

# PORTFOLIO

BARBEQUES ET GRILLADES



zestedumonde événements

# Vivez une expérience gourmande!

Les menus Barbeques et Grillades de Zeste du Monde vous offrent tous les plaisirs de cette cuisine tant appréciée sans le souci de la planification ou de la préparation. Nos formules clé en main vous assurent d'un maximum de succès avec un minimum d'effort de votre part. Laissez nos équipes de grillardins charmer vos convives et vous n'aurez qu'à recevoir des éloges pour un événement des plus réussi!

## SALADES

- SALADE LYON; Romaine, endive, radicchio, poires, graines de tournesol, vinaigrette d'Auvergne **L**
- SALADE TRIESTE; Cresson, mesclun, tomate, oignon rouge, olive, câpre, croûtons, vinaigrette balsamique **G**
- SALADE PELLA; Bêbé 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**

## PÂTISSERIES

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

## 10 LE SOCIAL

\$10<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- 1 Hot-Dog et 1 Hamburger classique **OU** 3 Hot-Dogs classiques  
*Garnitures; relish, ketchup, moutarde, oignons et chou*
- Croustilles, saveurs variées du type cuites à la marmite
- Brevuage en cannette 355ml (saveurs variées)
- Vaisselle jetable incluse

### VARIATIONS

- Pour \$1,00 de plus par personne, remplacer un hot-dog par des pilons de poulet grillés (1,5 p.p.)
- Pour \$1,25 de plus par personne, remplacer vos croustilles ou votre breuvage par une salade ou un dessert

## 13 LE PIQUE NIQUE

\$13<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- 1 Hot-Dog classique
- 1 Hamburger classique  
*Garnitures pour hot-dog/hamburger; relish, ketchup, moutarde, oignons et chou*
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- 1 salade au choix
- Vaisselle jetable incluse

## 19 LA VEDETTE

\$19<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- Hot-Dog Zeste - saucisse italienne Viandal  
*Garnitures; relish, ketchup, moutarde et Dijon, oignons et chou*
- Hamburger Zeste 1/4 lb.  
*Garnitures; relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons, fromage et champignons/poivrons poêlés*
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- 1 salade au choix
- 1 pâtisserie au choix
- Vaisselle jetable incluse

## 23 LE CARNIVORE

\$23<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- Poulet grillé  
*(mariné au citron, thym frais et aux épices Zeste)*
- Côtes levées de porc  
*Sauce BBQ Signature Zeste*
- Saucisses italiennes Viandal  
*(de fabrication artisanale locale, douces ou piquantes)*
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- Pain frais et beurre
- 1 salade au choix
- 1 pâtisserie au choix
- Vaisselle jetable incluse

## 26 BBQ CHAMPÊTRE

\$26<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- Hot-Dog de Canard miel et soja, salade coréenne et sauce coriandre
- Hamburger de Cerf avec oignons, poivrons et champignons poêlés  
*servi avec laitue Boston et sauce Dijonnaise au thym frais*
- Épi de maïs traditionnel avec beurre et sel
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- 1 salade au choix
- 1 pâtisserie au choix
- Vaisselle jetable incluse
- *Garnitures sur table; relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates et cornichons*

## 28 LE TERRE ET MER

\$28<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- Poulet grillé  
*(mariné au citron, thym frais et aux épices Zeste)*
- Bavette de boeuf à l'échalote  
*(grillée aux épices à steak Zeste)*
- Filet de saumon cajun servi avec salsa d'ananas
- Épi de maïs traditionnel avec beurre et sel
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- Pain frais et beurre
- 1 salade au choix
- 1 pâtisserie au choix
- Vaisselle jetable incluse

## 29 LE SAUVAGE

\$29<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 30 personnes

- Côte levée de Bison en croûte d'épices et marinade chasseur
- Bavette de Wapiti aux épices de gibier et vin rouge
- Épi de maïs traditionnel avec beurre et sel
- Frites campagnardes cuites sur place servies avec une aioli à l'ail confite et ketchup
- Pain frais et beurre
- 3 salades au choix
- 1 pâtisserie au choix
- Vaisselle jetable incluse

## À LA CARTE

Ces items sont destinés à être commandés à titre de complément à un forfait BBQ au Bureau. Demandez toutes les modalités à votre conseiller.

- Hamburger classique . . . . . \$3,95
- Hot dog classique . . . . . \$2,25
- Hamburger Zeste . . . . . \$5,50
- Hot dog Zeste . . . . . \$4,35
- Hamburger végétarien . . . . . \$4,50
- Hot dog végétarien . . . . . \$2,25

### 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

- Le bureau des commandes est ouvert du 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi.
- Les commandes de Barbeque et Grillades doivent être reçues et confirmées 5 jours 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 Barbeque et Grillades 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 Barbeque et Grillades