



PORTFOLIO
GASTRONOMIQUE

 **zeste
du monde**
TRAITEUR

SATISFACTION

NOTRE FIL CONDUCTEUR

Au fil des années se succèdent de nouvelles tendances, actualités, joies et défis qui nous permettent de nous améliorer, d'innover et d'exprimer cette passion que nous ressentons pour la gastronomie.

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 les repas commencent par les yeux, notre signature a toujours été la présentation de nos plats lors de repas corporatif, nos bouchés cocktail ou de nos stations événementielles. Que nous réserve le futur ? Nul ne 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 ensemble une nouvelle ère de découvertes !



LA RÉUSSITE DE VOS ÉVÉNEMENTS



Depuis 2001, notre équipe de professionnels assure la réussite de vos événements : congrès, formations, événements corporatifs, galas, lancements de produits, mariages, regroupements familiaux, etc.

Chez Zeste du monde, la qualité et la présentation de la nourriture seront toujours notre priorité ! 20 à 2000 invités, nous vous proposerons une formule adaptée à vos besoins.

Pourquoi ne pas être l'invité à votre propre événement ? Laissez-vous ravir !

DEMANDEZ UNE SOUMISSION À VOTRE CONSEILLER

Location et personnel de service.

info@zestedumonde.ca | 514 761-0498



ZESTE ÉCO

UNE DÉMARCHE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Notre clientèle est précieuse à nos yeux. Le développement durable l'est tout autant. Dans ce souci constant de réduire notre empreinte écologique, nous avons mis en place une série de mesures qui s'inspirent des meilleurs modèles de gestion écoresponsable dans notre secteur d'entreprise, et ce, à plusieurs échelles.

COMMENT CELA SE TRADUIT-IL CHEZ ZESTE DU MONDE TRAITEUR ?

Mettre tout en oeuvre pour diminuer notre impact environnemental, tout en vous offrant une expérience culinaire inoubliable. Quel que soit votre événement.



Achats responsables

en établissant un partenariat avec des producteurs locaux, pour l'approvisionnement des aliments de saison, biologiques ou certifiés.



Formation du personnel

afin d'améliorer la gestion de notre environnement de travail.



Rendre plus efficace le processus des commandes

auprès des fournisseurs (diminuer les déplacements de véhicules).

Utilisation de produits d'entretien biologiques

dans nos installations.



Utilisation de couverts jetables faits d'ingrédients biodégradables et/ou compostables.

Assiettes de bagasse, serviettes de table imprimées à l'encre de soja, etc.



Recyclage des plastiques et des cartons.

Un processus est en cours pour permettre une meilleure gestion des matières organiques.



Revalorisation des produits alimentaires non consommés

en redistribuant les surplus de nourriture comestible auprès d'organismes locaux.

AU MENU

PETIT
DÉJEUNER

05 / 06 / 07

BUFFET FROID / BUFFET CHAUD / BAR À YOGOURT



BISTRONOMIE

08 / 09

BOÎTE À LUNCH / SALADE REPAS

STATION
SANTÉ

10

BAR À SALADE / SALADE REPAS



DESTINATIONS
GASTRONOMIE
MONDIALE

11

BUFFET FROID

FORFAIT
SUR MESURE

12 / 13 / 14 / 15

BUFFET FROID / BOÎTE À LUNCH



BUFFET
CHAUD

16 / 17 / 18

BARBECUE AU BUREAU / PÂTES / VIANDES



COCKTAILS

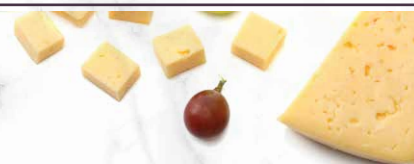
20 / 21

BOUCHÉES CHAUDES ET FROIDES



PLATEAUX

22



COMPLÉMENTS

23

PETIT DÉJEUNER

BUFFET FROID ❄️

Minimum de 10 repas identiques.
Les groupes de moins de 10 seront servis à la carte.

Le réveil 8,95 \$

2 accompagnements (page suivante)
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

Le matinal 11,95 \$

3 accompagnements (page suivante)
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

Le bon matin 14,95 \$

4 accompagnements (page suivante)
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

L'ensoleillé 17,95 \$

5 accompagnements (page suivante)
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

BUFFET CHAUD 🔥

Minimum de 10 repas identiques.

Sur le pouce 12,95 \$

Mini brochettes de fruits frais (2p.p.)
Faire une sélection parmi les choix de
muffins anglais ci-dessous
Pommes de terre rôties
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

- Muffin anglais œufs, bacon et fromage
- Muffin anglais œuf, jambon et fromage
- Muffin anglais œuf et fromage

L'Éuforie 19,95 \$

3 accompagnements (page suivante)
4 éléments chauds parmi les choix ci-dessous
1 choix de jus (orange/pamplemousse)
Remplacez jus par café + 1,50 \$

- Œufs brouillés
- Bacon fumé / 3 pp
- Saucisses campagnardes / 2 pp
- Pommes de terre rôties
- Fèves au lard maison

FORMAT BOÎTES À LUNCH



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



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.

- Tous les items sont disponibles à la carte, demandez à un de nos conseillers.

- Les petits déjeuners sont livrés à partir de 6 h 30 le matin.
- Les saveurs des viennoiseries, muffins, madeleines, biscuits et cakes délics sont choisies par la cuisine.
- Les buffets petits déjeuners sont également offerts sur soutien jetable/recyclable moyennant un frais de 1 \$ par personne.

- 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.



CHOIX DES ACCOMPAGNEMENTS

PROTÉINE

- **Mini croissant jambon et fromage**
Garni de jambon à l'ancienne et fromage suisse
- **Mini croissant dinde et fromage**
Garni de poitrine de dinde et fromage suisse
- **Wrap Bon matin**
Oeuf à la coque, bacon, tomate, laitue et mayonnaise
- **Sandwich Le Matinal**
Oeuf, mayonnaise maison et tomate servis sur pain frais multigrain
- **Bagel au fromage à la crème**
Demi bagel garni de fromage à la crème
Option avec saumon fumé (+ 1,25 \$ p.p.)
- **Le Plateau du Plateau**
Plateau de saumon fumé, mousse de fromage à la crème et bagels grillés accompagnés de câpres et d'oignons rouges (+ 2,50 \$ p.p.)

