

Formules

PETITS DÉJEUNERS - FORMAT BUFFET

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques en format buffet.
Les groupes de moins de 10 seront servis à la carte.

L'Ourson \$8⁵⁰

- 2 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Bébé Ours \$10⁹⁵

- 3 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Maman Ours \$12⁷⁵

- 4 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Papa Ours \$14⁹⁵

- 5 Accompagnements
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

PETITS DÉJEUNERS - FORMAT BOÎTES

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

Déjeuner chaud \$18⁵⁰

- 3 Accompagnements
- 4 Éléments chauds
- 1 Choix de jus (orange/pamplemousse)
REPLACEZ JUS PAR CAFÉ + \$1,50

Protéinés

- Mini croissant jambon et fromage
(également disponible en version jambon ou fromage seul) **G L**
- Wrap Bon Matin!
Oeufs à la coque, bacon, tomates, laitue et mayonnaise maison (également disponible en version bacon de dinde) **G**
- Sandwich Le Matinal
Oeufs et mayonnaise maison persillée servis sur pain frais multigrain **G**
- Bagel au fromage à la crème
(option de saumon fumé + 1,00\$ p.p.) **G L**
- Le plateau du Plateau
Plateau de saumon fumé, mousse de fromage à la crème et bagels grillés accompagnés de câpres et d'oignons hachés (+1,50\$ p.p.) **G L**

Crêpes

Crêpes fines roulées à la main **G L**
minimum de 10 crêpes par garniture choisie

- Pêches caramélisées et noix
- Mousseline cottage et mandarines
- Garniture chocolat-noisette
- Garniture dulce de leche (caramel de lait)
- Dinde et fromage suisse
(également disponible en version dinde ou suisse seul)

INFORMATIONS

- Les petits déjeuners sont livrés à partir de 6h30 le matin.
- Les saveurs des viennoiseries, muffins, madeleines et cakes délices sont choisies par la cuisine.
- 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.
- Les buffets petits déjeuners sont également offerts sur soutien jetable/recyclable monnayant un frais de \$1 par personne

ÉLÉMENTS CHAUDS

- Oeufs brouillés **L**
- Bacon fumé
- Saucisses campagnardes **G**
- Pommes de terre rôties
- Fèves au lard maison

INFORMATIONS

- 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.

petits déjeuners

zestedumonde traiteur

3

Portfolio Gastronomique 15^e

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

Fruité

- Arc-en-ciel de fruits frais
- Duo de cheddar du Québec et raisins **L**
- Salade de fruits parfumée à la fleur d'oranger
- Mini brochettes de cheddar doux et fruits **L**
- Mini brochettes de fruits frais

Coupe yogourt garnie à votre goût **L**

minimum de 10 coupes par garniture choisie

- Pêches caramélisées et noix
- Mandarines et amandes grillées
- Velouté de petits fruits et granola **G** (granola à part)

Frais du four

- Cake Délice **G L**
Savoureux cake à la mie tendre et moelleuse, saveurs variées
- Mini viennoiseries (2 p.p.) **G L**
Brioches, chaussons, chocolatines, danoises
- Mini croissants et confiture de la maison (2 p.p.) **G L**
- Biscuits canneberges et amandes grillées (2 p.p.) **G L**
- Mini muffins (2 p.p.) **G L**
Faits maison, saveurs variées, certaines variétés sont sans noix
- Barre Énergie **G L**
Avoine, noix de Grenoble, pistaches, pépites de chocolat blanc et au lait, miel et graines de sésame
- Barre Équilibre **G**
Quinoa, avoine, amandes, graines de lin, graines de tournesol, figues et abricots séchés
- Madeleines de la maison (2 p.p.) **G L**
Citron, chocolat, orange ou framboise
- Panier mixte **G L**
Une variété de muffins, mini croissants, mini viennoiseries, cake délice, confiture maison (+1,25\$ p.p.)

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. Les lettres **G** et **L** indiquent la présence de **GLUTEN** et **LACTOSE**

À LA CARTE

SMOOTHIES AUX FRUITS BIO

VÉGÉTALIEN - **Ø LACTOSE** - **Ø GLUTEN**
TOUJOURS FRAIS DU JOUR

- Smoothie **l'Énergisant** à \$15/Litre
fait à base de lait de coco et ingrédients biologiques (ananas, mangue, abricot, noix de coco et maca)
- Smoothie **l'Antioxydant** à \$15/Litre
fait à base de lait de coco et ingrédients biologiques (framboises, fraises, betteraves, basilic, graines de chia et baies de goji)

CAFÉ/THÉ

- Café régulier **OU** thé et tisanes
19.50\$ / 10 tasses
85.50\$ / 50 tasses
135\$ / 100 tasses
- Café régulier en cafetière jetable
28\$ / 10 tasses



zestedumonde traiteur

petits déjeuners