

Portfolio Gastronomique



Depuis 2001



LA MISSION ZESTE

Au fil des années, se succèdent de nouvelles tendances, actualités, joies et défis qui nous permettent de nous améliorer, d'innover et d'exprimer notre passion pour la gastronomie. Notre fil conducteur reste et restera toujours la satisfaction de notre clientèle. La qualité et la présentation de la nourriture seront toujours notre priorité.

ZESTE ÉCO

Notre clientèle est précieuse à nos yeux. Le développement durable l'est tout autant. Nous avons le souci constant de réduire notre empreinte écologique en maintenant un modèle de gestion écoresponsable. Nous utilisons des produits locaux ainsi que des emballages recyclables et/ou compostables. Le gaspillage alimentaire est réduit au minimum par la formation et la sensibilisation de notre personnel ainsi que par la redistribution des produits alimentaires non consommés à des organismes locaux.

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.



AU MENU

Petits déjeuners froids et chauds.....	3 / 4
Buffets et boîtes à lunch froids.....	5 / 6 / 7 / 8
Boîtes et Bols <i>Bistronomie</i>	9 / 10
Buffets et boîtes à lunch chauds.....	11 / 12
Plateaux.....	13
Breuvages et Compléments.....	14

Demandez une soumission!

Nos conseillers sont disponibles du lundi au vendredi de 9h à
17h pour répondre à vos questions.
info@zestedumonde.ca



PETIT DÉJEUNER FROID

Buffet: minimum 6 repas identiques
Boîte à lunch: minimum 4 repas identiques
Commander la veille avant 12h

Buffet / Boîte à lunch

Le Réveil..... 11.95\$ / 12.95\$

2 accompagnements au choix (page 4)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +2.00\$ p.p.

Le Matinal.....14.95\$ / 15.95\$

3 accompagnements au choix (page 4)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +2.00\$ p.p.

Le Bon Matin.....17.95\$ / 18.95\$

4 accompagnements au choix (page 4)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +2.00\$ p.p.

Les buffets sur supports recyclables sont 1.50\$ supplémentaire par personne

PETIT DÉJEUNER CHAUD..... 25.95\$

Minimum de 10 repas identiques
Commander 72h à l'avance
En buffet uniquement

3 accompagnements froids au choix (page 4)

4 accompagnements chauds :

- Oeufs brouillés
- Bacon fumé / 3 p.p.
- Jambon de campagne
- Pommes de terre rôties

Jus d'orange ou remplacer le jus pour du café +2.00\$ p.p.

Les repas chauds requièrent généralement la location de réchauds de table à 15.00\$ chacun et des frais d'installation de 20.00\$.
Informez-vous auprès de votre conseiller.



CHOIX DES ACCOMPAGNEMENTS

Protéine

- Mini croissant jambon et fromage
- Mini croissant dinde et fromage
- Wrap Le Cochonnet avec rôti de porc et pomme caramélisées
- Sandwich Ventura avec oeuf, guacamole, légumes et mayonnaise
- Bagel au fromage à la crème (avec saumon fumé +1.75\$ p.p.)
- Plateau de saumon fumé et bagels grillés accompagnés de fromage à la crème, câpres et oignon (+3.75\$ p.p. en buffet uniquement)

Fruité

- Arc-en-ciel de fruits frais coupés
- Mini brochettes de fruits frais / 2 p.p.
- Duo de cheddar du Québec et raisins
- Yogourt velouté de petits fruits et granola

Frais du four

- Panier mixte: variété de mini muffins, mini croissants, mini viennoiseries et cake délice servis avec confiture (+1.95\$ p.p. en buffet uniquement)
- Mini viennoiseries / 2 p.p.
- Mini croissants avec confiture maison / 2 p.p.
- Biscuits à l'avoine saveurs variées / 2 p.p.
- Mini muffins maison saveurs variées / 2 p.p.
- Barre Énergie faite avec avoine, noix variées, pépites de chocolat, miel et graines de lin
- Madeleines maison saveurs variées / 2 p.p.
- Cake délice: gâteau quatre-quarts saveurs variées