CRÊPES

- **Poires et canneberges**
Garniture de poires et confiture de canneberges
- **Pommes**
Garniture de pommes, fromage à la crème, miel, gingembre et cannelle
- **Chocolat-noisette**
Garniture de chocolat à la noisette
- **Caramel fleur de sel**
Garniture de caramel de lait avec fleur de sel
- **Dinde et fromage suisse**
Garniture de dinde fumée, fromage suisse et dijonnaise

FRAIS DU FOUR

- **Panier mixte**
Une variété de muffins, mini croissants, mini viennoiseries, cake délice, confiture maison (+ 1,25 \$ p.p.)
- **Mini viennoiseries / 2 pp**
Brioche, chaussons, chocolaines, danoises
- **Mini croissants et confiture maison / 2 pp**
Mini croissants accompagnés de confiture de petits fruits fait maison
- **Madeleines saveurs variées faits maison / 2 pp**
Citron, chocolat, orange, framboise
- **Mini muffins faits maison / 2 pp**
Orange pavot, pomme, chocolat, bleuet et citron, abricot et framboise, érable
- **Barres Énergie**
Avoine, noix de Grenoble, pistaches, pépites de chocolat blanc et au lait, miel et graines de sésame
- **Biscuits tendres et moelleux / 2 pp**
Macadam, double chocolat
- **Biscuits à l'avoine faits maison / 2 pp**
Biscuits canneberges et amandes grillées, biscuits raisins, biscuits dattes
- **Cake délice, gâteau quatre-quarts saveurs variées**
orange et pépites de chocolat, carottes ananas et noix de Grenoble, citron et graines de pavots, bananes

FRUITÉ

- **Arc-en-ciel de fruits frais**
Variété de fruits de saison coupés, frais du jour
- **Mini brochettes de fruits frais / 2 pp**
Variété de fruits de saison coupés, en brochettes
- **Mini brochettes de cheddar doux et fruits / 2 pp**
Variété de fruits de saison coupés avec fromage doux, en brochettes
- **Duo de cheddar du Québec et raisins**
Duo de cheddar du Québec accompagné de raisins
- **Salade de fruits classique**
Salade de fruits de saison et sirop simple
- **Yogourt compote de pommes**
Pomme, purée de pomme, cannelle, sucre
- **Yogourt confiture ananas**
Ananas, gingembre, jus de citron, sucre
- **Yogourt velouté de petits fruits et granola**
Fraises, framboises, mûres, sucre, jus de citron et granola

VERSION 2.0

- Tous nos produits qui contiennent du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde.

BAR À YOGOURT

Prix par personne. Minimum 20 personnes. Portion typique de 200 gr par personne. Bols et cuillères inclus.

Yogourt 6,95 \$

Yogourt vanille et grec nature

GARNITURES

- Petits fruits de saison
- Compote de fruits de saison
- Granola sans noix
- Quinoa soufflé
- Graines de chia
- Noix de coco sucrée
- Pépites de chocolat noir 70 %
- Miel pur



BREUVAGES À LA CARTE

Smoothie 15 \$ / litre

Partez du bon pied avec nos smoothies faits maison, végétaliens, sans gluten, sans arachides et noix.

- Le Radieux : qui éveillera vos sens avec une symphonie d'ananas, mangue, melon de la saison, miel pur, baobab et lait de coco
- L'Éclatant : qui fait danser vos papilles avec des framboises, pêches, maca rouges, sirop d'Agave et lait de coco



Les breuvages chauds

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

Café régulier ou thé et tisanes

10 tasses.....	21,00 \$
50 tasses.....	90,00 \$
100 tasses.....	145,00 \$

Café régulier en cafetière jetable / 10 tasses..... 30,00 \$

Jus 9,50 \$ / litre

- Jus d'oranges 1L
- Jus de pamplemousse 1L

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur 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.

BISTRONOMIE

BOÎTE À LUNCH ET BOL SALADE REPAS ❄️

Aucun minimum de personne.

Chacun des invités choisit les items de son repas, comme au bistro !



22,95 \$



SANDWICH BISTRO

Sandwich

- 1 choix de pain
- 1 choix de garniture

Verdure

- 1 choix de vinaigrette

Dessert

- 1 choix de gourmandise

23,95 \$



VIANDE BISTRO

Viande

- 1 choix de protéine
- 1 choix de marinade

Verdure

- 1 choix de vinaigrette

Dessert

- 1 choix de gourmandise

La protéine sera servie sur couscous
aux légumes grillés OU lit de verdure

22,95 \$



SALADE REPAS BISTRO

Salade

- 1 choix de salade
- 1 choix de protéine

Dessert

- 1 choix de gourmandise

Servi dans un bol individuel
compostable

FAITES VOTRE CHOIX

GARNITURE



- Boeuf
Boeuf rôti, fromage suisse, oignons caramélisés et sauce dijonnaise
- Poulet toscane
Poulet grillé, pesto de tomates séchées, poivron rouge rôti et laitue
- Dinde et brie
Dinde fumée, fromage Brie, poire, roquette et mayo à l'ancienne
- Antipasti
Courgette, aubergine, champignons portobello grillés, roquette et pesto de tomates séchées

- Jambon
Jambon, pomme déshydratée, fromage cheddar, laitue et sauce dijonnaise
- Poulet sud-ouest
Poulet grillé, oignons caramélisés, tomate, laitue et mayo chipotle
- Saumon
Éfiloché de saumon, fleur d'ail, canneberge, céleri, concombre et laitue
- Tofu grillé
Tofu grillé, tomate, laitue et notre mayonnaise Louisiane

PAIN



- Bretzel
- Seigle
- Brioché



FAITES VOTRE CHOIX !



