (pulpe de canne à sucre), la coutellerie est faite d'amidon de plante ou de plastique oxo-dégradable, nos boîtes à lunch sont fabriquées de bio-plastique d'origine québécoise et nos serviettes de tables imprimées d'encre de soja. Même nos verres à jus et les sacs dans lesquels nous vous livrons ces items sont faits de bio-plastique compostables.

Chez Zeste du Monde, le souci de la qualité ne s'arrête pas à la nourriture que nous confectionnons ou à notre service client et celui de la livraison. Nous cherchons sans cesse des façons de bien servir l'environnement aussi et il est de notre devoir de partager cette responsabilité avec vous.

zesteÉco

Parce que votre expérience gastronomique devrait être bonne pour l'environnement aussi

mission écolosociale

zestedomonde traiteur

Le tour du monde en un tour d'assiette pour \$23⁹⁵!

prix par personne
minimum de 10 repas identiques



Mexique

- Empananda de camarones; pochette de pâte de maïs garnie de crevettes et légumes
- Tourte aztèque; tourte étagée de tortillas, poulet, légumes, tomates et fromage
- Tamales de pollo; pâte de maïs farcie au poulet, cuite en feuille de banane
- Ensalada de nopales; salade de palmes de cactus avec tomate, oignon, citron vert et fromage féta
- Ensalada ejotes; salade de tomates, haricots, oignons, persil et citron
- Pollo al mole; poitrine de poulet cuite dans une sauce traditionnelle mexicaine faite au mortier
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)



Thaïlande

- Chà cà; beignet de poisson à chair blanche parfumé de curcuma et basilic (2 p.p.)
- Popiah; traditionnel rouleau thaï aux légumes et crevettes
- Boulettes Hat Yai; boulette de porc parfumé au curry thaï surmonté d'ananas grillé (2 p.p.)
- Salade Chiang Mai; salade de lanières de papaye, chou chinois, haricots et arachides
- Salade Pattaya; cresson, daikon, carotte, haricots verts, poivron rouge, ananas et poire asiatique
- Yam nuea kapnor mai; boeuf grillé au soja, piment rouge et gingembre sur lit de verdure
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Les repas Destinations vous proposent des profils saveurs harmonieux et surtout authentiques; attendez-vous à des plats très savoureux sans être forcément trop relevés ou épicés. Ces repas vous présentent notre meilleure interprétation de chacune des cultures représentées et vous feront vivre le tour du monde en un tour d'assiette.



Égypte

- Perles du désert; boulettes de pois chiche et fromage féta avec sauce yogourt et tahiné (2 p.p.)
- Caviar d'aubergines; aubergine hachée finement avec ail confite et tomate sur craquelin au cumin
- Kebab Louxor; mini brochettes de poulet aux parfums cardamome, citron et cari (2 p.p.)
- Taboulé égyptien; salade de semoule avec aubergine, courgette, oignon et ail
- Salade Gizeh; salade de pommes de terre aux parfums de curcuma, lime, persil et coriandre
- Boeuf Banha; boeuf mariné et grillé au yogourt avec cardamome et noisettes
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)



Espagne

- Gambas al ajillo; crevette grillée parfumé de fleur d'ail et de safran espagnol (2 p.p.)
- Tortilla de patatas; omelette aux pommes de terre et à l'oignon espagnol
- Ajo tomate Muciano; plateau de tomates à la façon mauresque avec vinaigrette au paprika fumé
- Ensalada de naranjas; plateau traditionnel d'oranges avec olives et menthe fraîche
- Ensalada de papa y chorizo; salade de pommes de terre, saucisson chorizo, tomates et olives
- Pechuga de pollo à la naranja; poitrine de poulet grillée avec oignons, carottes, vin blanc et oranges
- Pa amb tomàquet; pain grillé à la tomate et à l'ail
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)



Formules

BOÎTES À LUNCH

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 4 repas identiques en format boîtes

Formation \$14⁵⁰

- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwichs
- 1 Cake-Délice OU 1 Biscuit maison

Rencontre \$16⁵⁰

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwichs
- 1 choix de pâtisserie

Réunion \$18⁹⁵

- 1 choix de mise en bouche
- 2 choix de salades
- 2 choix de sandwichs
- 1 choix de pâtisserie

Salade Repas \$19⁹⁵

- 2 choix de mises en bouche
- 1 Salade Repas
(verdures/légumes du moment, vinaigrette à part)
- 1 choix de viande
- 1 choix de pâtisserie

Conférence \$21⁹⁵

- 2 choix de mises en bouche
- 2 choix de salades
- 1 choix de protéine / profil saveur
- 1 choix de pâtisserie

Direction \$23⁹⁵

- 3 choix de mises en bouche
- 2 choix de salades
- 1 choix de protéine / profil saveur
- 1 choix de pâtisserie

MISES EN BOUCHE

VIANDES - POISSONS - FRUITS DE MER

- Feuilleté terre et mer; Feuilleté garni d'huîtres fumées et de fromage de chèvre **G L**
- Bouchée portugaise; Bouchées de calmars grillées servies avec sauce tomate légèrement relevée
- Toast thaï; Pointe de toast garnie de tartinade de crevette à la thaï et au sésame **G**
- Tapas de crevette ; Crevette poêlée aux herbes fraîches et citron (2 p.p.)
- Blinis saumon; Blinis sans gluten couronné de crème Ricotta et d'une lamelle de saumon fumé **L**
- Pinchitos; Mini brochette de poulet grillée aux épices d'andalousie (2 p.p.)
- Tapas de poulet; Cubes de poulet et olives vertes marinées au Xérès et paprika sur stick de bambou (2 p.p.)
- Stick poulet coco; Mini brochette de poulet mariné à la crème de coco, cardamome et gingembre (2 p.p.)
- Tartine savoyarde; Fines tranches de boeuf, roquette et moutarde à l'ancienne sur ciabatta **G**
- Bouchée boeuf bocconcini; Bouchée de pizza au boeuf libanais et fromage bocconcini fondu **G L**
- Boulettes toscanes; Boulettes tout boeuf de la maison servies avec chutney aux figues (2 p.p.)
- Tapas mauresque; Mini brochettes de porc mariné aux épices algériennes et grillées (2 p.p.)
- Tapas prosciutto; Bouchée ciabatta, tartinade de pois verts, prosciutto et fromage parmesan **G L**
- Bruschetta de pommes; Pommes caramélisées, bacon et Gouda sur croûton multigrain **G L**

