

Formules dînatoires

24 L'INTERLUDE \$24⁹⁵

Prix par personne, min. 15 personnes

BOUCHÉES

- Duo de dattes au prosciutto
bouchées de dattes, roquettes et prosciutto servies avec sauce érable et chili
- Brochettes Kyoto
brochettes de poulet grillé aux parfums de soya et sésame

BOUCHÉES GOURMANDES

- Smörgås à l'anglaise; sandwich scandinave garni de rôti de boeuf, champignons, poivrons rouges, compote de rhubarbe et fromage provolone
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Saigon en boîte asiatique
vermicelles de riz, juliennes de légumes et vinaigrette au citron vert

BAR À WRAPS

- Salento; dinde, poivrons rouges grillés, cresson, fromage provolone et mayonnaise aux poivrons rôtis
- Windsor; boeuf rôti, fromage, concombres, épinards et sauce à l'anglaise
- Tataki; poulet grillé au soya et gingembre, chou Napa, carottes, arachides et sauce à l'arachide

BOUCHÉE SUCRÉE

- Mini pâtisseries en coupoles, saveurs variées



27 L'INTERLUDE \$27⁹⁵

Prix par personne, min. 15 personnes

BOUCHÉE

- Crevettes San José; crevettes aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas

BOUCHÉES GOURMANDES

- Smörgås végétarien; sandwich scandinave garni de champignons, courgettes, tomates séchées, asperges, roquette et fromages Brie et mozzarella
- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme, raisins sans pépin et crostinis
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Lombardi en boîte asiatique; pâtes farfalle, oignons rouges, poivrons rouges, tomates, concombre et persil

VIANDES

- Poulet; poitrine de poulet grillée aux épices jerk jamaïcaines, servie avec salsa à la mangue dans une barquette de bambou individuelle
- Saumon; pavé de saumon au miel et au sésame grillé au four et servi dans une barquette de bambou individuelle

BOUCHÉE SUCRÉE

- Bouchées de fruits frais aux deux chocolats

30 L'INTERLUDE \$30⁹⁵

Prix par personne, min. 30 personnes

BOUCHÉES

- Crevettes San José; crevettes grillées aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas
- Brochettes Kyoto; brochettes de poulet grillé aux parfums de soya et sésame

BOUCHÉES GOURMANDES

- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme, raisins sans pépin et crostinis maison
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison
- Salade Tarroco en boîte asiatique; brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette à l'abricot

BOUCHÉES CHAUDES

requièrent la location de réchauds de table

- Poulet; poêlée de volaille dans une onctueuse sauce au citron parfumée de gingembre frais et safran
- Boeuf; tendres bouchées de boeuf mijotées dans notre sauce à la bière rousse
- Agneau; délicieux morceaux d'agneau braisés au romarin avec tomates, carottes et vin rouge

BOUCHÉE SUCRÉE

- Mini pâtisseries en coupoles, saveurs variées

INFORMATIONS

- 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.
- Les items proposés dans les formules de cocktails dînatoires sont également disponibles à la carte. Un minimum d'unités par type choisi est requis. Demandez une soumission à votre conseiller.

dînatoires interludes

zestedumonde traiteur

34

L'INTERLUDE

\$34⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES peuvent être placées sur station ou passées par des serveurs

- Datte Medjool farcie au chorizo avec coulis de poivron grillé
- Mignon de canard avec coulis de framboise et mangue en cuillère
- Bouchée de saumon aux fines herbes, aïoli et citron vert
- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées (végé)
- Brochette de volaille grillée à la sriracha et au miel
- Quenelle de crevette proposée sur blinis maison
- Bouchée de boeuf marinée au balsamique et servie sur croûton
- Pana cotta de fenouils en verrine couronné d'olives bonbon (végé)

MINI SANDWICH placée sur station

- Mini burger Gaspé
cake de saumon, laitue et sauce tartare

BAR À TAPAS placés sur station

- Tapas Gargano
figes fraîches, prosciutto, fromage caciocavallo sur croûton
- Tapas Perpignan
tombée de poireaux, tomates confites, oeuf mi-mollet sur croûton
- Tapas Stanstead
rillette de lapin, oignons caramélisés, écorce d'orange confite sur croûton