PROTÉINES



- Tournedos de boeuf
- Poitrine de poulet
- Pavé de saumon
- Filet de porc
- Tofu poêlé

SALADES



- Sud-américaine 
Quinoa, protéine au choix, laitue, carottes, concombre, poivron et vinaigrette à l'orange
- Italienne 
Orzo, protéine au choix, tomate, oignon, artichaut, olives noires, poivron, basilic, laitue, concombre, carottes et vinaigrette au pesto de tomates séchées
- Grecque 
Farfalle, protéine au choix, laitue, concombre, poivron, fromage féta, olives noires et vinaigrette grecque
- Asiatique 
Nouilles soba, protéine au choix, concombre, carottes, coeur de bambou, daïkon, échalote, radis, poivron, laitue et vinaigrette asiatique

CHOIX DE MARINADE



- Marinade grecque
Marinade d'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques
- Marinade bordelaise
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge, feuille de laurier
- Marinade tomate à l'italienne
Sauce tomate, vinaigre de vin rouge, parmesan et origan frais
- Marinade Tex-mex
Marinade d'oignons, ail, ketchup, vinaigre de riz et coriandre
- Marinade framboise
Marinade de framboise, vinaigre balsamique, sirop de framboise, sauce soja et échalote française
- Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Marinade Kyoto
Marinade de soja, sésame, citron frais et miel pur
- Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- Marinade chimichurri
Échalote, origan, coriandre, thym, ail, chili et vinaigre de vin rouge
- Marinade BBQ
Oignons, ketchup, ail, pêche, chipotle, épices BBQ fumées, sauce Worcestershire, chili

VINAIGRETTES



- La Jaune
Vinaigrette maison parfumée à la mandarine
- La Bleue
Vinaigrette balsamique à l'oignon caramélisé
- La Verte
Vinaigrette à la poire et au vin rouge
- La Rouge
Vinaigrette au vinaigre de vin rouge et tomates séchées

GOURMANDISES



- Citron meringue
Garniture au citron qui réveille les papilles, surmontée d'une meringue onctueuse
- Sucre à la crème
Laissez-vous transporter au Québec d'antan en dégustant cette tartelette au sucre à la crème
- Coco-lime
Terminez sur une note tropicale avec cette tartelette qui marie lime et noix de coco
- Chocolat
Pour les amateurs de chocolat, cette tartelette au chocolat noir 70 % saura vous séduire



DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur 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.

STATION SANTÉ

BAR À SALADE – BUFFET FROID ❄️

Minimum 20 personnes. Minimum 10 portions de protéine identiques.



Station santé 7 19,95 \$

2 variétés de protéines
2 variétés de légumes
7 choix d'accompagnements
1 choix de fromage
Vinaigrette du jour

Station santé 11 22,95 \$

2 variétés de protéines
2 variétés de légumes
11 choix d'accompagnements
1 choix de fromage
Vinaigrette du jour

CHOIX DE PROTÉINES

- Poulet grillé
- Bœuf grillé
- Filet de porc poêlé
- Saumon rôti
- Tofu grillé

CHOIX DE VERDURES

- Laitue romaine
- Laitue mesclun
- Bébé épinards
- Roquette

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- Carotte en julienne
- Céleri en biseau
- Choux émincé
- Concombre demi-lune
- Poivron rouge en julienne
- Tomates cerises coupées en deux
- Fèves noires
- Haricots jaunes
- Maïs en grains
- Pois verts
- Couscous

- Croûton maison
- Orge
- Pâtes Orzo
- Œuf à la coque

CHOIX DE FROMAGES

- Cheddar râpé
- Gouda fumé
- Suisse râpé
- Féta émiettée

SALADE REPAS ❄️

Bol individuel compostable
Minimum de 4 bols identiques.

La Québécoise 14,95 \$

Feuille de roquette, radis, carottes et zuchinis
filet de porc, mariné à l'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques.
Salade Taroco : brocoli, bacon, abricot séché, oignon vert et vinaigrette crémeuse.

La Parisienne 14,95 \$

Laitue mesclun, concombres, poivrons rouges et carottes
filet de saumon, mariné à l'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge, feuille de laurier.
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomate, œuf, échalote française, mayonnaise maison, cornichons et persil.

La Kyoto 14,95 \$

Feuilles d'épinard, daikons, ananas et poivrons rouges
poitrine de poulet, mariné au soja, sésame, citron frais et miel pur.
Salade d'orge fusion asiatique : orge, concombre, poivron, avocat frit, coriandre et menthe fraîche.

L' Italienne 14,95 \$

Laitue mesclun, oignons frits, poivrons rouges et olives noires
poitrine de poulet, mariné à la sauce tomate, vinaigre de vin rouge, parmesan et origan frais.
Salade tubettini : courgette, aubergine, champignons, fromage asiago, roquette, basilic, citron et vinaigrette à la moutarde.

DESTINATIONS GASTRONOMIE MONDIALE

BUFFET FROID ❄️

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.

Minimum de 10 repas identiques.

Les commandes doivent être confirmées 48h avant la livraison.

Destination Italie 27,95 \$

Plateau antipasti d'aubergines et champignons

Aubergine, champignons, ail, vin blanc, vinaigre de cidre et huile d'olive

Crostini et burrata

Tomate, fromage burrata, fleur d'ail, servi avec crostini

Arancini sicilien

Riz long, fromage Asiago, oignon, ail, parmesan et crème

Salade de chou-fleur

Chou-fleur, olives noires et vertes, anchois, poivron rouge, câpres, cornichons, carottes et vinaigre de vin rouge

Salade penne arrabiata

Penne, tomates, ail, basilic, parmesan, persil et chili broyé

Poitrine de poulet au parmesan

Poitrine de poulet avec sauce tomate, parmesan et mozzarella

1 choix de pâtisserie (voir page 15)

Destination Corée 27,95 \$

Kimbap

Riz blanc, œuf, carottes, concombre, daïkon, jambon roulé et sésame, servi dans une feuille de nori