VÉGÉTARIENS

- Croquants du jardin; Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment
- Duo cheddar du Québec; Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins sans pépin **L**
- Tartelette grecque; Crème aux herbes fraîches, fromage féta et tomate confite **G L**
- Tartine de betterave confite; Compote de betterave confite à l'orange sur croûton **G**
- Frites d'aubergines; Bâtonnets d'aubergine légèrement panés, servis avec sauce safran
- Bouchée Finocchio; Bouchée de pizza aux olives noirs et fenouils avec fromage sans lactose **G**
- Roulé tapenade; Cake sans gluten au Gruyère et vin blanc garnie de tapenade aux olives **L**
- Tartare de légumes; Tartare de tomate, concombre, olive, champignon et poivron servi avec chips de légumes
- Pétales Yukon; Pétales croustillantes de pommes de terre et sauce printanière (2 p.p.) **L**
- Mini burger carottes; Carottes effilochées BBQ et choux rouge mariné dans un mini pain burger **G**
- Aloo paratha; Crêpe indienne sans gluten farcie de pommes de terre et oignons verts
- Champignons Piri-Piri; Champignons marinés, poêlés à la sauce Piri-Piri (4 p.p.)
- Pommes champignons; Bouchée de pomme de terre garnie de champignons, servie avec sauce sans lactose
- Accompagnement fromage à pâte ferme; Portion fromages à pâte ferme accompagnée de raisins sans pépin (+\$0.75) **L**

INFORMATIONS

- Les couverts jetables sont inclus avec les boîtes.
- Les groupes de moins de 4 personnes; nous vous proposeront la formule Réunion ou Conférence au choix de la cuisine.
- Pour les commandes placées après 15h00 la veille ouvrable avant la livraison, nous vous proposeront soit la formule Réunion ou Conférence au choix de la cuisine.
- Les lettres **G** et **L** indiquent la présence de **GLUTEN** et **LACTOSE**

Protéines

BOEUF	- brochette - tournedos
POULET	- brochette - poitrine
SAUMON	- brochette - pavé
PORC	- filet
TOFU	- poêlé

boîtes à lunch

zestedumonde traiteur

SALADES

- **SALADE LYON**; Romaine, endive, radicchio, poires, graines de tournesol, vinaigrette d'Auvergne
- **SALADE TRIESTE**; Cresson, mesclun, tomate, oignon rouge, olive, câpre, croûtons, vinaigrette balsamique **G**
- **SALADE PELLA**; Bébé épinard, roquette, pêche, amandes, fromage féta, vinaigrette à la pêche **L**
- **SALADE HOKKAIDO**; Mesclun, concombre, sésame, ciboulette, vinaigrette japonaise
- **SALADE DINANT**; Orge, chou kale, échalote française poêlée, tomate, vinaigrette dijon basilic **G**
- **SALADE TELLARO**; Carotte, céleri, concombre, poivron, oignon rouge, daïkon, vinaigrette citrus
- **SALADE COLMAR**; Avocat, tomate, pomme grenade, oignon rouge, roquette, estragon, vinaigrette Zeste
- **SALADE OMAO**; Edamame (fève de soja), haricot blanc, tomate, oignon vert, persil, tahiné
- **SALADE POSITANO**; Fenouils, tomate, poivron, oignon rouge, suprême d'orange, vinaigrette à l'orange
- **SALADE ARDENNES**; Épeautre, courge butternut, oignon vert, carotte, romarin, vinaigrette miel moutarde **G**
- **SALADE ST-BONIFACE**; Patate douce, maïs, poivrons, coriandre, menthe, vinaigrette cajun au citron vert
- **SALADE BURANO**; Pâte orzo, carotte, courgette, citrouille, romarin **G**
- **SALADE SANTORINI**; Pâte penne, tomate, oignon vert, basilic frais, roquette, câpre, olive noire, vinaigrette dijon **G**
- **SALADE BYBLOS**; Couscous, poivron, pomme, oignon, tomate, citron confit, persil **G**
- **SALADE POMMES DE TERRE**; Pomme de terre, câpre, oignon vert, persil, oeuf à la coque, crème sure **L**

SANDWICHS

- **SANDWICH MONTRÉAL**; Viande fumée Zeste, moutarde, fromage suisse, chou à l'aneth **G L**
- **SANDWICH LÉVIS**; Pain de viande pur boeuf, tomate, laitue, fromage suisse, mayonnaise fumée **G L**
- **SANDWICH UMBRIA**; Boeuf rôti Zeste, oignon caramélisé, poivron grillé, fromage Asiago, basilic frais, sauce tomate **G L**
- **WRAP LAFAYETTE**; Boeuf mariné, oignon caramélisé, maïs, haricot rouge, laitue, sauce BBQ Zeste **G**
- **SANDWICH PORTOFINO**; Dinde fumée, avocat, oignon caramélisé, laitue, mayonnaise d'Auvergne **G L**
- **SANDWICH LUGANO**; Poulet, pomme, céleri, pacane, canneberge, laitue, sauce fleur d'ail **G**
- **WRAP PUEBLA**; Porc mexicain éfiloché, ananas caramélisé, laitue, mayonnaise douce au chipotle **G**
- **SANDWICH BANH MI**; Porc émincé vietnamien, carotte rapée, coriandre fraîche, mayonnaise sriracha **G**
- **SANDWICH CORDOBA**; Aubergine grillée, poivron grillé, saucisson chorizo, aioli Zeste **G**
- **SANDWICH TURIN**; Jambon, cornichon, fromage cheddar, laitue, mayonnaise **G L**
- **WRAP HANOI**; Crevette, champignon, carotte, citronnelle, bébé épinard, mangue caramélisée **G**
- **SANDWICH LE THON**; Thon blanc en morceaux, oignon, céleri, mayonnaise **G**
- **SANDWICH L'ŒUF**; Oeuf cuit dur, persil, mayonnaise **VÉGÉ G**
- **SANDWICH RONDA**; Poivron, courgette et aubergine grillé, tomate, laitue et tapenade d'olives **VÉGÉ G**
- **SANDWICH ZADAR**; Fromage de chèvre doux, compote de figes, graines de citrouille, roquette, moutarde à l'ancienne **VÉGÉ G L**

PÂTISSERIES

- Moelleux aux amandes, compote fraise rhubarbe, garnitureavoine
- Moelleux chocolat, garniture framboise et sauce chocolat
- Moelleux aux pommes et sauce caramel
- Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Léger à la mangue; gâteau vanille et mousse mangue
- Tuxedo; bavaroise au chocolat blanc sur brownie
- Croustillant royal: croustillant praliné, ganache au chocolat noir
- Gâteau opéra: biscuit joconde café, crème chocolat
- Brownies classique et sauce chocolat
- Mini brochettes de fruits frais (2 p.p.)