Breuvages chauds à la page 14



BUFFET FROID ET BOÎTE À LUNCH

Buffet: minimum 6 repas identiques

Boîte à lunch: minimum 4 repas identiques

Commander la veille avant 15h (Livraison à partir de 10h)

Buffet / Boîte à lunch

La Formation..... 17.95\$ / 18.95\$

1 choix de salade

2 choix de sandwich

1 cake délice ou biscuits à l'avoine maison

La Rencontre..... 21.95\$ / 22.95\$

1 choix de mise en bouche

1 choix de salade

2 choix de sandwich

Pâtisserie du moment

La Réunion..... 24.95\$ / 25.95\$

1 choix de mise en bouche

2 choix de salade

2 choix de sandwich **ou** 1 protéine / marinade (+2.00\$ p.p.)

Pâtisserie du moment

La Conférence..... 28.95\$ / 29.95\$

2 choix de mise en bouche

2 choix de salade

1 choix de protéine / marinade

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Mise en bouche: sélection page 6

Salade: sélection page 6

Sandwich: sélection page 7

Protéine et marinade: sélection page 8

Les buffets sur supports recyclables sont 1.50\$ supplémentaire par personne



MISE EN BOUCHE

- Bouchée de Provence
Fougasse garnie de ratatouille avec sauce tomate et mozzarella
- Bouchée toscane
Légumes grillés de saison avec vinaigre de Xérès
- Cannelés Sicile / 2 p.p.
Mini cannelés aux tomates séchées et fromage
- Brochette Damas
Mini brochette de poulet et légumes aux épices du Proche-Orient
- Quiche Stuttgart
Quiche aux champignons, fromage et thym frais
- Bouchée de Tours
Jambon blanc servi avec betterave marinée et crème à l'aneth
- Mini pizza Poitou
Mini pizza avec betterave, fromage de chèvre et béchamel
- Frites Navelli
Frites d'aubergines panées servies avec mayonnaise au safran
- Croquants du jardin
Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment
- Duo de cheddar du Québec
Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins

SALADE

- Salade Lombardi
Farfalle, tomate, poivron, concombre, oignon rouge et vinaigrette à la grecque
- Salade Houston
Pomme de terre, poivron, oignon sauté, ciboulette et vinaigrette crémeuse à l'aneth
- Salade Tel-Aviv
Couscous perlé, concombre, betterave, câpre et vinaigrette citronnée
- Salade St-Joseph
Carotte et pomme en juliennes, raisin doré et vinaigrette aux agrumes
- Salade Omao
Fève edamame, haricot, tomate cerise, échalotte et vinaigrette tahini
- Salade Osaka
Carotte, daïkon, radis, concombre, coeur d'artichaut et vinaigrette asiatique
- Salade Hudson
Chou, oignon rouge, raisin rouge, graine de fenouil et vinaigre de vin rouge
- Salade Alger
Verdures de saison, mandarine, graine de tournesol et vinaigrette crémeuse
- Salade Modène
Mesclun, fromage de chèvre, graine de citrouille, tomate cerise et vinaigrette balsamique
- César classique
Romaine, parmesan râpé, bacon, croûtons et vinaigrette César

VERSION 2.0

Tous nos produits qui contiennent du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde.