Pajeon aux crevettes

Galette salée aux crevettes, oignon et ciboulette

Plateau de courgettes à la coréenne

Courgette, oignon vert, ail, huile de sésame, graines de sésame et kimchi

Salade Kongnamul

Pousses de soja, oignon vert, piment, ail, sauce soja et huile de sésame

Salade de carottes épicée à la coréenne

Carottes, oignon, ail, huile de sésame, vinaigre de riz, sauce soja et coriandre fraîche

Poulet frit coréen

Poitrine de poulet avec sauce à base de carottes, oignon, miel, ketchup, piment et ail

1 choix de pâtisserie (voir page 15)

Destination Égypte 24,95 \$

Perles du désert / 2 pp

Boulette de pois chiche et fromage feta avec sauce au yogourt et tahini

Caviar d'aubergines

Aubergine hachée finement avec ail confit et tomate sur craquelin au cumin

Kebab Louxor / 2 pp

Mini-brochette de poulet au parfum de cardamome, citron et cari

Taboulé égyptien

Salade de semoule avec aubergine, courgette, oignon et ail

Salade Gyzeh

Salade de pommes de terre au parfum de curcuma, lime, persil et coriandre

Bœuf Banha

Bœuf mariné et grillé au yogourt avec cardamome et noisettes

1 choix de pâtisserie (voir page 15)

Destination Espagne 26,95 \$

Gambas al ajillo / 2 pp

Crevettes grillées, parfumées de fleur d'ail et de safran espagnol

Tortilla de patatas

Omelette aux pommes de terre et 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, tomate et olives

Pechuga de pollo a la naranja

Poitrine de poulet grillée avec oignon, carottes, vin blanc et orange

Pa amb tomàquet

Pain grillé à la tomate et à l'ail

1 choix de pâtisserie (voir page 15)

FORFAIT SUR MESURE

BUFFET FROID ET BOÎTE À LUNCH ❄️

Format boîte à lunch : minimum de 4 repas identiques.

Formule buffet : minimum de 6 repas identiques

Buffet / Boîte à lunch

Formation 14,95 \$ / 15,95 \$

- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwich
- 1 cake-délice ou 1 biscuit maison

Rencontre 17,95 \$ / 18,95 \$

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

Réunion 19,95 \$ / 20,95 \$

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

Buffet / Boîte à lunch

Conférence 22,95 \$ / 23,95 \$

- 2 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de protéine / marinade
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie

Direction 25,95 \$ / 26,95 \$

- 3 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de protéine / marinade
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie

OPTIONS DISPONIBLES :

- Remplacez les deux choix de sandwiches pour une portion de protéine / marinade et pain frais +1 \$ pp
- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).

Ou

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour le potage du jour +1,50 \$ pp

Potage : Minimum de 10 portions - disponible en format buffet seulement. Voir les détails avec votre conseiller.



- Tous les items sont disponibles à la carte, demandez à un de nos conseillers.
- Pour les commandes placées après 15 h la veille ouvrable avant la livraison, nous vous proposeront des formules au choix de la cuisine.

BUFFET



- Les formules buffet sont également disponibles sur soutien recyclable/jetable moyennant des frais de 1 \$ par personne.

BOÎTE À LUNCH



- Les couverts jetables sont inclus avec les boîtes à lunch.



DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur 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.

MISES EN BOUCHE

Végétarien

- **Croquants du jardin**
Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment
- **Duo de cheddar du Québec**
Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins
- **Brioche napolitaine**
Roulade de pizza, garnie de légumes, basilic frais et sauce béchamel
- **Tapas au guacamole et chili**
Guacamole maison, chili aux lentilles et coriandre sur croûton de pain
- **Cône d'aubergine**
Cône d'aubergine avec tomate et jacquier
- **Tartelette au brie et canneberges**
Fromage brie, oignons caramélisés et chutney de canneberges
- **Chou-fleur au chimichurri et gouda**
Chou-fleur mariné au chimichurri accompagné de fromage gouda fumé
- **Mini falafel, sauce tahini / 2 pp**
Pois chiche, oignon, ail, cumin, accompagné de sauce tahini
- **Pizza végétarienne**
Courgette, champignons, oignon, poivron, olives Kalamata, mozzarella et sauce tomate
- **Frites d'aubergine**
Bâtonnets d'aubergine légèrement panés, servis avec sauce au safran
- **Croustillant de patate douce**
Patate douce, fromage parmesan, sésame et trempette chipotle

Viande et poisson

- **Éraboulettes / 2 pp**
Boulette de bœuf servie avec sauce à l'érable, moutarde et chili
- **Bouchée impériale / 2 pp**
Pochette style won-ton garnie de poulet, carotte, daïkon et chou vert
- **Brochette de poulet coriandre et lime / 2 pp**
Poulet mariné avec yogourt pressé, coriandre et jus de lime
- **Brochette de poulet chimichurri / 2 pp**
Poulet mariné à la sauce chimichurri avec olive verte
- **Egg roll au smoked meat**
Pâte à egg roll, smoked meat, chou vert, carotte, oignon et gingembre
- **Brochette de boeuf à la portugaise / 2 pp**
Boeuf, oignon, chili broyé, jus d'oranges et ail
- **Quiche Lorraine**
Tartelette garnie de prosciutto, fromage suisse, fromage à la crème, œuf et lait
- **Quiche au saumon et poireaux**
Tartelette garnie de saumon, poireaux, fromage à la crème, œuf et lait
- **Saumon à la noix de Grenoble**
Saumon fumé, fromage ricotta, noix de Grenoble, miel et ciboulette sur blini
- **Saumon au miso et gingembre**
Saumon, miso, miel, gingembre, échalote française, oignon vert et sauce soja
- **Crevettes Tex-mex / 2 pp**
Mini-brochette de crevettes, sauce Tex-mex, brisures de tortillas et coriandre
- **Bruschetta au cheddar et chorizo**
Fromage cheddar, œuf, saucisse chorizo sur croûton de pain
- **Smörgas au thon**
Salade de thon, avocat et gratin de fromage suisse



PLATEAUX

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour un choix de plateau.

