



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.**