

# Formules

PRIX PAR PERSONNE  
MINIMUM 20 PERSONNES

6 bouchées  
SÉLECTION  
CLASSIQUE  
Bienvenue

\$11<sup>75</sup>

8 bouchées  
SÉLECTION  
CLASSIQUE  
5 @ 7

\$15<sup>75</sup>

10 bouchées  
SÉLECTION  
CLASSIQUE  
Retrouvailles

\$19<sup>50</sup>



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

\$13<sup>25</sup>

8 bouchées  
SELECTION  
CONNAISSEUR  
5 @ 7

\$17<sup>75</sup>

10 bouchées  
SELECTION  
CONNAISSEUR  
Retrouvailles

\$21<sup>95</sup>



cocktails connaisseur

Portfolio Gastronomique 15<sup>e</sup>