- | | |
|---|-----------|
| Grecque | + 1,00 \$ |
| Tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan | |
| Bocconcini | + 1,00 \$ |
| Fromage bocconcini, tomates, concombre, basilic frais et vinaigrette | |
| Pâte ferme | + 1,00 \$ |
| Portion de fromages à pâte ferme accompagnée de raisins | |
| Antipasto | + 1,50 \$ |
| Poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées | |

VIANDES ET POISSON

PROTÉINES

- Tournedos de boeuf
- Poitrine de poulet
- Pavé de saumon
- Filet de porc
- Tofu poêlé



CHOIX DE MARINADE

- **Marinade grecque**
Marinade d'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques
- **Marinade bordelaise**
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge, feuille de laurier
- **Marinade tomate à l'italienne**
Sauce tomate, vinaigre de vin rouge, parmesan et origan frais
- **Marinade Tex-mex**
Marinade d'oignons, ail, ketchup, vinaigre de riz et coriandre
- **Marinade framboise**
Marinade de framboise, vinaigre balsamique, sirop de framboise, sauce soja et échalote française
- **Marinade fines herbes**
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- **Marinade Kyoto**
Marinade de soja, sésame, citron frais et miel pur
- **Marinade balsamique**
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- **Marinade chimichurri**
Échalote, origan, coriandre, thym, ail, chili et vinaigre de vin rouge
- **Marinade BBQ**
Oignon, ketchup, ail, pêche, chipotle, épices BBQ fumées, sauce Worcestershire, chili

SALADES

Féculents

- **Taboulé**
Couscous, tomate, oignon vert, mangue séchée, persil, coriandre, menthe, huile d'olive et jus de lime
- **Salade penne pesto**
Penne, champignon, poivron rouge, tomate cerise, courgette et pesto maison
- **Salade piémontaise**
Pomme de terre, tomate, œuf, échalote française, mayonnaise maison, cornichons et persil
- **Salade tubettini**
Courgette, aubergine, champignon, fromage asiago, roquette, basilic, citron et vinaigrette à la moutarde
- **Salade Acini di pepe**
Pâtes acini di pepe, panais, carottes, maïs, coriandre, poivron rouge et vinaigrette Tao
- **Salade Orzo**
Orzo, roquette, tomates séchées, poivron rouge, carottes et gouda fumé
- **Salade d'orge fusion asiatique**
Orge, concombre, poivron, avocat frit, coriandre et menthe fraîche

Légumes

- **Salade Durango**
Tomate, mangue, concombre, oignon vert et coriandre fraîche
- **Salade Positano**
Fenouil, tomate, poivron, oignon rouge, suprême d'orange, vinaigrette à l'orange
- **Salade Saïda**
Courgette, menthe fraîche, citron confit, fromage halloumi et vinaigrette au yogourt
- **Salade grecque**
Fromage feta, tomate, concombre, poivron rouge, olives Kalamata, origan et persil frais
- **Salade Taroco**
Brocoli, bacon, abricot séché, oignon vert et vinaigrette crémeuse

Feuilles

- **Salade mesclun**
Salade mesclun, poivron rouge, concombre, carottes et vinaigrette à l'orange
- **Salade Roma**
Laitue romaine, radicchio, roquette, endive, tomate et vinaigrette balsamique
- **Insalata di rucola**
Roquette, épinard, endive, radis, tomates séchées et vinaigrette légère
- **Salade César classique**
Romaine, parmesan râpé, bacon, croûtons, vinaigrette César
- **Salade chinoise**
Épinard, carottes, tofu poêlé, poivron, céleri, arachides et vinaigrette chinoise

VERSION 2.0

- Tous nos produits qui contiennent du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde.

SANDWICHS

Boeuf

- Sandwich au rôti de boeuf
Boeuf, mayonnaise à l'ail rôti et romarin, laitue, tomate et fromage Suisse
- Sandwich au boeuf BBQ
Boeuf à la cajun, pommes de terre et sauce BBQ maison
- Sandwich boeuf-Allo
Boeuf mariné, poivron rouge grillé, sauce Buffalo douce, chou émincé mariné
- Sandwich Montréal
Viande fumée Zeste, moutarde, fromage Suisse, chou à l'aneth

Jambon et Porc

- Sandwich d'automne
Effiloché de porc, pomme et oignons caramélisés, laitue et thym
- Wrap polonais
Jambon polonais, fromage suisse, laitue et dijonnaise Zeste
- Classique jambon et brie
Jambon, fromage brie, feuille de laitue Boston et sauce dijonnaise

Poulet et dinde

- Burrito
Poulet mariné, salsa douce mexicaine, laitue et fleur d'ail
- Sandwich Lugano
Poulet, pomme, céleri, canneberges, laitue et sauce à la fleur d'ail
- Sandwich club volaille
Poulet grillé, épices à steak Montréal, laitue, tomate et mayonnaise maison
- Sandwich Pomona
Dinde, fromage provolone, bébé épinard et mayonnaise à la tomate séchée
- Sandwich poulet pesto
Poulet mariné aux fines herbes, tomate, laitue et mayonnaise au pesto
- Wrap à la dinde
Dinde, poivron rouge, roquette, fromage à la crème, jalapeños et fromage cheddar
- Wrap césar classique
Poulet, bacon, laitue, fromage cheddar et sauce César



Poisson

- Sandwich le smokey
Saumon fumé maison, garniture de pommes de terre croustillantes avec oignon poêlé et mayonnaise à l'érable sur baguettine
- Sandwich le thon
Thon blanc émiétté, concombre, céleri et mayonnaise

Végétarien

- Sandwich végé pâté
Carottes, pomme de terre, oignon, œuf, graines de tournesol, citrouille, pois chiche, lentilles et gingembre
- Sandwich L'Œuf
Œuf dur, persil, tomate et mayonnaise
- Wrap Anjou
Panaïs rôti, champignons, épinard, pesto maison et tomate séchée
- Burger champignons de Paris
Champignons sautés, fleur d'ail, poivron rôti, oignons caramélisés, mayonnaise au thym et citron
- Burger d'aubergine
Rondelles d'aubergine, oignons caramélisés, poivron rouge grillé, mayonnaise au thym et citron

