



20  
19

PORTFOLIO  
**TABLE DES FÊTES**



# FORMULES BUFFET FROID

## BUFFET FROID ET BOÎTE À LUNCH DES FÊTES

Minimum de 6 repas identiques.  
Un supplément de 1\$ pour le format boîte à lunch

### Le Bonheur ..... 18,95 \$

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwich
- 1 pâtisserie bûchette des Fêtes

### Le Joyeux ..... 21,95 \$

- 1 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 2 choix de sandwich
- 1 pâtisserie bûchette des Fêtes

### Festif ..... 24,95 \$

- 2 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de viande
- Pain frais et beurre
- 1 pâtisserie bûchette des fêtes

### Le Féérique ..... 28,95 \$

- 3 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de viande
- Pain frais et beurre
- 1 pâtisserie bûchette des fêtes

### Options disponibles :

- Remplacez les deux choix de sandwich par une portion de protéine / marinade et pain frais +1 \$ pp
- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).  
ou  
Remplacez un choix de salade ou mise en bouche par le potage du jour +1,50 \$ pp
- Potage : Minimum de 10 portions – disponible en format buffet seulement. Voir les détails avec votre conseiller.
- Buffet froid : également disponible en boîtes à lunch ou sur soutien jetable moyennant un supplément de 1 \$ par personne
- Repas allergies disponibles moyennant un supplément de 1 \$ par personne
- Zeste du Monde vous offre cette Table des Fêtes du 18 novembre au 24 décembre 2019.

## SALADES

- Salade de chou à la canneberge  
Chou, canneberges, carottes et pommes de terre
- Salade de patates rôties, brocoli et prosciutto  
Pommes de terre grelot, brocoli rôti et prosciutto croustillant
- Salade de roquette et chèvre  
Feuille de roquette, fromage de chèvre, fraises et graines de tournesol
- Salade de carottes et asperge  
Carottes et radis en julienne, persil Italien et asperge
- Salade d'épinard et poires  
Épinard, poires, poivron rôti, champignons, parmesan et vinaigrette Zeste
- Salade de Farfalle et saumon grillé  
Farfalle, saumon grillé, endive, radicchio et tomates raisins

## SANDWICHS

- Sandwich dinde poivre vert  
Dinde braisée, paprika, ail, poivre vert, canneberges, fromage Suisse et mayonnaise
- Sandwich végété pâté des Fête  
Carottes, pommes de terre, oignons, œufs, tournesol, citrouille, pois chiches, lentilles et gingembre
- Sandwich au poulet et à la pêche  
Poitrine de poulet, pêche rôtie, Monterey jack et mayonnaise Louisiane
- Sandwich empereur des mers  
Saumon grillé, concombre, laitue et sauce crémeuse à la fleur d'ail
- Sandwich forestier des Fêtes  
Champignons, fromage brie, épinard, échalotes françaises, ail, pesto et mayonnaise
- Sandwich le petit cochon  
Échine de porc, fromage jalapeno, tomates, cornichons et sauce maison.
- Sandwich de bœuf shabu shabu  
Bœuf, calabrese fort, tomates italiennes, origan et mayonnaise aux deux moutardes.

## MISES EN BOUCHE

- Galette de pommes de terre  
Yukon Gold, fromage au jalapeno et broccoli
- Aubergine parmigiana  
Aubergine, basilic, olives, artichaut, gratiné avec mozzarella et parmesan
- Saumon endive et radicchio  
Cube de saumon rôti, endive et radicchio poêlés au sirop de framboise
- Zucchini farci  
Champignons, bœuf poêlé, estragon, tomates raisins, gratiné au Monterey Jack
- Chou à la crème salé  
Pâte à chou à la mousse crémeuse de fromage, échalotes, aneth et graines de tournesol
- Plateau de terrines des Fêtes  
Pâtés du Québec accompagnés de cornichons, confiture d'oignons, dijonnaise et pain baguette + 2 \$
- Plateau de charcuteries des Fêtes  
Charcuteries prosciutto, capicollo, salami et jambon, marinades, dijonnaise et pain baguette + 2 \$