Profils saveurs

- **Balsamique**; réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- **Chipotle**; marinade de tomates et d'adobo de piments chipotle au goût fumé
- **Fines herbes**; délicate marinade aux herbes de Provence, au thym et au romarin frais
- **Grecque**; marinade faite d'huile d'olive extra vierge, citron frais, origan et fromage féta **L**
- **Kyoto**; marinade faite de soja, sésame, citron frais et miel pur
- **Pesto d'épinards**; marinade et garniture de pesto sans noix et bébé épinards poêlés
- **San José**; marinade d'ail, citron vert et gingembre frais garni d'une salsa d'ananas
- **Saté**; marinade faite de lait de coco, d'ail, de gingembre frais et d'épices asiatiques
- **Shawarma**; marinade de yogourt et d'épices libanaises **L**
- **Thaï**; marinade faite de soja, citron vert, sauce poisson et chili



zestedumonde traiteur

boîtes à lunch

Formules

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison
Minimum de 6 repas identiques en formule buffet
Les formules buffet sont également disponibles
sur soutien recyclable/jetable monoyant des
frais de \$1 par personne

OPTION LÉGÈRE La Formation \$13⁵⁰

- 1 Salade
- 2 Sandwichs
- 1 Cake-Délice OU 1 Biscuit maison

La Rencontre \$15⁵⁰

- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Réunion \$18⁵⁰

- 1 Mise en bouche
- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

OPTION SANS SANDWICH

La Conférence \$21⁹⁵

- 2 Mises en bouche
- 2 Salades
- 1 Viande
- Pain frais et beurre
- 1 Pâtisserie

OPTION SANS SANDWICH

La Direction \$23⁹⁵

- 3 Mises en bouche
- 2 Salades
- 1 Viande
- Pain frais et beurre
- 1 Pâtisserie

Mises en bouche

VIANDES - POISSONS - FRUITS DE MER

- Feuilleté terre et mer; Feuilleté garni d'huîtres fumées et de fromage de chèvre **G L**
- Bouchée portugaise; Bouchées de calmars grillées servies avec sauce tomate légèrement relevée
- Toast thaï; Pointe de toast garnie de tartinade de crevette à la thaï et au sésame **G**
- Tapas de crevette; Crevette poêlée aux herbes fraîches et citron (2 p.p.)
- Blinis saumon; Blinis sans gluten couronné de crème Ricotta et d'une lamelle de saumon fumé **L**
- Pinchitos; Mini brochette de poulet grillée aux épices d'andalousie (2 p.p.)
- Tapas de poulet; Cubes de poulet et olives vertes marinées au Xérès et paprika sur stick de bambou (2 p.p.)
- Stick poulet coco; Mini brochette de poulet mariné à la crème de coco, cardamome et gingembre (2 p.p.)
- Tartine savoyarde; Fines tranches de boeuf, roquette et moutarde à l'ancienne sur ciabatta **G**
- Bouchée boeuf bocconcini; Bouchée de pizza au boeuf libanais et fromage bocconcini fondu **G L**
- Boulettes toscanes; Boulettes tout boeuf de la maison servies avec chutney aux figues (2 p.p.)
- Tapas mauresque; Mini brochettes de porc mariné aux épices algériennes et grillées (2 p.p.)
- Tapas prosciutto; Bouchée ciabatta, tartinade de pois verts, prosciutto et fromage parmesan **G L**
- Bruschetta de pommes; Pommes caramélisées, bacon et Gouda sur croûton multigrain **G L**

VÉGÉTARIENS

- Croquants du jardin; Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment
- Duo cheddar du Québec; Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins sans pépin **L**
- Tartelette grecque; Crème aux herbes fraîches, fromage féta et tomate confite **G L**
- Tartine de betterave confite; Compote de betterave confite à l'orange sur croûton **G**
- Frites d'aubergines; Bâtonnets d'aubergine légèrement panés, servis avec sauce safran
- Bouchée Finocchio; Bouchée de pizza aux olives noirs et fenouils avec fromage sans lactose **G**
- Roulé tapenade; Cake sans gluten au Gruyère et vin blanc garnie de tapenade aux olives **L**
- Tartare de légumes; Tartare de tomate, concombre, olive, champignon et poivron servi avec chips de légumes
- Pétales Yukon; Pétales croustillantes de pommes de terre et sauce printanière **L**
- Mini burger carottes; Carottes effilochées BBQ et chou rouge mariné dans un mini pain burger **G**
- Aloo paratha; Crêpe indienne sans gluten farcie de pommes de terre et oignons verts
- Champignons Piri-Piri; Champignons marinés, poêlés à la sauce Piri-Piri (4 p.p.)
- Pommes champignons; Bouchée de pomme de terre garnie de champignons, servie avec sauce sans lactose

buffets froids

zestedumonde traiteur

9^a

Portfolio Gastronomique 15^e

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

Salades

fraîches, savoureuses et satisfaisantes

FEUILLES

(vinaigrettes servies à part)

- SALADE LYON; Romaine, endive, radicchio, poires, graines de tournesol, vinaigrette d'Auvergne **L**
- SALADE TRIESTE; Cresson, mesclun, tomate, oignon rouge, olive noire, câpre, croûtons, vinaigrette balsamique **G**
- SALADE PELLA; Bébé épinard, roquette, pêche, amandes, fromage féta, vinaigrette à la pêche **L**
- SALADE HOKKAIDO; Mesclun, concombre, sésame, ciboulette, vinaigrette japonaise
- SALADE CÉSAR; romaine, fromage, croûtons, bacon, câpres, citron et vinaigrette classique **G L**

