

Bistronomie

REPAS À LA UNE!



zestedumonde traiteur

Votre nouvelle formule gagnante; $1+1+1+1=Bistronomie!$

Les formules traiteur traditionnelles conviennent parfaitement à des groupes de taille moyenne ou d'envergure qui sont souvent organisés par une seule personne. Mais que faire des plus petits groupes qui doivent se sustenter et qui n'ont pas nécessairement tous les mêmes goûts? Entre en scène nos nouvelles formules Bistronomie – repas à la une. Il suffit d'une simple addition afin d'obtenir la formule gagnante pour chaque membre de votre groupe; $1+1+1+1=Bistronomie!$



Infos commandes et livraison

- Le bureau des commandes est ouvert du 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi.
- Les commandes de Bistronomie doivent être reçues et confirmées au plus tard à 15h le jour ouvrable précédant la livraison et aucune modification ni annulation est permise après cette heure
- **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 cette carte Bistronomie 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, et les taxes ne sont pas inclus dans les prix affichés.
- La présentation des plats peut différer des images présentées au sein de cette carte Bistronomie

1 Pain

Nos mini baguettes artisanales sont de fabrication locale et vous offrent une croûte tendre qui entoure une mie moelleuse, pleine de saveur.



+ 1 Garniture

Boeuf

Bœuf rôti, fromage suisse, oignon caramélisé et sauce dijonnaise

Jambon

Jambon, pomme déshydratée, fromage cheddar, laitue et sauce dijonnaise

Poulet toscane

Poulet grillé, pesto de tomate séchée, poivron rouge rôti et laitue

Poulet sud-ouest

Poulet grillé, oignon caramélisé, tomate, laitue et mayo chipotle

Dinde & Brie

Dinde fumée, fromage Brie, poire, roquette et mayo à l'ancienne

Saumon

Saumon éfiloché, fleur d'ail, canneberge, céleri, concombre et laitue

Antipasti

Courgette, aubergine, champignon portobello grillé, roquette et pesto de tomate séchée

Tofu grillé

Tofu grillé, tomate, laitue et notre mayonnaise Louisiane

+ 1 Vinaigrette

pour accompagner votre généreuse salade Bistronomie composée de légumes mixtes, légumes du jardin en juliennes et tomates des champs rôties

La Jaune

Vinaigrette de la maison parfumée à la mandarine

La Verte

Vinaigrette à la poire et au vin rouge

La Bleue

Vinaigrette balsamique à l'oignon caramélisé

La Rouge

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge et tomates séchées

+ 1 Gourmandise

Coco-lime

Terminez sur une note tropicale avec cette tartelette qui marie lime et noix de coco

Citron

Garniture au citron qui réveille les papilles, surmontée d'une meringue onctueuse

Sucre

Laissez vous transporter au Québec d'antan en dégustant cette tartelette au sucre à la crème

Chocolat

Pour les amateurs de chocolat, cette tartelette au chocolat noir 70% saura vous séduire

Bistronomie
zestedumonde traiteur présente

www.zestedumonde.ca

514.761.0498

info@zestedumonde.ca

3

= repas **Bistronomie SANDWICH** à \$19⁹⁵ p.p.
offertes en formules boîtes à lunch seulement. Les couverts jetables sont inclus

1 Protéine

Choisissez une protéine et mariez-la à un profil saveur qui répondra à votre goût du jour.

BOEUF

- Brochette
- Tournedos

POULET

- Brochette
- Poitrine

SAUMON

- Brochette
- Pavé

PORC

- Filet

TOFU

- Poêlé

Servie sur couscous aux légumes grillés OU lit de verdure

+ 1 Profil saveur

Balsamique

Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur

Fines herbes

Délicate marinade aux herbes de Provence, au thym et au romarin frais

Kyoto

Marinade faite de soja, sésame, citron frais et miel pur

San José

Marinade d'ail, citron vert et gingembre frais accompagné d'une salsa d'ananas

Shawarma

Marinade de yogourt et d'épices libanaises

Chipotle

Tomates et adobo de piments chipotle doux au goût fumé

Grecque

Marinade faite de citron frais, huile d'olive extra vierge, origan et fromage féta

Pesto d'épinards

Marinade et garniture de notre pesto sans noix et de bébé épinards poêlés

Saté

Marinade de lait de coco, d'ail et de gingembre frais et d'épices asiatiques

Thaï

Marinade faite de soja, citron vert, sauce poisson et chili

+ 1 Vinaigrette

pour accompagner votre généreuse salade Bistronomie composée de verdure mixtes, légumes du jardin en juliennes et tomates des champs rôties

La Jaune

Vinaigrette de la maison parfumée à la mandarine

La Bleue

Vinaigrette balsamique à l'oignon caramélisé

La Verte

Vinaigrette à la poire et au vin rouge

La Rouge

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge et tomates séchées

+ 1 Gourmandise

Coco-lime

Terminez sur une note tropicale avec cette tartelette qui marie lime et noix de coco

Sucre

Laissez vous transporter au Québec d'antan en dégustant cette tartelette au sucre à la crème

Citron

Garniture au citron qui réveille les papilles, surmontée d'une meringue onctueuse

Chocolat

Pour les amateurs de chocolat, cette tartelette au chocolat noir 70% saura vous séduire

info@zestedumonde.ca

514.761.0498

www.zestedumonde.ca

zestedumonde traiteur présente Bistronomie

4

= repas *Bistronomie* VIANDE à \$21⁹⁵ p.p.
offertes en formules boîtes à lunch seulement. Les couverts jetables sont inclus