## VIANDES

- Poulet croustillant, sauce aux cerises et Jack Daniel'  
Poitrine de poulet, cerises noires, Jack Daniel's, miel, gingembre, ail et chili broyé
- Confit de canard, sauce orange et Grand Marnier  
Canard confit, Grand Marnier, échalotes françaises, ail, suprêmes d'oranges et oignons verts
- Poulet et veau à la sauce blanche  
Pâte feuilletée, poitrine de poulet, veau haché, oignons jaunes, champignons et crème

# FORMULES BUFFET CHAUD

## BUFFET CHAUD DES FÊTES

### Le copieux des Fêtes ..... 26,95 \$

Minimum de 10 personnes

1 choix de salade

1 choix de plat chaud

Jardinière de légumes et fines herbes :

Carottes, poivron, brocoli, navet, oignons rouges et aubergine

Pommes de terre Monte-Carlo :

Pommes de terre farcies de bacon, ail, fromage Cheddar et échalotes françaises

Pain frais et beurre

Pâtisserie : bûchette des Fêtes

### Le Comblé des Fêtes ..... 29,95 \$

Minimum de 10 personnes

1 choix de salade

1 choix de plat chaud

Jardinière de légumes et fines herbes :

Carottes, poivron, brocoli, navet, oignons rouges et aubergine

Pommes de terre Monte-Carlo :

Pommes de terre farcies de bacon, ail, fromage Cheddar et échalotes françaises

Fromage à pâte ferme accompagné de raisins

Pain frais et beurre

Pâtisserie : bûchette des Fêtes

### Le Rassembleur ..... 28,95 \$

Minimum de 15 personnes

Dindon de grain rôti au beurre de sauge,

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 !

Pommes de terre en purée à l'ancienne :

avec beurre, lait et muscade

Jardinière de légumes et fines herbes :

Carottes, poivron, brocoli, navet, oignons rouges et aubergine

Pain frais et beurre

Ketchup aux fruits maison

Pâtisserie : bûchette des Fêtes



## SALADES

- Salade de chou à la canneberge  
Chou, canneberges, carottes et pommes de terre
- Salade de carottes et asperge  
Carottes et radis en julienne, persil Italien et asperge
- Salade de patates rôties, brocoli et prosciutto  
Pommes de terre grelot, brocoli rôti et prosciutto croustillant
- Salade d'épinard et poires  
Épinard, poires, poivron rôti, champignons, parmesan et vinaigrette Zeste
- Salade de roquette et chèvre  
Feuille de roquette, fromage de chèvre, fraises et graines de tournesol
- Salade de Farfalle et saumon grillé  
Farfalle, saumon grillé, endive, radicchio et tomates raisins

## PLATS CHAUDS

- Poulet à la sauce aux pommes et rhubarbe  
Poitrine de poulet avec manchon, accompagnée d'une sauce aux pommes et rhubarbe
- Steak de macreuse braisé au Sortilège boeuf, Sortilège, carottes, oignons, céleri et sirop d'érable
- Canard à la sauce aux raisins  
Cuisse de canard confite, accompagnée d'une sauce aux raisins
- Tofu général Tao  
Tofu croustillant, carottes, oignons verts et rouges, poivron rouge et riz basmati (végé)

### Options disponibles :

- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).  
ou  
Remplacez un choix de salade par le potage du jour +1,50 \$ pp
- Potage : Minimum de 10 portions – disponible en format buffet seulement. Voir les détails avec votre conseiller.
- Repas allergies disponibles moyennant un supplément de 1 \$ par personne.
- Buffet chaud : également disponible sur soutien jetable moyennant un supplément de 1 \$ par personne et un coût de 25 \$ par réchaud de table jetable.
- Zeste du Monde vous offre cette Table des Fêtes du 18 novembre au 24 décembre 2019.

# COCKTAILS DES FÊTES

POUR VOUS AIDER À PRÉPARER VOTRE COCKTAIL, VOICI TROIS PROPOSITIONS :

**COCKTAIL  
DE BIENVENUE**

---

1 heure de service  
5 bouchées / p.p.

**COCKTAIL  
5 À 7**

---

2 heures de service  
8 à 10 bouchées / p.p.

**COCKTAIL  
DINATOIRE**

---

18 à 20 bouchées / p.p.