SANDWICH

- Sandwich porc Picardie
Rôti de porc, confit d'oignon, laitue et mayonnaise

- Wrap jambon Charlemagne
Jambon, fromage brie, laitue et dijonnaise

- Sandwich dinde Vérone
Dinde, courgette grillée, confit d'oignon, laitue et mayonnaise moutarde et miel

- Wrap dinde thaïe
Dinde, champignon sauté, laitue et mayonnaise sriracha

- Sandwich poulet Sonora
Poulet aux épices mexicaines, cheddar, laitue et mayonnaise

- Sandwich poulet St-Vincent
Poulet mariné aux fines herbes, tomate, laitue et mayonnaise aux poivrons

- Sandwich boeuf BBQ
Rôti de boeuf, juliennes de pommes de terre frites, tomate et sauce BBQ
Zeste

- Sandwich boeuf toscan
Boeuf, fromage provolone, échalote frite, laitue et mayonnaise aux poivrons

- Sandwich dinde Chelsea
Poitrine de dinde, fromage suisse, concombre, légumes et dijonnaise

- Wrap dinde Chicago
Poitrine de dinde, fromage cheddar, tomate, laitue et mayonnaise Chicago

- Sandwich tofu mexicain
Tofu mexicain, tomate, laitue, guacamole et mayonnaise

- Sandwich champignon de Paris
Champignon sauté, confit d'oignon, légumes et dijonnaise

- Sandwich Le Caire
Hummus, carotte, concombre, chou mariné, légumes et mayonnaise

- Sandwich L'Atlantique
Thon émietté, concombre, céleri et mayonnaise

- Sandwich L'Oeuf
Salade aux oeufs, tomate et mayonnaise



PROTÉINE ET MARINADE

- Tournedos de boeuf
 - Marinade grecque
Marinade d'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques
- Poitrine de poulet
 - Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Filet de porc
 - Marinade bordelaise
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge et feuille de laurier
- Pavé de saumon
 - Marinade Kyoto
Marinade de soya, sésame, citron frais et miel pur
- Tofu poêlé
 - Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
 - Marinade chimichurri
Échalote, origan, coriandre, thym, ail, chili et vinaigre de vin rouge
 - Marinade BBQ
Oignon, ketchup, ail, pêche, chipotle, épices BBQ fumées, sauce Worcestershire et chili



BOÎTE ET BOL BISTRONOMIE

Aucun minimum

Commander la veille avant 12h

Les boîtes et bols Bistronomie peuvent être personnalisés aux goûts de chaque invité!

Boîte Bistronomie: protéine marinée servie sur légumes ou couscous de légumes grillés accompagnée d'une gourmandise

29.95\$

1 choix de protéine et marinade:

- Tournedos de boeuf
- Poitrine de poulet
- Filet de porc
- Pavé de saumon
- Tofu poêlé
- Marinade grecque
Marinade d'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques
- Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Marinade bordelaise
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge et feuille de laurier
- Marinade Kyoto
Marinade de soya, sésame, citron frais et miel pur
- Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- Marinade chimichurri
Échalote, origan, coriandre, thym, ail, chili et vinaigre de vin rouge
- Marinade BBQ
Oignon, ketchup, ail, pêche, chipotle, épices BBQ fumées, sauce Worcestershire et chili

1 choix de vinaigrette:

- La Jaune: vinaigrette maison parfumée à la mandarine
- La Bleue: vinaigrette balsamique aux oignons caramélisés
- La Blanche: vinaigrette crémeuse à l'ail
- La Rouge: vinaigrette au vinaigre de vin rouge et tomate séchées

1 choix de gourmandise:

- Tarte au chocolat
- Tarte citron meringue
- Tarte pacanes



Les boîtes et bols Bistronomie peuvent être personnalisés aux goûts de chaque invité!

Bol Bistronomie: salade repas avec protéine **23.95\$**

1 choix de salade repas:

- Proche-Orientale avec couscous, fève edamame, haricot, carotte, légumes et vinaigrette tahini
- Américaine avec pommes de terres rôties, chou à l'aneth, raisin rouge, juliennes de légumes et marinade BBQ
- Grecque avec farfalle, laitue, concombre, poivron, feta, olives noires et vinaigrette grecque
- Asiatique avec nouille de riz, concombre, carotte, daïkon, échalote, radis, poivron, laitue et vinaigrette asiatique

1 choix de protéine:

- Tournedos de boeuf
- Filet de porc
- Tofu poêlé
- Poitrine de poulet
- Pavé de saumon

Pour terminer sur une note sucrée, voici notre sélection de gourmandise à **4.95\$/chacune***

- Tarte au chocolat
- Tarte citron meringue
- Tarte pacanes



*Prix valide à l'achat d'une salade repas Bistronomie uniquement.