BOUCHÉE GOUMANDE placée sur station

- Salade Saigon en boîte asiatique
vermicelles de riz, juliennes de légumes et vinaigrette au citron vert

BOUCHÉE SUCRÉE placée sur station

- Duo de madeleines
une au citron avec pied de chocolat noir et une au chocolat avec pied de chocolat blanc

Formules
dînatoires

39

L'INTERLUDE

\$39⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES FROIDES passées par des serveurs

- L'escabèche de moule servie en cuillère
- Poulet grillé au Gomasio servi sur pick de bambou
- Roulade d'asperge avec prosciutto et parmesan
- Raisin enrobé de chèvre et son crumble de noix concassées (végé)

BOUCHÉES CHAUDES passées par des serveurs

- Ravioli au fromage sauce à la vodka et aux champignons poêlés (végé)
- Bhaji (beignet) aux oignons et sauce à la menthe (végé)
- Crab cake et sauce Romesco aux poivrons, tomates rôties, ail et amandes
- Wonton au boeuf servi avec sauce à l'arachide

BOUCHÉES SUCRÉES passées par des serveurs ou placées sur station

- Truffe au chocolat noir 70%
- Bouchée de quatre-quart aux deux chocolats

PLATS CHAUDS en formats individuels servis sur station

FAITES UN CHOIX

- Goulasch de boeuf mijotée avec tomates, poivrons et paprika servie avec purée de pommes de terre
- Tagine d'agneau aux épices du Moyen Orient avec oranges et amandes servie avec couscous aux légumes
- Saumon sauce velouté orange et ciboulette servi avec riz aromatisé de persil et coriandre
- Pâtes du moment avec sauce Romanoff au prosciutto, parmesan frais, basilic et poivre noir du moulin

BOUCHÉES GOUMANDES placées sur station

- Salade Tarroco en boîte asiatique
brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette crémeuse à l'abricot
- Fromages à pâte ferme; assortiment de fromages à pâte ferme accompagnés de raisins sans pépin et pain frais en barquette de bambou
- Bouquet de légumes en verrine et sauce de la saison

46

L'INTERLUDE

\$46⁹⁵

Prix par personne, min. 20 personnes

BOUCHÉES FROIDES passées par des serveurs

- Tartare de canard sur biscuit à l'orange de la maison
- Brandade de Gaspé à la morue sur croûton maison
- Pana cotta de fenouils en verrine couronné d'olives bonbon (végé)
- Tataki de boeuf réduction asiatique et concassé de noix
- Roulade de volaille à la façon Cordon Bleu
- Saumon mariné au citron vert avec ratatouille provençale
- Pétoncle grillé sur salsa à la mangue servi en verrine
- Bijou de porc et de fromage Brie

BOUCHÉES SUCRÉES passées par des serveurs

- Mignardise le luxe variété de pâtisseries de luxe miniatures individuelles
- Mousse tiramisu sur biscuit café servie en verrine

BOUCHÉES CHAUDES passées par des serveurs

- Ravioli de marron et porc fumé avec sauce à la crème
- Mini croque monsieur de bison et fromage cheddar fort
- Caille grillée à la marinade chimichurri
- Crevette tempura; crevette légèrement panée à la pâte tempura

PLATS CHAUDS en formats individuels servis sur station

FAITES DEUX CHOIX

- Goulasch de boeuf mijotée avec tomates, poivrons et paprika servie avec purée de pommes de terre
- Tagine d'agneau aux épices du Moyen Orient avec oranges et amandes servie avec couscous aux légumes
- Saumon sauce velouté orange et ciboulette servi avec riz aromatisé de persil et coriandre
- Pâtes du moment avec sauce Romanoff au prosciutto, parmesan frais, basilic et poivre noir du moulin

zestedumonde traiteur

dînatoires intégrales

info@zestedumonde.ca

514.761.0498

Portfolio Gastronomique 15^e

16