

PORTEFOLIO

TABLE DES FÊTES



zestedumonde traiteur

Formules

BUFFET FROID

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 6 repas identiques

La Bonté \$15⁵⁰

- 2 choix de salades
- 2 choix de sandwichs
- 1 choix de pâtisserie

Le Bonheur \$16⁵⁰

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwichs
- 1 choix de pâtisserie

Le Joyeux \$19⁹⁵

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade
- 1 choix de plateau
- 2 choix de sandwichs
- 1 choix de pâtisserie

Le Festif \$22⁹⁵

- 2 choix de mises en bouche
- 1 choix de salade
- 1 choix de plateau ou une 2e salade
- 1 choix de protéine / profil saveur
- 1 choix de pâtisserie

Le Féérique \$26⁹⁵

- 3 choix de mises en bouche
- 1 choix de salade
- 1 choix de plateau ou une 2e salade
- 1 choix de protéine / profil saveur
- 1 choix de pâtisserie

Ces formules sont également disponible
en boîtes à lunch ou sur soutien jetable
monnayant un supplément de 1\$ par personne

La Table des Fêtes est en vigueur
du 20 novembre au 22 décembre 2017



MISES EN BOUCHE

- Bouchée foie gras à la clémentine (2 p.p.); Foie gras Zeste, gelée de clémentine, zeste d'orange
- Mini cannelés Gruyère (2 p.p.); Mini cannelé type "cake" fait de fromage Gruyère **VÉGÉ**
- Bouchée cheddar tomate; Bouchée de cheddar fort avec tomate confite et basilic frais **VÉGÉ**
- Brochette poulet marron (2 p.p.); Brochette de poulet, marron, érable, noisette, sauge
- Pizza tomate classique (2 p.p.); Pizza classique aux tomates **VÉGÉ**

SALADES

- Salade Rémolade des Fêtes; Céleri-rave, pommes Granny Smith, pommes de terre, fleur d'ail, bacon, persil, mayonnaise et citron
- Salade Tourne Soleil des Fêtes; Carotte, tomate, orange, échalote, graines de citrouille et tournesol, vinaigrette à l'orange **VÉGÉ**
- Salade Romaine des Fêtes; Laitue romaine, radicchio, épinard, roquette, canneberges amaretto, vinaigrette citron-Dijon **VÉGÉ**
- Salade PastAtlantique; Pâtes farfalle, chair de homard, tomates, câpres, céleri, petits pois, vinaigrette citronnée

PLATEAUX

- Plateau Homard; Chair de homard sur lit de pommes de terre avec sauce de bisque et tomates
- Plateau Brocolinis; Plateau de brocolini, bocconcini, oignon rouge, vinaigrette balsamique et framboise **VÉGÉ**
- Plateau Betterave des Fêtes; Plateau de betterave, salade nicoise, pêche caramélisé, vinaigrette d'auvergne et graine de chia **VÉGÉ**
- Plateau Charcuteries des Fêtes; Sélection de charcuteries accompagnées de cornichons, confiture d'oignon et sauce dijonnaise
- Plateau Terrines des Fêtes; Variété de pâtés et terrines accompagnés de cornichons, confiture d'oignon et sauce dijonnaise

PLATEAUX Plus

- Plateau Terre et Mer des Fêtes; Plateau de saumon fumé, crevettes, charcuteries et accompagnements (+5\$ p.p.)
- Plateau Pacifique des Fêtes; Plateau de saumon fumé, crevettes, pain frais et accompagnements (+5\$ p.p.)

SANDWICHES

- Sandwich Dindon des Fêtes; Dinde, tomate, chips de chou kale, pesto de tomate Zeste
- Sandwich Poulet des Fêtes; Poulet grillé à la sauge, sauce tartare, chou au raifort
- Sandwich Bœuf des Fêtes; Bœuf rôti Zeste, champignon, fromage gouda, oignon caramélisé, fleur d'ail
- Sandwich Pain de Viande des Fêtes; Pain de viande pur bœuf, betterave mariné, épinard, moutarde Meaux et Dijon
- Wrap Végé des Fêtes; Oignon caramélisé, champignon, épinard, mayo de Meaux au miel **VÉGÉ**

VIANDES

- Paupiette de veau artisanale servi avec notre sauce à la canneberge des fêtes
- Chair et pilon de canard confit avec notre sauce pommes caramélisées, sirop d'érable et Jack Daniels

Le Rassembleur

(prix par personne, 15 pers et +)

\$28⁹⁵

Repas chaud traditionnel des fêtes

- Choix de 1 salade
- Dindon de grain rôti au beurre de sauge et servi avec sauce au Marsala
- Mini cipaille des fêtes Zeste - mijoté traditionnel de veau, boeuf, poulet et lapin servi en tartelette individuelle
- Ragoût de boulettes - un classique de chez nous!
- Purée de pommes de terre et petites racines
- Légumes d'hiver caramélisés, beurre de miel et persil italien
- Panier de pain frais et beurre fouetté
- Ketchup aux fruits maison
- Lingot de chocolat satiné des fêtes ou 1 choix parmi nos pâtisseries régulières

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

Infos commandes et livraison

- Le bureau des commandes est ouvert du 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi.
 - Les commandes de La Table des Fêtes 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 Table des Fêtes 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 Table des Fêtes
-
- 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.