

# 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* \$15<sup>50</sup>

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

### *Le Bonheur* \$16<sup>50</sup>

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

### *Le Joyeux* \$19<sup>95</sup>

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

### *Le Festif* \$22<sup>95</sup>

- 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* \$26<sup>95</sup>

- 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 +)

## Repas chaud traditionnel des fêtes

\$28<sup>95</sup>

- 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.