

# PORTEFOLIO

BARBEQUE AU BUREAU



zestedumonde traiteur

# Vivez une expérience gourmande!

Les menus Barbeque au Bureau de Zeste du Monde vous offrent tous les plaisirs de cette cuisine tant appréciée sans aucun des inconvénients. Moustiques, fumée, météo inconsistante? N'en parlons plus! Laissez nous livrer une expérience gourmande directement à vos bureaux

## SALADES

- SALADE LYON; Romaine, endive, radicchio, poires, graines de tournesol, vinaigrette d'Auvergne **L**
- SALADE TRIESTE; Cresson, mesclun, tomate, oignon rouge, olive, câpre, croûtons, vinaigrette balsamique **G**
- SALADE PELLA; Bébé épinard, roquette, pêche, amandes, fromage féta, vinaigrette à la pêche
- SALADE HOKKAIDO; Mesclun, concombre, sésame, ciboulette, vinaigrette japonaise
- SALADE DINANT; Orge, chou kale, échalote française poêlée, tomate, vinaigrette dijon basilic **G**
- SALADE TELLARO; Carotte, céleri, concombre, poivron, oignon rouge, daïkon, vinaigrette citrus
- SALADE COLMAR; Avocat, tomate, pomme grenade, oignon rouge, roquette, estragon, vinaigrette Zeste
- SALADE OMAO; Edamame (fève de soja), haricot blanc, tomate, oignon vert, persil, tahiné
- SALADE POSITANO; Fenouils, tomate, poivron, oignon rouge, suprême d'orange, vinaigrette à l'orange
- SALADE ARDENNES; Épeautre, courge butternut, oignon vert, carotte, romarin, vinaigrette miel moutarde **G**
- SALADE ST-BONIFACE; Patate douce, maïs, poivrons, coriandre, menthe, vinaigrette cajun au citron vert
- SALADE BURANO; Pâte orzo, carotte, courgette, citrouille, romarin **G**
- SALADE SANTORINI; Pâte penne, tomate, oignon vert, basilic frais, roquette, câpre, olive noire, vinaigrette dijon **G**
- SALADE BYBLOS; Couscous, poivron, pomme, oignon, tomate, citron confit, persil **G**
- SALADE POMMES DE TERRE; Pomme de terre, câpre, oignon vert, persil, oeuf à la coque, crème sure **L**

## PÂTISSERIES

- Moelleux aux amandes, compote fraise rhubarbe, garnitureavoine **G L**
- Moelleux chocolat, garniture framboise et sauce chocolat **G L**
- Moelleux aux pommes et sauce caramel **G L**
- Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade **G L**
- Léger à la mangue; gâteau vanille et mousse mangue **G L**
- Tuxedo; bavaroise au chocolat blanc sur brownie **G L**
- Croustillant royal: croustillant praliné, ganache au chocolat noir **G L**
- Gâteau opéra: biscuit joconde café, crème chocolat **G L**
- Brownies classique et sauce chocolat **G L**
- Mini brochettes de fruits frais (2 p.p.)

## 20 LES COPAINS

\$20<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 10 personnes

- Hot-Dog Zeste - saucisse italienne Viandal  
Garnitures; relish, ketchup, moutarde et Dijon, oignons et chou
- Hamburger Zeste 1/4 lb.  
Garnitures; relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage
- 1 salade à votre choix
- Pommes de terre en quartier à la façon grecque
- 1 pâtisserie au choix

## 23 LES COLLÈGUES

\$23<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 10 personnes

- Brochette de poulet et légumes BBQ  
(mariné aux fines herbes et au sel de Camargue)
- Hamburger Zeste 1/4 lb.  
Garnitures; relish, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise, tomates, laitue, cornichons et fromage
- Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives marinées
- 1 salade à votre choix
- Pommes de terre en quartier à la façon grecque
- 1 pâtisserie au choix

## 25 LA COMPAGNIE

\$25<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 10 personnes

- Poulet grillé  
(mariné au citron, thym frais et aux épices Zeste)
- Côtes levées de porc  
Sauce BBQ Signature Zeste
- Saucisses italiennes Viandal  
(de fabrication artisanale locale, douces ou piquantes)
- 1 salade à votre choix
- Pommes de terre en quartier à la façon grecque
- Pain frais et beurre
- 1 pâtisserie au choix

## 23 VALENCE

Destinations →  
GASTRONOMIE MONDIALE

\$23<sup>95</sup>

Prix par personne, min. 10 personnes

- Tapas de crevette: crevette poêlée aux herbes fraîches et citron (2 p.p.)
- Pinchitos: Mini brochette de poulet grillée aux épices d'andalousie
- Paella traditionnelle de Valencia: riz, tomates, pois, oignons, safran, paprika, moules, crevettes et pilons de poulet
- 1 salade à votre choix
- Pain frais et beurre
- 1 dessert au choix

## SANDWICHS FROIDS

Peuvent être commandés à titre de remplacement d'un item chaud, ou à la carte. Demandez toutes les modalités à votre conseiller.