VERSION 2.0 - tous nos produits qui contiennent du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde

LÉGUMES

- SALADE BOLZANO; Melon d'eau, concombre, suprême de pamplemousse, oignon rouge, fromage féta, vinaigrette Xérès **L**
- SALADE TELLARO; Carotte, céleri, concombre, poivron, oignon rouge, daïkon, vinaigrette citrus
- SALADE COLMAR; Avocat, tomate, pomme grenade, oignon rouge, roquette, estragon, vinaigrette Zeste
- SALADE OMAO; Edamame (fève de soja), haricot blanc, tomate, oignon vert, persil, tahiné
- SALADE POSITANO; Fenouils, tomate, poivron, oignon rouge, suprême d'orange, vinaigrette à l'orange
- SALADE SAÏDA; Courgette, menthe fraîche, citron confit, fromage halloumi, vinaigrette yogourt **L**

FÉCULENTS

- SALADE ARDENNES; Épeautre, courge butternut, oignon vert, carotte, romarin, vinaigrette miel moutarde **G**
- SALADE DINANT; Orge, chou kale, échalote française poêlée, tomate, vinaigrette dijon basilic **G**
- SALADE ST-BONIFACE; Patate douce, maïs, poivrons, coriandre, menthe, vinaigrette cajun au citron vert
- SALADE BURANO; Pâte orzo, carotte, courgette, citrouille, vinaigrette romarin **G**
- SALADE SANTORINI; Pâte penne, tomate, oignon vert, basilic frais, roquette, câpre, olive noire, vinaigrette dijon **G**
- SALADE BYBLOS; Couscous, poivron, pomme, oignon, tomate, citron confit, persil **G**
- SALADE POMMES DE TERRE; Pomme de terre, câpre, oignon vert, persil, oeuf à la coque, crème sure **L**

Mises en bouche **Plus**

- Plateau grecque; tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan (+\$0.50) **L**
- Plateau de tomates, fromage bocconcini, basilic frais et vinaigrette (+\$0.50) **L**
- Accompagnement fromage à pâte ferme; Portion de fromages à pâte ferme accompagnée de raisins sans pépin (+\$0.75) **L**
- Antipasto de légumes grillés; poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées (+\$0.75)



Viandes & Poissons

créez votre profil saveur

INFORMATIONS

- Pour les groupes de moins de 6 personnes nous vous proposeront la formule Réunion ou Conférence avec des items qui seront en production le jour de votre commande
- Pour les commandes placées après 15h00 la veille ouvrable avant la livraison, nous vous proposeront soit la formule Réunion ou Conférence au choix de la cuisine.
- Les lettres **G** et **L** indiquent la présence de **GLUTEN** et **LACTOSE**

Protéines

BOEUF

- brochette
- tournedos

PORC

- filet

POULET

- brochette
- poitrine

TOFU

- poêlé

SAUMON

- brochette
- pavé

buffets froids

zestedumonde traiteur

9

Portfolio Gastronomique 15^e

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

appétissants, nourrissants et variés *Sandwichs*

- WRAP DANANG; Poitrine de poulet tempura, avocat tempura, chou chinois, sauce sweet chili **G**
- SANDWICH PORTOFINO; Dinde fumée, avocat, oignon caramélisé, laitue, mayonnaise d'Auvergne **G L**
- SANDWICH LUGANO; Poulet, pomme, céleri, pacane, canneberge, laitue, sauce fleur d'ail **G**
- WRAP PUEBLA; Porc mexicain éfiloché, ananas caramélisé, laitue, mayonnaise douce au chipotle **G**
- SANDWICH BANH MI; Porc émincé vietnamien, carotte rapée, coriandre fraîche, mayonnaise sriracha **G**
- SANDWICH CORDOBA; Aubergine grillée, poivron grillé, saucisson chorizo, aioli Zeste **G**
- SANDWICH TURIN; Jambon, cornichon, fromage cheddar, laitue, mayonnaise **G L**

- SANDWICH MONTRÉAL; Viande fumée Zeste, moutarde, fromage suisse, chou à l'aneth **G L**
- SANDWICH LÉVIS; Pain de viande pur boeuf, tomate, laitue, fromage suisse, mayonnaise fumée **G L**
- SANDWICH UMBRIA; Boeuf rôti Zeste, oignon caramélisé, poivron grillé, fromage Asiago, basilic frais, sauce tomate **G L**
- WRAP LAFAYETTE; Boeuf mariné, oignon caramélisé, maïs, haricot rouge, laitue, sauce BBQ Zeste **G**
- SANDWICH MONROE; Chili pur boeuf Zeste (boeuf, haricots, oignon, carotte, poivron, tomate), avocat, laitue **G L**

- WRAP HANOI; Crevette, champignon, carotte, citronnelle, bébé épinard, mangue caramélisée **G**
- SANDWICH LE THON; Thon blanc en morceaux, oignon, céleri, mayonnaise **G**
- SANDWICH L'ŒUF; Oeuf cuit dur, persil, mayonnaise **VÉGÉ G**
- SANDWICH MONROE **VÉGÉ**; Chili végétarien Zeste (tofu, haricots, oignon, carotte, poivron, tomate), avocat, laitue **G**
- SANDWICH RONDA; Poivron, courgette et aubergine grillé, tomate, laitue et tapenade d'olives **VÉGÉ G**
- SANDWICH ZADAR; Fromage de chèvre doux, compote de figues, graines de citrouille, roquette, moutarde à l'ancienne **VÉGÉ G L**

Pâtisseries

- Moelleux aux amandes, compote fraise rhubarbe, garniture avoine
- Moelleux chocolat, garniture framboise et sauce chocolat
- Moelleux aux pommes et sauce caramel
- Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Léger à la mangue; gâteau vanille et mousse mangue
- Tuxedo; bavaroise au chocolat blanc sur brownie
- Choco-caramel; Gâteau et mousse chocolat, coulis au caramel
- Triple chocolat; biscuit chocolat et mousses deux chocolats
- Croustillant royal: croustillant praliné, ganache au chocolat noir
- Gâteau opéra: biscuit joconde café, crème chocolat
- Brownies classique et sauce chocolat
- Mini brochettes de fruits frais (2 p.p.)

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.

