

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

<p>Les Copains 22,95 \$</p> <p>Hot-dog Zeste – Saucisse Italienne Viandal Garnitures : relish, ketchup, moutarde, mayonnaise, Dijon, oignons et chou</p> <p>Hamburger Zeste 1/2 lb. Garnitures : relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage</p> <p>1 salade à votre choix (voir page 14)</p> <p>Pommes de terre en quartier à la façon grecque</p> <p>1 pâtisserie au choix (voir page 15)</p>	<p>La Compagnie 28,95 \$</p> <p>Poulet grillé Poulet mariné au citron, thym frais et aux épices Zeste</p> <p>Côtes levées de porc Sauce BBQ Signature Zeste</p> <p>Saucisses italiennes Viandal Saucisses de fabrication artisanale locale, douces ou piquantes</p> <p>1 salade à votre choix (voir page 14)</p> <p>Pommes de terre en quartier à la façon grecque</p> <p>Pain frais et beurre</p> <p>1 pâtisserie au choix (voir page 15)</p>
<p>Les Collègues 26,95 \$</p> <p>Brochette de poulet et légumes Poulet mariné aux fines herbes et au sel de Camargue</p> <p>Hamburger Zeste 1/2 lb. Garnitures : relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage</p> <p>Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives marinées</p> <p>1 salade à votre choix (voir page 14)</p> <p>Pommes de terre en quartier à la façon grecque</p> <p>1 pâtisserie au choix (voir page 15)</p>	<p>Valence 29,95 \$</p> <p>Brochette de poulet coriandre et lime Poulet mariné avec yogourt pressé, coriandre et jus de lime (2 p.p.)</p> <p>Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives marinées</p> <p>Paella traditionnelle de Valencia Riz, tomates, pois, oignons, safran, paprika, moules, crevettes, pilons de poulet et côtes levées</p> <p>1 salade à votre choix (voir page 14)</p> <p>Pain frais et beurre</p> <p>1 pâtisserie au choix (voir page 15)</p>

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 page15)

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 page15)

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 \$.

PORTION PLUS

Prix à la carte par portion

- Pâtes natures et sauce...8,95 \$
- Pâtes farcies et sauce...9,95 \$
- Féculets.....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

Les gnocchis

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

Le riz

- 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