PÂTISSERIES

- Gâteau au fromage et pommes
Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Gâteau aux framboises
Génoise à la vanille garnie d'une crème légère aromatisée à la framboise et recouverte d'un miroir de gelée framboise
- Gâteau Red Velvet
Gâteau garni et recouvert d'une riche crème au fromage et de copeaux de chocolat
- Gâteau Reine Élisabeth
Gâteau aux dattes, glaçage à la noix de coco
- Gâteau au citron et aux canneberges
Génoise à la vanille recouverte d'une mousse citronnée dissimulant une garniture aux canneberges
- Tartelette au chocolat
Tartelette au chocolat, crème chantilly et petits fruits
- Tartelette Bourdaloue
Tartelette aux poires et crème d'amande
- Madeleines saveurs variées faits maison / 2 pp
Citron, chocolat, orange, framboise
- Croustillant royal
Croustillant aux amandes et noisettes, ganache moussée au chocolat noir
- Brownie au chocolat
Brownie classique et sauce chocolat
- Réconfort aux pommes
Pommes fraîches coupées, roulées dans la cannelle et le sucre, crumble aux amandes grillées
- Mini-brochette de fruits / 2 pp
Variété de fruits coupés, frais du jour

BUFFET CHAUD

BARBECUE AU BUREAU

Vivez une expérience gourmande ! Les menus Barbecue au Bureau de Zeste du Monde vous offrent tous les plaisirs de cette cuisine tant appréciée sans aucun des inconvénients. Moustiques, fumée, météo capricieuse ? N'en parlons plus ! Laissez-nous vous offrir une expérience gourmande directement à vos bureaux.

Minimum de 10 repas identiques

Les Copains 22,95 \$

Hot-dog Zeste – Saucisse Italienne Viandal
Garnitures : relish, ketchup, moutarde, mayonnaise, Dijon, oignons et chou
Hamburger Zeste 1/2 lb.
Garnitures : relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage
1 salade à votre choix (voir page 14)
Pommes de terre en quartier à la façon grecque
1 pâtisserie au choix (voir page 15)

Les Collègues 26,95 \$

Brochette de poulet et légumes
Poulet mariné aux fines herbes et au sel de Camargue
Hamburger Zeste 1/2 lb.
Garnitures : relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage
Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives marinées
1 salade à votre choix (voir page 14)
Pommes de terre en quartier à la façon grecque
1 pâtisserie au choix (voir page 15)

La Compagnie 28,95 \$

Poulet grillé
Poulet mariné au citron, thym frais et aux épices Zeste
Côtes levées de porc
Sauce BBQ Signature Zeste
Saucisses italiennes Viandal
Saucisses de fabrication artisanale locale, douces ou piquantes
1 salade à votre choix (voir page 14)
Pommes de terre en quartier à la façon grecque
Pain frais et beurre
1 pâtisserie au choix (voir page 15)

Valence 29,95 \$

Brochette de poulet coriandre et lime
Poulet mariné avec yogourt pressé, coriandre et jus de lime (2 p.p.)
Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives marinées
Paella traditionnelle de Valencia
Riz, tomates, pois, oignons, safran, paprika, moules, crevettes, pilons de poulet et côtes levées
1 salade à votre choix (voir page 14)
Pain frais et beurre
1 pâtisserie au choix (voir page 15)

PLATEAUX

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour un choix de plateau.

Grecque.....	+ 1,00 \$
Tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan	
Bocconcini.....	+ 1,00 \$
Fromage bocconcini, tomates, concombre, basilic frais et vinaigrette	
Pâte ferme.....	+ 1,00 \$
Portion de fromages à pâte ferme accompagnée de raisins	
Antipasto.....	+ 1,50 \$
Poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées	

BUFFETS CHAUDS - PÂTES

Minimum de 10 repas identiques.

L'Osteria..... 18,50 \$

2 choix de salade (voir page 14)
1 choix de pâte nature
1 choix de sauce
Fromage parmesan
Pain frais et beurre
1 choix de pâtisserie (voir page 15)

La Trattoria..... 20,50 \$

2 choix de salade (voir page 14)
1 choix de pâte farcie
1 choix de sauce
Fromage parmesan
Pain frais et beurre
1 choix de pâtisserie (voir page 15)

CHOIX DE PÂTES

Les pâtes natures

- Penne rigate
- Rigatoni
- Cavatappi

Les pâtes farcies

- Cannellonis au fromage et épinards
- Cannellonis à la viande

CHOIX DE SAUCES

- Sauce marinara aux boulettes
Sauce tomate, boeuf haché, zucchini, poivron rouge, oignon, carottes, brocoli
- Sauce marinara tombée de légumes
Sauce tomate, zucchini, poivron rouge, oignon, carottes, brocoli
- Sauce napolitaine à la saucisse
Sauce tomate, saucisse italienne, oignon, ail, vin rouge
- Sauce romanoff
Sauce tomate, crème, champignons blancs, prosciutto, vodka, échalote
- Sauce romanoff au poulet grillé
Sauce tomate, poulet grillé, crème, champignons blancs, prosciutto, vodka, échalote
+ 2,50 \$ pp
- Sauce arrabiata au chorizo
Sauce tomate, chorizo, paprika, vin rouge et chili broyé

OPTIONS DISPONIBLES :

- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).
- Ou**
Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour le potage du jour +1,50 \$ pp

Potage : Minimum de 10 portions - disponible en format buffet seulement.
Voir les détails avec votre conseiller.



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 et un coût de 25\$ par réchaud de table jetable.

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. La livraison de buffets chauds avec location de réchauds de table entraînent des frais additionnels d'installation de 15 \$.