Profils saveurs

Balsamique; réduction de vinaigre de Modène et de miel pur

Chipotle; marinade de tomates et d'adobo de piments chipotle au goût fumé

Fines herbes; délicate marinade aux herbes de Provence, au thym et au romarin frais

Grecque; marinade faite d'huile d'olive extra vierge, citron frais, origan et fromage féta **L**

Kyoto; marinade faite de soja, sésame, citron frais et miel pur

Pesto d'épinards; marinade et garniture de notre pesto sans noix et de bébé épinards poêlés

San José; marinade d'ail, citron vert et gingembre frais garni d'une salsa d'ananas

Saté; marinade faite de lait de coco, d'ail, de gingembre frais et d'épices asiatiques

Shawarma; marinade de yogourt et d'épices libanaises **L**

Thaï; marinade faite de soja, citron vert, sauce poisson et chili

zestedumonde traiteur

buffets froids

Formules

BUFFETS CHAUDS - PÂTES

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques

L'Osteria \$16⁵⁰

- 2 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de pâte nature
- 1 choix de sauce
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

La Trattoria \$19⁵⁰

- 1 choix de plateau (sur cette page)
- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de pâte farcie
- 1 choix de sauce
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Les pâtes

LES PÂTES NATURE

- Penne rigate
- Rigatoni
- Cavatappi (scoobi-doo)

LES PÂTES FARCIES

- Cannellonis au fromage et épinards
- Cannellonis à la viande

Les sauces

- Sauce marinara et tombée de légumes du marché (VÉGÉ)
- Sauce marinara et boulettes italiennes au boeuf et veau
- Sauce napolitaine mijotée à la saucisse italienne douce
- Sauce arrabiata aux tomates, paprika, vin rouge et chorizo
- Sauce romanoff; prosciutto, champignons, tomates, vodka et crème
- Sauce romanoff avec du poulet grillé (+\$2 p.p.)

Les plateaux

- Plateau grecque; tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan
- Plateau de tomates, fromage bocconcini, basilic frais et vinaigrette
- Antipasto de légumes grillés; poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées

INFORMATIONS

- Un préavis de 48 heures ouvrables est requis pour placer une commande de buffet chaud
- Nos buffets chauds sont également disponibles sur soutien jetable moyennant un supplément de 1\$ par personne
- Le service des buffets chauds nécessite généralement l'utilisation de réchauds de table disponibles en location à compter de \$12,50 chacun (sauf pour la période des fêtes). Votre conseiller confirmera le nombre requis. Dans le cas d'un buffet chaud en soutien jetable, des réchauds jetables vous seront proposés au coût de 20\$ chacun
- La livraison de buffets chauds avec location de réchauds de table entraînent des frais additionnels d'installation de 15\$
- Nous pouvons vous fournir un maître d'hôtel et du personnel de service au besoin. Demandez une soumission à votre conseiller
- **Nous pouvons produire des repas qui respectent les défis alimentaires de vos convives; informez vous auprès de votre conseiller**

Portions Plus

PRIX À LA CARTE PAR PORTION

- Pâtes nature et sauce\$6,95
- Pâtes farcies et sauce \$8,95
- Féculents \$3,75
- Légumes \$4,50
- Viandes/poissons \$8,95

buffets chauds - pâtes

zestedumonde traiteur

Viandes/poissons

- Bifteck à la cajun
- Bœuf braisé aux légumes
- Poêlée de bœuf, sauce forestière
- Civet de bœuf, poivrons et bacon
- Mijoté de veau à l'érable et balsamique
- Veau à la crème et moutarde
- Veau sauce bordelaise et thym frais
- Fricassée de veau St-Ambroise
- Suprême de volaille moutarde et paprika
- Cari de poulet au lait de coco
- Osso bucco de poulet
- Poêlée de poulet à la crème d'estragon
- Poulet à l'orange
- Goberge poché à la citronnelle
- Lingot de saumon en tagine
- Filet de morue, sauce bordelaise
- Pavé de saumon et sauce chardonnet
- Ragoût de bassa à la créole

Féculents/légumes

- Pommes de terre rôties au citron
- Pommes de terre rôties aux fines herbes
- Pommes de terre en quartier à l'ail et au parmesan
- Pommes de terre boulangères
- Pommes de terre en purée à l'ancienne
- Pommes de terre en quartier, finition poutine
- Gnocchis fleur d'ail et fines herbes
- Riz jasmin pilaf à l'indienne
- Riz blanc à la grecque
- Riz blanc aux légumes (oignons, courgettes, champignons et poivrons)
- Jardinière de légumes aux fines herbes
- Légumes grillés façon antipasti (aubergine, courgettes, champignons, poivrons et olives)

Formules

BUFFETS CHAUDS - VIANDES

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques

Le Confort \$21⁵⁰

- 2 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent **OU** légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Le Copieux \$22⁹⁵

- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent
- 1 choix de légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Le Comblé \$25⁹⁵

- 1 choix de plateau (voir page 11)
- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent **OU** légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- 1 accompagnement de fromages à pâte ferme (30gr p.p.)
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.

zestedumonde traiteur buffets chauds - viandes

Formules

PRIX PAR PERSONNE
MINIMUM 20 PERSONNES

6 bouchées
SÉLECTION
CLASSIQUE
Bienvenue

\$11⁷⁵

8 bouchées
SÉLECTION
CLASSIQUE
5 @ 7

\$15⁷⁵

10 bouchées
SÉLECTION
CLASSIQUE
Retrouvailles

\$19⁵⁰



cocktails classique

de la TERRE

Bouchées FROIDES

- Mignon de canard, coulis de framboise et mangue, servi en cuillère
- Brochette de poulet César, parmesan et lardons
- Datte Medjool farcie au chorizo et coulis de poivrons grillés
- Ananas rôti au miel et prosciutto
- Roulade d'asperge au prosciutto et parmesan
- Bijou de porc et Brie
- Brochette de volaille au miel et sriracha
- Poulet grillé au Gomasio sur pic de bambou
- Bouchée de boeuf mariné au balsamique sur croûton
- Brochette de boeuf mariné à la sauce Piri-Piri
- Foie de volaille porto et confiture à l'oignon

de la MER

- L'escabèche de moule servie en cuillère
- Brandade de Gaspé sur croûton maison
- Saumon cru aux épices sur gâteau croustillant de riz
- Quenelle de crevettes sur blinis
- Bonbon de crevette à la crème de coco
- Bouchée de saumon fines herbes, aioli et citron vert