- Club Volaille: poulet grillé, bacon de dinde, laitue, tomate, mayonnaise maison
- Poulet BBQ: poulet BBQ effiloché, sauce BBQ Zeste, laitue
- Sandwich Phoenix: poulet grillé, oignons caramélisés, tomate, fromage cheddar, mayo chipotle
- Sandwich Boeuf-Allo: boeuf mariné, poivrons rouges grillés, sauce buffalo douce, chou émincé mariné
- Burger Portobello: champignon portobello, oignons caramélisés, poivrons rouges grillés, mayo thym-citron **VÉGÉ**
- Burger Aubergine: rondelle d'aubergine, oignons caramélisés, poivrons rouges grillés, mayo thym-citron **VÉGÉ**

## À LA CARTE

Ces items sont destinés à être commandés à titre de complément à un forfait BBQ au Bureau. Demandez toutes les modalités à votre conseiller.

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| • Hamburger classique  | \$.39,95 |
| • Hot dog classique    | \$.22,25 |
| • Hamburger Zeste      | \$.55,50 |
| • Hot dog Zeste        | \$.43,35 |
| • Hamburger végétarien | \$.45,50 |
| • Hot dog végétarien   | \$.22,25 |

## Vaisselle jetable



- Grand ensemble de vaisselle jetable . . \$ 1,55  
grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette,  
cuillère, 2 serviettes de table, le tout est compostable
- Petit ensemble de vaisselle jetable . . \$ 0,95  
2 petites assiettes et 2 serviettes de table compostables
- Coupes à vin 150 ml . . . . . \$ 0,30

## Location et Installation

- Location de réchaud de table . . . . . \$ 12,50 ch.  
La nourriture chaude est livrée prête à manger. L'utilisation de réchauds de table aide à conserver la chaleur des aliments tout au long de la période de service.
- Installation du buffet chaud . . . . . \$ 15,00 ch.  
Notre livreur procédera à l'installation de votre buffet à l'endroit désigné. Ce service inclut la disposition des items froids, l'installation complète des réchauds de table et la mise en place des items chauds dans les réchauds

## Brevages froids



- Jus de fruits variés 330 ml . . . . . \$ 1,95
- Boisson gazeuse 355 ml . . . . . \$ 1,95
- Eau de source 500 ml . . . . . \$ 1,95
- Eau gazéifiée 355 ml . . . . . \$ 2,25
- Jus de légumes – Thé glacé 355 ml \$ 2,25
- Eau de source 1.5 litres . . . . . \$ 4,00
- Eau gazéifiée 750 ml . . . . . \$ 5,00
- Agrumes (lime et citron) . . . . . \$ 1,00
- Glace (sac de 2,7kg) . . . . . \$ 5,00

## Brevages chauds



- 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

Inclut les verres à breuvages chauds, bâtonnets, sucre, godets de crème et lait et édulcorant

## Infos commandes et livraison

- Le bureau des commandes est ouvert du 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi.
- Les commandes de Barbeque au Bureau doivent être reçues et confirmées 48 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation est permise durant cette période.
- **Le montant total de votre commande vous sera facturé si vous annulez celle-ci sans respecter les modalités ci haut.**
- Les prix et le contenu de ce Portfolio Barbeque au Bureau peuvent être modifiés sans préavis.
- Dans le cas de rupture de stock d'un item, votre conseiller vous proposera un item de remplacement de valeur égale.
- Les frais de livraison, le service, le matériel en location et les taxes ne sont pas inclus dans les prix affichés.
- La présentation des plats peut différer des images présentées au sein de ce Portfolio Barbeque au Bureau
  
- Nos heures régulières de livraison sont du lundi au vendredi de 06h30 à 17h30. Pour les livraisons à l'extérieur de ces heures, une surcharge s'impose.
- Le tarif de livraison est établie selon le code postal de la destination.
- Veuillez prévoir une plage de 1 heure avant votre événement durant laquelle votre livraison peut s'effectuer à tout moment.
- La récupération de la vaisselle se fait dans les 24 à 48 heures ouvrables suivant votre événement. La récupération de vaisselle le jour même de votre événement peut s'effectuer monnayant une surcharge établie selon le lieu de cueillette.