REPAS CHAUD EN BUFFET ET BOÎTE

Buffet: minimum de 10 repas identiques

Boîte à lunch: minimum de 5 repas identiques

Commander 72h à l'avance (Livraison à partir de 10h)

Buffet / Boîte à lunch

La Trattoria..... 26.95\$ / 27.95\$

2 choix de salade

Cannellonis au fromage et épinard **ou** à la viande

Sauce marinara tombée de légumes

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Le Confort..... 30.95\$ / 31.95\$

2 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de repas chaud

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Le Copieux..... 32.95\$ / 33.95\$

1 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de légumes

1 choix de repas chaud

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

À la carte

10 portions minimum

Féculent ou légumes: 5.50\$ p.p.

Cannellonis: 9.95\$ p.p.

Repas chaud: 10.95\$ p.p.

Salade: sélection page 6

Féculent et légumes: sélection page 12

Repas chaud: sélection page 12

Les buffets sur supports recyclables sont 1.50\$ supplémentaire par personne



FÉCULENTS ET LÉGUMES

- Jardinière de légumes et fines herbes

Légumes de saison et fines herbes

- Jardinière de légumes grillés

Légumes de saison, sauce tomate, ail et fines herbes

- Pommes de terre rôties au citron

Pommes de terre, thym, oignon, fleur d'ail, curcuma et zeste de citron

- Gnocchis à la fleur d'ail

Gnocchis poêlés aux fines herbes et fleur d'ail

- Riz pilaf aux petits légumes

Riz blanc, fond de volaille, brunoise de légumes aux fines herbes

- Riz basmati

Riz basmati au beurre et échalote verte

REPAS CHAUD

- Poulet sauce crémeuse au pesto

Poitrine de poulet, pesto de basilic maison, tomate séchée et crème
(disponible en version végétarienne)

- Poulet à la basquaise rosée

Poitrine de poulet, poivron, oignon, fond de volaille et sauce tomate rosée

- Poulet teriyaki à la lime

Poitrine de poulet, sauce soya et déglacée au jus de lime
(disponible en version végétarienne)

- Mijoté de boeuf aux légumes

Mijoté de boeuf et de légumes de saison, sauce au vin rouge et fond de veau

- Boeuf sauce flammande

Boeuf, oignon caramélisé, sauce moutarde, bière et romarin

- Saumon sauce à l'aneth

Pavé de saumon, sauce crémeuse à l'aneth et bouillon de légumes
(disponible en version végétarienne)

- Saumon sauce Méditerranée

Pavé de saumon, sauce aux saveurs de la mer et vin blanc

- Veau sauce à l'abricot

Mijoté de veau avec sauce aux abricots pochés et champignons sautés

- Paupiette de veau sauce chasseur

Roulade de veau farcie au porc avec sauce aux champignons et vin rouge



LES PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison

Petit / 6 à 8 convives..... 31.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 47.95\$

Croquants du jardin

Légumes du jardin frais du jour et trempette

Petit / 6 à 8 convives..... 32.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 50.95\$

Cheddar du Québec

Duo de cheddar du Québec accompagné de noix, raisins et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 51.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 79.95\$

Fromages à pâte ferme et brie

Variété de fromages à pâte ferme du Québec et brie accompagnée de noix, raisins et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 57.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 88.95\$

Fromages fins du Québec

Variété de fromages fins du Québec accompagnée de noix, raisins et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 76.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 117.95\$

Charcuteries

Sélection de charcuteries avec marinades, sauce dijonnaise et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 54.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 82.95\$