les VÉGÉS

- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées
- Oeuf de caille mariné servi en cuillère
- Croûton de Sauvagine, compote à l'oignon et noix de Grenoble
- Brochette de tomate, bocconcini, basilic et olive marinée

les SUCRÉES

- Truffe au chocolat noir à 70%
- Macaron artisanal
- Bouchée de quatre-quart aux deux chocolats
- Madeleine au citron sur pied de chocolat noir
- Madeleine au chocolat sur pied de chocolat blanc
- Fraise aux deux chocolats

de la TERRE

Bouchées CHAUDES

- Chicken bites au poulet et au parmesan
- Bouchée wonton au boeuf et sauce à l'arachide

de la MER

- Crab cake et sauce Romesco (tomates rôties, ail, poivrons rouges et amandes grillées)
- Acras (beignet) de morue et sauce tartare

les VÉGÉS

- Ravioli au fromage, sauce vodka et champignons poêlés
- Bhaji (beignet maison) aux oignons et sauce à la menthe
- Frites de courgette au parmesan
- Cannelé au fromage Gruyère
- Mini quiche à l'oignon caramélisé et fromage fondu du Québec
- Spanakopita (feuilleté d'épinards et fromage féta) servi avec sauce tzatziki

Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipements. Parlez-en à votre conseiller.

INFORMATIONS

- Les bouchées sélection **Classique** sont disponibles à la carte au coût de \$2.05 chacune et le minimum d'unités par type de bouchées est de 20
- Les bouchées sélection **Connaisseur** sont disponibles à la carte au coût de \$2,30 chacune et le minimum d'unités par type de bouchées est de 20
- L'achat d'un forfait **Connaisseur** donne également accès aux bouchées de la sélection **Classique**
- Les commandes de cocktails doivent être reçues et confirmées au plus tard 48 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation est permise durant cette période.

zestedumonde traiteur

de la TERRE

- Roulade de volaille à la façon Cordon Bleu
- Médaillon de porc au porto et myrtilles
- Roulade de boeuf au pesto et noix de Grenoble
- Tataki de boeuf, réduction asiatique et concassé de noix
- Tataki de canard à l'écorce d'orange
- Tartare de canard sur biscuit sablé à l'orange
- Magret de canard aux épices et réduction de porto
- Kebab shawarma de poulet mariné au yogourt, citron et épices libanaises
- Brochette de poulet grillé à l'érable et laqué au cidre de pomme
- Effiloché de bison braisé sur rondin de pain noir

de la MER

- Gravlax de saumon cajun de la maison sur base de polenta
- Escargot confit proposé avec mayonnaise de la maison au Pernod
- Mi-cuit de saumon de l'atlantique, fumé à chaud et laqué à l'érable

les VÉGÉS

- Pana cotta infusé de fenouils frais et couronné d'olives bonbon
- Maki végétarien (*nori, riz, juliennes de légumes*)

les SUCRÉES

- Mignardise de luxe; variété de mini pâtisseries individuelles
- Bonbon d'ananas au chocolat noir et aux amandes grillées

à la CARTE

- Saumon au citron vert et ratatouille provençale . . . \$ 2,85
- Pétoncle grillé sur salsa mangue en verrine . . . \$ 2,85
- Pétoncle poêlé à la fleur d'ail sauce tartare en verrine \$ 2,85
- Cévice de pétoncle, brunoise de betterave en verrine \$ 2,85
- Mousse tiramisu sur biscuit café en verrine. . . \$ 2,85
- Tapas d'olives marinées \$ 2,25
- Tapas de champignons marinés \$ 2,50
- Accompagnement de noix mélangées . . . \$ 2,25

zestedumonde traiteur

info@zestedumonde.ca

de la TERRE

- Samosa de poulet et amandes
- Caille grillée à la marinade chimichurri
- Cuisse de caille à l'orange et à la cardamome
- Gogi Wanja; boulette tout boeuf aux saveurs coréennes
- Mini croque monsieur de bison et de cheddar fort
- Ravioli de marron, porc fumé et sauce à la crème

de la MER

- Crab cake et sauce Romesco (*tomates rôties, ail, poivrons rouges et amandes grillées*)
- Acras (*beignet*) de morue et sauce tartare

les VÉGÉS

- Mini coquille St-Jacques
- Crevette tempura

Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipements. Parlez-en à votre conseiller.



Pensez à la touche finale!

-
-
-
-
-
-

PERSONNEL DE SERVICE
ET LOCATION DE MOBILIER, NAPPES,
ACCESSOIRES ET VAISSELLE DISPONIBLES

Parlez-en avec votre conseiller



DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.

Formules

PRIX PAR PERSONNE
MINIMUM 20 PERSONNES

6 bouchées
SELECTION
CONNAISSEUR
Bienvenue

\$13²⁵

8 bouchées
SELECTION
CONNAISSEUR
5 @ 7

\$17⁷⁵

10 bouchées
SELECTION
CONNAISSEUR
Retrouvailles

\$21⁹⁵



cocktails connaisseur

Portfolio Gastronomique 15^e

14

514.761.0498

Formules dînatoires

24 L'INTERLUDE \$24⁹⁵

Prix par personne, min. 15 personnes

BOUCHÉES

- Duo de dattes au prosciutto
bouchées de dattes, roquettes et prosciutto servies avec sauce érable et chili
- Brochettes Kyoto
brochettes de poulet grillé aux parfums de soya et sésame

BOUCHÉES GOURMANDES

- Smörgås à l'anglaise; sandwich scandinave garni de rôti de boeuf, champignons, poivrons rouges, compote de rhubarbe et fromage provolone
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Saigon en boîte asiatique
vermicelles de riz, juliennes de légumes et vinaigrette au citron vert

BAR À WRAPS

- Salento; dinde, poivrons rouges grillés, cresson, fromage provolone et mayonnaise aux poivrons rôtis
- Windsor; boeuf rôti, fromage, concombres, épinards et sauce à l'anglaise
- Tataki; poulet grillé au soya et gingembre, chou Napa, carottes, arachides et sauce à l'arachide

BOUCHÉE SUCRÉE

- Mini pâtisseries en coupoles, saveurs variées



27 L'INTERLUDE \$27⁹⁵

Prix par personne, min. 15 personnes

BOUCHÉE

- Crevettes San José; crevettes aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas

BOUCHÉES GOURMANDES

- Smörgås végétarien; sandwich scandinave garni de champignons, courgettes, tomates séchées, asperges, roquette et fromages Brie et mozzarella
- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme, raisins sans pépin et crostinis
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Lombardi en boîte asiatique; pâtes farfalle, oignons rouges, poivrons rouges, tomates, concombre et persil

VIANDES

- Poulet; poitrine de poulet grillée aux épices jerk jamaïcaines, servie avec salsa à la mangue dans une barquette de bambou individuelle
- Saumon; pavé de saumon au miel et au sésame grillé au four et servi dans une barquette de bambou individuelle

BOUCHÉE SUCRÉE

- Bouchées de fruits frais aux deux chocolats

30 L'INTERLUDE \$30⁹⁵

Prix par personne, min. 30 personnes

BOUCHÉES

- Crevettes San José; crevettes grillées aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas
- Brochettes Kyoto; brochettes de poulet grillé aux parfums de soya et sésame

BOUCHÉES GOURMANDES

- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme, raisins sans pépin et crostinis maison
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Tarroco en boîte asiatique; brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette à l'abricot

BOUCHÉES CHAUDES

requièrent la location de réchauds de table

- Poulet; poêlée de volaille dans une onctueuse sauce au citron parfumée de gingembre frais et safran
- Boeuf; tendres bouchées de boeuf mijotées dans notre sauce à la bière rousse
- Agneau; délicieux morceaux d'agneau braisés au romarin avec tomates, carottes et vin rouge

BOUCHÉE SUCRÉE

- Mini pâtisseries en coupoles, saveurs variées

INFORMATIONS

- Les commandes de cocktails doivent être reçues et confirmées au plus tard 48 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation est permise durant cette période.
- Les items proposés dans les formules de cocktails dînatoires sont également disponibles à la carte. Un minimum d'unités par type choisi est requis. Demandez une soumission à votre conseiller.

dînatoires interludes

zestedumonde traiteur

34

L'INTERLUDE

\$34⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES peuvent être placées sur station ou passées par des serveurs

- Datte Medjool farcie au chorizo avec coulis de poivron grillé
- Mignon de canard avec coulis de framboise et mangue en cuillère
- Bouchée de saumon aux fines herbes, aïoli et citron vert
- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées (végé)
- Brochette de volaille grillée à la sriracha et au miel
- Quenelle de crevette proposée sur blinis maison
- Bouchée de boeuf marinée au balsamique et servie sur croûton
- Pana cotta de fenouils en verrine couronné d'olives bonbon (végé)

MINI SANDWICH placée sur station

- Mini burger Gaspé
cake de saumon, laitue et sauce tartare

BAR À TAPAS placés sur station

- Tapas Gargano
figes fraîches, prosciutto, fromage caciocavallo sur croûton
- Tapas Perpignan
tombée de poireaux, tomates confites, oeuf mi-mollet sur croûton
- Tapas Stanstead
rilette de lapin, oignons caramélisés, écorce d'orange confite sur croûton

BOUCHÉE GOUMANDE placée sur station

- Salade Saigon en boîte asiatique
vermicelles de riz, juliennes de légumes et vinaigrette au citron vert

BOUCHÉE SUCRÉE placée sur station

- Duo de madeleines
une au citron avec pied de chocolat noir et une au chocolat avec pied de chocolat blanc

Formules
dînatoires

39

L'INTERLUDE

\$39⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES FROIDES passées par des serveurs

- L'escabèche de moule servie en cuillère
- Poulet grillé au Gomasio servi sur pick de bambou
- Roulade d'asperge avec prosciutto et parmesan
- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées (végé)

BOUCHÉES CHAUDES passées par des serveurs

- Ravioli au fromage sauce à la vodka et aux champignons poêlés (végé)
- Bhaji (beignet) aux oignons et sauce à la menthe (végé)
- Crab cake et sauce Romesco aux poivrons, tomates rôties, ail et amandes
- Wonton au boeuf servi avec sauce à l'arachide

BOUCHÉES SUCRÉES passées par des serveurs ou placées sur station

- Truffe au chocolat noir 70%
- Bouchée de quatre-quart aux deux chocolats

PLATS CHAUDS en formats individuels servis sur station

FAITES UN CHOIX

- Goulasch de boeuf mijotée avec tomates, poivrons et paprika servie avec purée de pommes de terre
- Tagine d'agneau aux épices du Moyen Orient avec oranges et amandes servie avec couscous aux légumes
- Saumon sauce velouté orange et ciboulette servi avec riz aromatisé de persil et coriandre
- Pâtes du moment avec sauce Romanoff au prosciutto, parmesan frais, basilic et poivre noir du moulin

BOUCHÉES GOUMANDES placées sur station

- Salade Tarroco en boîte asiatique
brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette crémeuse à l'abricot
- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme accompagnés de raisins sans pépin et pain frais en barquette de bambou
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison

46

L'INTERLUDE

\$46⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES FROIDES passées par des serveurs

- Tartare de canard sur biscuit à l'orange de la maison
- Brandade de Gaspé à la morue sur croûton maison
- Pana cotta de fenouils en verrine couronné d'olives bonbon (végé)
- Tataki de boeuf réduction asiatique et concassé de noix
- Roulade de volaille à la façon Cordon Bleu
- Saumon mariné au citron vert avec ratatouille provençale
- Pétoncle grillé sur salsa à la mangue servi en verrine
- Bijou de porc et de fromage Brie

BOUCHÉES SUCRÉES passées par des serveurs

- Mignardise le luxe variété de pâtisseries de luxe miniatures individuelles
- Mousse tiramisu sur biscuit café servie en verrine

BOUCHÉES CHAUDES passées par des serveurs

- Ravioli de marron et porc fumé avec sauce à la crème
- Mini croque monsieur de bison et fromage cheddar fort
- Caille grillée à la marinade chimichurri
- Crevette tempura; crevette légèrement panée à la pâte tempura