PORION PLUS

Prix à la carte par portion

Pâtes natures et sauce...8,95 \$
Pâtes farcies et sauce....9,95 \$
Féculents.....4,50 \$
Légumes.....4,50 \$
Viandes / poissons.....9,95 \$

BUFFETS CHAUDS – VIANDES

Minimum de 10 repas identiques

Le Confort 23,50 \$

- 2 choix de salade (voir page 14)
- 1 choix de féculent
- 1 choix de viande ou poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 15)

Le Copieux 25,50 \$

- 1 choix de salade (voir page 14)
- 1 choix de féculent
- 1 choix de légumes
- 1 choix de viande ou poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 15)

Le Comblé 28,50 \$

- 1 choix de salade (voir page 14)
- 1 choix de féculent
- 1 choix de légumes
- 1 choix de viande ou poisson
- 1 accompagnement de fromages à pâte ferme
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 15)

OPTIONS DISPONIBLES :

- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).
Ou

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour le potage du jour +1,50 \$ pp

Potage : Minimum de 10 portions - disponible en format buffet seulement. Voir les détails avec votre conseiller.

FÉCULENTS / LÉGUMES

Les jardinières

- Jardinière de légumes à l'ail et citron
Carottes, brocoli, poivron, chou-fleur, oignon rouge, haricots jaunes, ail, thym frais et citron
- Jardinière de légumes et fines herbe
Carottes, poivron, brocoli, navet, oignon rouge, aubergine et fines herbes
- Jardinière de légumes grillés
Aubergine, courgette, poivron, fenouil, oignon rouge, sauce tomate, ail et fines herbes
- Jardinière de légumes campagnard
Carottes, navet, chou-fleur, oignon rouge, céleri-rave, panais, ail, persil et chou vert

Les pommes de terre

- Pommes de terre rôties au citron
Pommes de terre grelot, thym, oignon, fleur d'ail, curcuma et zeste de citron
- Pommes de terre rôties aux fines herbes
Quartiers de pommes de terre, ail, oignon et marinade aux fines herbes
- Pommes de terre boulangères
Pommes de terre Yukon braisées dans un fond de volaille et oignon espagnol
- Pommes de terre en purée à l'ancienne
Purée de pommes de terre classique avec beurre, lait et muscade

Le gnocchi

- Gnocchis fleur d'ail et fines herbes
Gnocchis, mélange de fines herbes aromatiques et fleur d'ail

Les rizs

- Riz jasmin aux saveurs de l'Orient
Riz jasmin, oignon, fond de volaille, cardamome, clous de girofle et cannelle
- Riz à l'orange et tomate
Riz blanc, tomate, zeste d'orange, courgette, bouillon de légumes et basilic
- Riz pilaf aux petits légumes et fines herbes
Riz blanc, fond de volaille, brunoise de légumes et fines herbes

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur 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.

Boeuf

- **Bœuf Tex-mex**
Macreuse de bœuf marinée au jus d'ananas, bouillon de bœuf, sauce tomate sucrée, Tabasco et sauce soja
- **Bœuf Bourguignon classique**
Macreuse de bœuf accompagnée d'oignons, champignons et carottes
- **Boeuf à l'Irlandaise**
Macreuse de bœuf servie avec pommes de terre, oignon, céleri, persil, carottes
- **Bœuf aux deux poivrons**
Macreuse de bœuf, oignon, céleri, patate douce, ail, thym, poivron et piment Jamaïque

Poulet

- **Poulet à l'espagnole**
Poitrine de poulet, saucisson chorizo, champignons, vin blanc, fond de volaille, oignon et ail
- **Poulet aux olives**
Poitrine de poulet, oignon, champignons, duo d'olives, tomate, poivron et ail
- **Poulet à la sauce crémeuse et pomme caramélisée au Jack Daniel's**
Poitrine de poulet, bacon, pomme, échalote française, Jack Daniel's et sauge
- **Poulet à la sauce aigre-douce**
Poitrine de poulet, poivron rouge, oignon, gingembre, sauce tomate, vinaigre de xérès, sauce soja et ananas
- **Poulet à la crème d'estragon et Chardonnay**
Poitrine de poulet, échalote française, champignons, vin blanc, estragon, crème et persil

Porc

- **Porc caramélisé à la vietnamienne**
Épaule de porc caramélisée marinée avec ail, sauce poisson, oignon espagnol et piment oiseau
- **Porc à la St-Ambroise et sirop d'érable**
Épaule de porc, carottes, oignon, ail, bière St-Ambroise et moutarde

Poisson

- **Filet de saumon, sauce rosée et amandines**
Filet de saumon, amandes, ciboulette, citron, sauce tomate, crème et Parmesan
- **Pavé de saumon et sauce citron**
Saumon, jus de citron, crème, safran, moutarde de Dijon et persil
- **Saumon à la sauce à la crème et capron**
Pavé de saumon, ciboulette, crème, œuf, capron et jus de citron

Végétarien

- **Fricassée de jacquier et légumes**
Jacquier, pomme, oignon, céleri et St-Ambroise rousse
- **Pain de viande végétarien**
Protéine de soja, carottes, oignon et sauce tomate
- **Tofu Szechuan**
Tofu, oignon, gingembre, sésame, sauce tomate et jus de pamplemousse
- **Chilli végétarien**
Protéine végétale, haricots noirs, oignon, carottes, poivron et jalapeño

COCKTAILS

POUR VOUS AIDER À PRÉPARER VOTRE COCKTAIL,
VOICI TROIS PROPOSITIONS :

Cocktail de bienvenue

1 heure de service

5 bouchées / p.p.

Cocktail 5@7

2 heures de service

8 à 10 bouchées / p.p.

Cocktail Dinatoire

18 à 20 bouchées / p.p.

ou

15 bouchées / p.p. + choix de plateau (voir page 22)



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

Les commandes de cocktails doivent être reçues et confirmées au plus tard 48 heures ouvrables avant la livraison. Et 72 heures pour la période des fêtes. Aucune modification ni annulation n'est permise durant cette période.

Minimum de 12 unités par choix de bouchées.

