

La Table des Fêtes



zestedumonde.ca

Table des Fêtes offerte du 16 novembre au 24 décembre 2015 inclusivement

La Rencontre des Fêtes

Formule à 16,95\$

minimum de 6 repas identiques

- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Réunion des Fêtes

Formule à 18,50\$

minimum de 6 repas identiques

- 1 Accompagnement
- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

L'Assemblée des Fêtes

Formule à 20,95\$

minimum de 6 repas identiques

- 2 Accompagnements
- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Conférence des Fêtes

Formule à 21,95\$

minimum de 6 repas identiques

- 2 Accompagnements
- 2 Salades
- 1 Viande
- Pain frais et beurre
- 1 Pâtisserie

Salades

- LA PERLÉE; orge, échalotes, pommes, céleri, abricots, raisins secs, canneberges, amandes, graines de tournesol avec vinaigrette citronnée
- LA TOLEDO; laitue romaine, bébé épinards, échalotes, noix mélangées, mandarines et vinaigrette crémeuse à la moutarde de Meaux
- LA BRUXELLOISE; laitue romaine, choux de Bruxelles, tombée d'oignons rouges, lardons et vinaigrette au vinaigre de Xérès
- LA PICARDIE; chou-fleur et oignons rouges rôtis au four, laitue romaine et vinaigrette au cidre de pommes et moutarde de Dijon

Sandwichs

- L'OUTAOUAIS; dindon braisé, poires pochées, roquette et mayonnaise maison à la canneberge sur ciabatta multigrain
- LA MAURICIE; effiloché de veau braisé à l'érable, carottes râpées, roquette et sauce dijonnaise sur pain artisanal
- LE BRIXTON; boeuf rôti de la maison couronné d'une purée de pois verts et menthe et de roquette fraîche sur pain fitness
- L'ESTRIE; effiloché de canard confit et volaille, verdure du moment, carottes râpées et mayonnaise à l'orange, le tout dans un wrap

Accompagnements

- SAPIN DE NOËL; chou-fleur, brocoli, tomate confite, fromages Brie et mozzarella et sauce tomate Zeste sur pain plat
- SUÇONS DE VOLAILLE; mini brochettes de volaille marinées au vin blanc, à l'orange et au poivre rose, grillées et incrustées de bijoux de canneberges
- FROMAGES; accompagnement de fromages à pâte ferme du Québec proposés avec raisins sans pépin
- TAPAS STANSTEAD; rilette de lapin de la maison et écorce d'orange confite présentés sur un croûton

Viandes

- LE LAIT DE POULE; poitrine de poulet marinée au lait de poule au parfum de la saison, couverte d'un légèr chapelure au panko et grillée au four
- LE VIN CHAUD; tendres cubes de boeuf marinés au vin rouge, à l'orange et aux épices de la saison montés en brochettes avec des champignons de Paris

Pâtisseries

- BÛCHETTE DES FÊTES ZESTE; bûchettes de la maison au chocolat garnies de compote à l'orange et de crème au beurre au chocolat noir
- GÂTEAU VELOURS NOIR; gâteau fondant au chocolat noir de la maison, cerises macérées au Kirsch, crème Chantilly et copeaux de chocolat

Informations

- Toutes les commandes du 24 décembre seront livrées sur soutien jetable (+1\$ par personne)
- En cas de rupture de stock d'un item, un conseiller communiquera avec vous afin de vous proposer un choix de remplacement
- Les repas de la Table des Fêtes sont également disponibles en format boîtes à lunch ou sur soutien jetable moyennant des frais additionnels de 1\$ par personne
- **Nos bureaux et cuisines fermeront le 24 décembre 2015 à midi et ouvriront à nouveau le lundi 4 janvier 2016 à compter de 09h00. Les commandes pour le lundi 4 janvier devront être reçues et vous êtes confirmés avant la fermeture de nos bureaux le 24 décembre.**



Table des Fêtes offerte du 16 novembre au 24 décembre 2015 inclusivement

Le rassembleur

Repas chaud à 27,95\$

(minimum 15 personnes)

- 1 salade choisie parmi les salades des fêtes
- Dindon de grain rôti au beurre de sauge et servi avec sauce au Marsala
- Mini cipaille des fêtes Zeste - mijoté traditionnel de veau, boeuf, poulet et lapin servi en tartelette individuelle
- Ragoût de boulettes - un classique de chez nous!
- Purée de pommes de terre et petites racines
- Légumes d'hiver caramélisés, beurre de miel et persil italien
- Panier de pain frais et beurre fouetté
- Ketchup aux fruits maison
- 1 pâtisserie choisie parmi les pâtisseries des fêtes

INFORMATIONS

- Un minimum de 72 heures ouvrables est requis pour la livraison d'un repas chaud
- Tous les repas livrés le 24 décembre seront préparés en contenants jetables (+1\$ par personne)
- En cas de rupture de stock d'un item, un conseiller communiquera avec vous afin de vous proposer un choix de remplacement
- Les commandes de buffets chauds peuvent entraîner des frais d'installation de 15\$ et de location de réchauds de table

Cocktail des fêtes

Le Brillant
Forfait à 16,50\$

8 bouchées p.p.
minimum 20 personnes

- Bonbon de crevette à la crème de coco
- Ananas rôti au miel et prosciutto
- Mignon de canard, coulis de framboise et mangue en cuillère
- Brandade de Gaspé sur croûton maison
- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées (végé)
- Brochette de volaille au miel et sriracha
- Piri-piri carne; brochette de boeuf marinée à la sauce Piri-Piri portugaises
- Tataki de boeuf, réduction aux parfums asiatiques et concassé de noix
- Gravlax maison de saumon cajun sur polenta
- Pana cotta de fenouils et olives bonbons (végé)
- Médaille de porc au porto et myrtilles
- Tartare de magret de canard sur biscuit sablé à l'orange de la maison (bouchée non disponible pour les livraisons le week-end)

Le Scintillant
Forfait à 20,25\$

10 bouchées p.p.
minimum 20 personnes

Informations

- Un minimum de 72 heures ouvrables et requis pour la livraison d'un cocktail des fêtes
- Le Cocktail des Fêtes vous est offert du 16 novembre au 24 décembre 2015. En cas de rupture de stock d'un item, un conseiller communiquera avec vous afin de vous proposer un choix de remplacement
- Parlez à un de nos conseillers afin de prendre connaissance des options qui s'offrent à vous en matière de matériel de location, maître d'hôtel et serveurs pour votre événement
- La préparation des bouchées chaudes peuvent exiger les services d'un maître d'hôtel