PLATS CHAUDS en formats individuels servis sur station

FAITES DEUX CHOIX

- Goulasch de boeuf mijotée avec tomates, poivrons et paprika servie avec purée de pommes de terre
- Tagine d'agneau aux épices du Moyen Orient avec oranges et amandes servie avec couscous aux légumes
- Saumon sauce velouté orange et ciboulette servi avec riz aromatisé de persil et coriandre
- Pâtes du moment avec sauce Romanoff au prosciutto, parmesan frais, basilic et poivre noir du moulin

zestedumonde traiteur

dînatoires intégrales

info@zestedumonde.ca

514.761.0498

Portfolio Gastronomique 15^e

16

Plateaux

Arc-en-ciel de fruits

Petit à 28,95\$
6 à 8 convives
Grand à 42,95\$
10 à 12 convives

Variété de fruits de la saison coupés frais du jour
(Option de trempette chocolat: petit+3,00\$, grand+5,00\$)

Croquants du jardin

Petit à 26,95\$
6 à 8 convives
Grand à 39,95\$
10 à 12 convives

Légumes du jardin coupés frais du jour et trempettes
(Option de trempette sans lactose disponible sur demande)

Cheddar du Québec

Petit à 28,95\$
6 à 8 convives
Grand à 44,95\$
10 à 12 convives

Duo de cheddar du Québec accompagné de noix, raisins sans pépin et pain frais du jour

Fromages à pâte ferme et Brie

Petit à 38,95\$
6 à 8 convives
Grand à 56,95\$
10 à 12 convives

Variété de fromages à pâte ferme du Québec et Brie accompagnés de noix, raisins sans pépin et pain frais du jour

Fromages fins du Québec

Petit à 45,95\$
6 à 8 convives
Grand à 66,95\$
10 à 12 convives

Variété de fromages fins du Québec accompagnés de noix, raisins sans pépin et pain frais du jour

Charcuteries

Petit à 32,95\$
6 à 8 convives
Grand à 46,95\$
10 à 12 convives

Sélection de charcuteries accompagnées de marinades, sauce dijonnaise et pain frais du jour

Pâtés et terrines du Québec

Petit à 37,95\$
6 à 8 convives
Grand à 57,95\$
10 à 12 convives

Variété de pâtés du Québec accompagnés de cornichons, confiture d'oignon, sauce dijonnaise et pain frais du jour

Sandwichs fantaisies

Petit à 37,75\$
32 mrcx - 6 à 8 convives
Grand à 54,95\$
48 mrcx - 10 à 12 convives

Petits sandwichs en pointe garnis de mousseline de poulet, salade aux oeufs et salade de jambon

Sandwichs à la carte

Petit à 51,95\$
28 mrcx - 6 à 8 convives
Grand à 79,95\$
44 mrcx - 10 à 12 convives

Faites votre sélection parmi les sandwichs en page 9 du Portfolio Gastronomique.
Petit plateau - 2 variétés
Grand plateau - 3 variétés



plateaux

zestedumonde traiteur

Vaisselle jetable



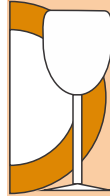
- Grand ensemble de vaisselle jetable . . \$ 1,55
grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette,
cuillère, 2 serviettes de table, le tout est compostable
- Petit ensemble de vaisselle jetable . . \$ 0,95
2 petites assiettes et 2 serviettes de table compostables
- Coupes à vin 150 ml \$ 0,30

Personnel de service



- Maître d'hôtel
 - Personnel de service en salle
 - Personnel de service au bar
 - Chefs, cuisiniers, grillardins
- Demandez une soumission à votre conseiller*

Location



- Tables et nappes de tout genre
 - Vaisselle, couverts, verrerie
 - Chapiteaux, mobilier, chauffage d'appoint
 - Arrangements floraux, décoratifs, lumineux
- Demandez une soumission à votre conseiller*

Brevages froids



- Jus de fruits variés 330 ml \$ 1,95
- Boisson gazeuse 355 ml \$ 1,95
- Eau de source 500 ml \$ 1,95
- Eau gazéifiée 355 ml \$ 2,25
- Jus de légumes – Thé glacé 355 ml \$ 2,25
- Eau de source 1.5 litres \$ 4,00
- Eau gazéifiée 750 ml \$ 5,00
- Agrumes (lime et citron) \$ 1,00
- Glace (sac de 2,7kg) \$ 5,00

Brevages chauds



- Café régulier OU thé et tisanes
19,50\$ / 10 tasses
85,50\$ / 50 tasses
135\$ / 100 tasses
- Café régulier en cafetière jetable
28\$ / 10 tasses

Inclut les verres à breuvages chauds, bâtonnets, sucre, godets de crème et lait et édulcorant

Infos commandes et livraison

- Le bureau des commandes est ouvert du 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi.
 - Les commandes de petits déjeuners doivent être reçues avant midi le jour ouvrable qui précède la livraison. Aucune modification ni annulation est permise après cette heure. Pour les commandes placées après cette heure, une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.
 - Les commandes de repas froids doivent être reçues et confirmées au plus tard à 15h le jour ouvrable précédant la livraison. Aucune modification ni annulation est permise après midi le jour ouvrable précédant la livraison. Pour les commandes placées après 15h, une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.
 - Les commandes de repas chauds ou cocktails doivent être reçues et confirmées 48 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation est permise durant cette période.
 - **Le montant total de votre commande vous sera facturé si vous annulez celle-ci sans respecter les modalités ci haut.**
 - Les prix et le contenu de ce Portfolio Gastronomique peuvent être modifiés sans préavis.
 - Dans le cas de rupture de stock d'un item, votre conseiller vous proposera un item de remplacement de valeur égale.
 - Les frais de livraison, le service, le matériel en location et les taxes ne sont pas inclus dans les prix affichés.
 - La présentation des plats peut différer des images présentées au sein de ce Portfolio Gastronomique
-
- Nos heures régulières de livraison sont du lundi au vendredi de 06h30 à 17h30. Pour les livraisons à l'extérieur de ces heures, une surcharge s'impose.
 - Le tarif de livraison est établie selon le code postal de la destination.
 - Veuillez prévoir une plage de 1 heure avant votre événement durant laquelle votre livraison peut s'effectuer à tout moment.
 - La récupération de la vaisselle se fait dans les 24 à 48 heures ouvrables suivant votre événement. La récupération de vaisselle le jour même de votre événement peut s'effectuer monnayant une surcharge établie selon le lieu de cueillette.