Les bouchées chaudes sont identifiées d'une étoile*



BOUCHÉES CHAUDES ET FROIDES

Minimum de 12 unités par choix de bouchées.
Les bouchées chaudes sont identifiées d'une Étoile*

2,25 \$ / BOUCHÉE

Viandes et Volailles

- Brochette de bœuf à la portugaise
- Bouchée à l'italienne au prosciutto, poivron rôti, bocconcini et pesto
- Roulé au bœuf, salade de petite racine et radis sauce crémeuse à l'oignon
- Brochette de poulet au curry thaï maison

- Rouleau impérial au poulet, sauce chili*

Poissons et fruits de mer

- Mi-cuit de saumon de l'Atlantique, fumé à chaud et laqué à l'érable
- Saumon fines herbes, aïoli et citron vert

Végétariennes

- Mini-falafel, sauce Tahini
- Brochette de tomates, bocconcini, basilic et olive marinée
- Arancini à l'artichaut et fromage Oka*

Sucrées

- Fraise aux deux chocolats
- Panna cotta chocolat blanc et framboise en verrine

2,55 \$ / BOUCHÉE

Viandes et Volailles

- Raclette de mignon de porc au Pied-de-Vent et pomme au Jack Daniel's
- Brochette Club Sandwich : tomate, bacon, laitue, poulet et mayonnaise maison
- Tataki de bœuf et réduction au miso
- Dôme de foie gras, gelée fine à la clémentine
- Le Classique ! Tartare de bœuf et son crostini
- Wonton au bœuf frit, sauce à l'arachide*

- Cassolette de canard confit sauce St-Ambroise*

- Mini egg-roll smoked meat, sauce miel et moutarde*

Poissons et fruits de mer

- Crevette à l'ananas et caramel de lait de coco aux épices indiennes
- Le duo, Saint-Jacques et filet de porc poêlé au potiron

Végétariennes

- Feuilleté de tomate confite et zeste d'orange à la marjolaine
- Effiloché de Jacquier sauce BBQ sur toast

- Tatin de champignons sauvages et demi-glace sauce bordelaise

- Sablé au parmesan et son lingot de mousse de poivron rôti

- Croquette Mac n'Cheese à l'huile de truffes*

Sucrées

- Macaron artisanal
- Verrine de cheese cake, crumble et chantilly
- Brownie maison, sauce chocolat et crème fouettée en verrine

2,95 \$ / BOUCHÉE

Viandes et Volailles

- Veau au câpre et raisin, suprême de pamplemousse confit au vin rouge
- Nigiri de canard à la sauce ponzu sur gâteau croustillant de riz

Poissons et fruits de mer

- Barquette de homard à la Thaï
- Tartare de thon au curry thaï, mayonnaise coriandre et wasabi
- Maki thon mayo épicé

- Homard façon Thermidor*

- Gratin de crabe et sauce Chardonnay*

- Crevette tempura et sweet chili*
- Crevette enrobée de bacon, sauce Bourbon à l'érable*

PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison coupés, frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

Trempelette de chocolat

Sauce chocolat faite maison

Petit / 6 à 8 convives.....	4,50 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	6,50 \$

Croquants du jardin

Légumes du jardin coupés, frais du jour et trempettes

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

Cheddar du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

Fromages à pâte ferme et Brie

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

Petit / 6 à 8 convives.....	38,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	58,95 \$

Fromages fins du Québec

Variété de fromages fins du Québec accompagnée de noix, raisins et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	50,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	79,95 \$

Charcuteries

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

Petit / 6 à 8 convives.....	37,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	58,95 \$

Pâtés et terrines du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives.....	41,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	64,95 \$

Saumon fumé

Saumon fumé et mousse de fromage à la crème accompagnés de câpres, oignons hachés et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	48,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	75,95 \$

Sandwich fantaisies

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

Petit / 6 à 8 convives – 32 mrcx	37,95 \$
Grand / 10 à 12 convives – 48 mrcx.....	56,95 \$

Sandwich à la carte

Faites votre sélection parmi les sandwichs du Portfolio Gastronomique– 2 variétés

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



COMPLÉMENTS

FONTAINE / EAU INFUSÉE

3 saveurs disponibles / 8 litres..... 95,00 \$

Melon, citron et menthe / Lime, orange et coriandre /
Concombres, fraises et kiwis

(Installation incluse)

LES BREUVAGES FROIDS

Jus de fruits variés / 330 ml..... 2,10 \$

Boisson gazeuse / 355 ml..... 2,10 \$

Eau de source / 500 ml 2,10 \$

Eau gazeifiée / 355 ml..... 2,25 \$

Jus de légumes – Thé glacé / 355 ml..... 2,40 \$

Eau de source / 1,5 litres 4,50 \$

Eau gazeifiée / 750 ml..... 5,50 \$

Glace / sac de 2,7kg 5,50 \$

Smoothie / 1 litre 15,00 \$

Jus orange ou pamplemousse / 1 litre 9,50 \$

LES BREUVAGES CHAUDS

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

Café régulier ou thé et tisanes

10 tasses..... 21,00 \$

50 tasses..... 90,00 \$

100 tasses..... 145,00 \$

Café régulier en cafetière jetable / 10 tasses..... 30,00 \$

LA VAISSELLE JETABLE

Grand ensemble de vaisselle jetable 1,75 \$

Grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère,
2 serviettes de table, le tout est biodégradable

Petit ensemble de vaisselle jetable..... 1,25 \$

2 petites assiettes et 2 serviettes de table compostables

Coupe à vin 150 ml..... 0,35 \$



- Le bureau des commandes est ouvert de 9 h à 17 h 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 n'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 15 h le jour ouvrable précédant la livraison.
- Aucune modification ni annulation n'est permise après midi le jour ouvrable précédant la livraison. Pour les commandes placées après 15 h, une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.
- Les commandes de repas chauds, forfaits destinations ou cocktails doivent être reçues et confirmées 48 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation n'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 6 h 30 à 17 h 30. 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.



info@zestedumonde.ca | 514 761-0498