## BOUCHÉES FROIDES ❄️

### Viande et volaille ❄️

Brochette de poulet Moderne : ..... 2,25 \$

Tomate raisin, épinard, noix de pain et balsamique

Brochette de bœuf shabu shabu au romarin et champignons

Prosciutto, mousse de fromage et melon ..... 2,55 \$

Bouchée de poulet à l'orange et estragon

Bouchée de boeuf Ronin :

cardamome, basilic, pomme grenade et raifort

Dôme de foie gras, gelée fine à la clémentine

### Poisson et fruits de mer ❄️

Gambas al pastor : Crevette, tortillas, cumin, ..... 2,55 \$

paprika et jus de lime

Lollipop saumon kimchi

Crevette à la fleur d'ail et canneberge

Saumon fraîcheur, avocat et salsa de pêches

Paella en tapas, fruits de mer et chorizo ..... 2,95 \$

### Végétarien ❄️

Feta, melon, poivre rose et coriande ..... 2,25 \$

sur stick de bambou

Feuilleté de tomate confite et ..... 2,55 \$

et zeste d'orange à la marjolaine

Tuille de parmesan provençal ..... 2,95 \$

### Bouchées desserts ❄️

Panna cotta chocolat blanc et framboise ..... 2,25 \$

en verrine

Fraise aux deux chocolats

Macaron artisanal ..... 2,55 \$

Brownie maison, sauce chocolat

et crème fouettée en verrine

Verrine de cheese cake, crumble et chantilly

## BOUCHÉES CHAUDES 🔥

### Viande et volaille 🔥

Wonton au bœuf frit, sauce à l'arachide ..... 2,55 \$

Mini egg-roll smoked meat, sauce miel et moutarde

Cassolette de canard confit sauce St-Ambroise



### Poisson et fruits de mer 🔥

Gratin de crabe et sauce chardonnay ..... 2,95 \$

Crevette enrobée de bacon sauce Bourbon à l'érable

Homard façon Thermidor



### Végétarien 🔥

Arancini à l'artichaut et fromage Oka ..... 2,25 \$

Mini-Falafel, sauce Tahini

Croquette Mac N'cheese à l'huile de truffe ..... 2,55 \$

### **i** Options disponibles :

- Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipement. Parlez-en à votre conseiller.
- Les commandes de cocktails doivent être reçues et confirmées au plus tard 72 heures ouvrables avant la livraison.
- Minimum de 12 unités par choix de bouchées.
- Zeste du Monde vous offre cette Table des Fêtes du 18 novembre au 24 décembre 2019.

# COMPLÉMENTS



## INFORMATIONS COMMANDES ET LIVRAISON

- Le bureau des commandes est ouvert de 9 h à 17 h du lundi au vendredi.
  - Les commandes de La Table des Fêtes, section buffet chaud, buffet froid et boîte à lunch doivent être reçues et confirmées 48 heures ouvrables avant la livraison.
  - Les commandes de la section cocktail doivent être reçues et confirmées 72 heures ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation n'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.
  - Dans le cas de rupture de stock d'un item, votre conseiller vous proposera un item de remplacement de valeur égale.
  - Les prix et le contenu de ce Portfolio Table des Fêtes peuvent être modifiés sans préavis.
  - Repas allergies disponibles moyennant un supplément de 1 \$ par personne.
  - Buffet chaud : également disponible sur soutien jetable moyennant un supplément de 1 \$ par personne et un coût de 25 \$ par réchaud de table jetable.
  - Buffet froid : également disponible en boîtes à lunch ou sur soutien jetable moyennant un supplément de 1 \$ par personne
- 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 6 h 30 à 17 h 30. Pour les livraisons à l'extérieur de ces heures, une surcharge s'impose.
  - Le tarif de livraison est établi selon le code postal de la destination.
  - Veillez 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 moyennant une surcharge établie selon le lieu de cueillette.

## VAISSELLE JETABLE

Grand ensemble de vaisselle jetable ..... 1,75 \$  
Grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère,  
2 serviettes de table, le tout est compostable

Petit ensemble de vaisselle jetable ..... 1,25 \$  
2 petites assiettes et 2 serviettes de table compostables

Coupe à vin 150 ml ..... 0,35 \$

## LOCATION ET INSTALLATION

Location de réchaud de table ..... 12,50 \$ / ch  
La nourriture chaude est livrée prête à manger. L'utilisation de réchaud 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.

**Zeste du Monde vous offre cette  
Table des Fêtes du 18 novembre  
au 24 décembre 2019.**