Pâtés et terrines du Québec

Variété de pâtés du Québec avec cornichons, confiture d'oignon et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 56.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 85.95\$

Saumon fumé

Saumon fumé et mousse de fromage à la crème accompagnés de câpres, oignon haché et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 53.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 81.95\$

Sandwich fantaisie

Petits sandwiches en pointe garnis de mousseline de poulet, salade aux oeufs et salade de jambon

Petit / 6 à 8 convives - 36 mrcx..... 42.95\$

Grand / 10 à 12 convives - 60 mrcx..... 69.95\$



LES COMPLÉMENTS

Les Breuvages froids

Jus de fruits variés / 330ml.....	2.75\$
Boisson gazeuse / 355ml.....	2.75\$
Eau de source / 500ml.....	2.75\$
Eau gazéifiée / 355ml.....	2.95\$
Jus de légumes - Thé glacé / 355ml.....	2.95\$
Jus orange / 1litre.....	10.95\$

Les Breuvages chauds

Inclus les verres à breuvage chaud, bâtonnets, sucres, godets de crème et de lait et édulcorants

Café régulier **ou** thé et tisanes

10 tasses.....	26.00\$
50 tasses.....	100.00\$
100 tasses.....	160.00\$

Café régulier en cafetière jetable / 10 tasses..... 32.00\$

La Vaisselle compostable

Grand ensemble de vaisselle compostable.....1.95\$
Grande assiette, petite assiette, couteau, fourchette, cuillère et 2 serviettes de table

Petit ensemble de vaisselle compostable.....1.39\$
2 petites assiettes et 2 serviettes de table

Le bureau des commandes est ouvert de 9h à 17h du lundi au vendredi. Nos heures régulières de livraison sont du lundi au vendredi de 6h30 à 17h30. Pour les livraisons à l'extérieur de ces heures/jours, une surcharge s'impose.

Les commandes de petits déjeuners doivent être reçues avant midi (12h) le jour ouvrable qui précède la livraison. Aucune modification ni annulation n'est permise après cette heure. En cas d'annulation qui ne respecte pas les modalités ci-haut, le montant de la commande vous sera facturé en totalité. Pour les commande placées après midi (12h), une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.

Les commandes de repas froids doivent être reçues et confirmées au plus à 15h le jour ouvrable précédent la livraison. Les commande de boîtes et bols *Bistronomie* doivent être reçues et confirmées au plus tard à midi (12h) le jour ouvrable précédent la livraison. Aucune modification à la baisse ni annulation n'est permise après midi (12h) le jour ouvrable précédent la livraison. En cas d'annulation qui ne respecte pas les modalités ci-haut, le montant de la commande vous sera facturé en totalité. Pour les commandes placées après 15h, une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.

Les commandes de repas chauds et de cocktails doivent être reçues et confirmées 72h ouvrables avant la livraison. Aucune modification ni annulation n'est permise durant cette période. En cas d'annulation qui ne respecte pas les modalités ci-haut, le montant de la commande vous sera facturé en totalité.

Contactez votre conseiller pour connaître toutes les modalités concernant les modifications et annulations.

Les prix et le contenu de *Portfolio Gastronomique* peuvent être modifiés sans préavis. Dans le cas d'une rupture de stock, votre conseiller vous proposera un item de remplacement de valeur égale. La présentation des plats peut différer des images présentées au sein de ce *Portfolio Gastronomique*.

Les frais de livraison, le service, le matériel de location et les taxes ne sont pas inclus dans les prix affichés. Le tarif de livraison est établi selon le code postal de destination. Prévoir une plage de 1h durant laquelle votre livraison peut arriver à tout moment. La récupération de la vaisselle se fait dans les 24 à 48 heures ouvrables suivant votre événement. La récupération le jour même de votre événement peut s'effectuer monnayant une surcharge établie selon le lieu de cueillette.