

Portfolio Gastronomique





AU MENU

Petits déjeuners froids et chauds.....	2 / 3
Buffets et boîtes à lunch froids.....	4 / 5 / 6 / 7
Boîtes et Bols <i>Bistronomie</i>	8 / 9
Buffets et boîtes à lunch chauds.....	10 / 11
Bouchées Cocktail.....	12
Plateaux.....	13
Brevages 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..... 9.95\$ / 10.95\$

2 accompagnements au choix (page 3)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +1,50\$ p.p.

Le Matinal.....12.95\$ / 13.95\$

3 accompagnements au choix (page 3)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +1,50\$ p.p.

Le Bon Matin.....15.95\$ / 16.95\$

4 accompagnements au choix (page 3)

Jus d'orange

En buffet, option de remplacer le jus pour du café +1,50\$ p.p.

Les buffets sur supports recyclables sont 1\$ supplémentaire par personne.

PETIT DÉJEUNER CHAUD..... 22.95\$

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

3 accompagnements froids au choix (page 3)

4 accompagnements chauds :

- Oeufs brouillés
- Bacon fumé / 3 p.p.
- Saucisses campagnardes / 2 p.p.
- Pommes de terre rôties

Jus d'orange ou remplacer le jus pour du café +1.50\$ 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 Bon Matin avec oeuf, bacon, tomate, laitue et mayonnaise
- Sandwich Le Matinal avec oeuf et mayonnaise servi sur pain multigrain
- Bagel au fromage à la crème (+1.75\$ avec saumon fumé)
- Plateau du plateau: plateau de saumon fumé et bagels grillés accompagnés de fromage à la crème, câpres et oignons (+3.95\$ p.p.)

Fruité

- Arc-en-ciel de fruits frais coupés
- Mini brochettes de fruits frais / 2 p.p.
- Mini brochettes de cheddar et fruits / 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 (+1.75\$ pp)
- 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 de Noix variées, pépites de chocolat, miel et graines de lin
- Madeleines maison saveurs variées / 2 p.p.
- Cake délice: gâteau quatre-quarts saveurs variées

Brevages chauds à la page 14

VERSION 2.0

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



BUFFET FROID ET BOÎTE À LUNCH

Buffet: minimum 6 repas identiques

Boîte à lunch: minimum 4 repas identiques

Commander la veille avant 15h

Buffet / Boîte à lunch

La Formation..... 15,95 \$ / 16,50 \$

- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwich
- 1 cake-délice ou biscuits maison

La Rencontre..... 18,95 \$ / 19,95 \$

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

La Réunion..... 20,95 \$ / 21,95 \$

- 1 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 2 choix de sandwich ou protéine / marinade (+2,00\$ p.p.)
- 1 choix de pâtisserie

La Conférence..... 24,95 \$ / 25,95 \$

- 2 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de protéine / marinade
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie

Mise en bouche: sélection page 5

Salade: sélection page 5

Sandwich: sélection page 6

Protéine et marinade: sélection page 6

Pâtisserie: sélection page 7



MISE EN BOUCHE

Végétarien

- 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

- Tartelette au brie et canneberges

Fromage brie, oignons caramélisés et chutney de canneberges

- Pizza végétarienne / 2 p.p.

Courgette, champignon, oignon, poivron, olives Kalamata, mozzarella et sauce tomate

- Mini falafel, sauce tahini / 2 p.p.

Pois chiche, oignon, ail, cumin avec sauce tahini

Viande et poisson

- Brochettes de poulet chimichurri / 2 p.p.

Poulet mariné à la sauce chimichurri avec olive verte

- Brochettes de boeuf à la portugaise / 2p.p.

Boeuf, oignon, chili broyé, jus d'orange et ail

- Quiche au saumon et poireaux

Tartelette garnie au saumon, poireaux, fromage à la crème, oeuf et lait

SALADE

Féculents

- Salade piémontaise

Pomme de terre, tomate, oeuf, échalote française, mayonnaise maison, cornichon et persil

- Salade penne pesto

Penne, champignon, poivron rouge, tomate cerise, courgette et pesto maison

Légumes

- Salade grecque

Fromage feta, tomate, concombre, poivron rouge, olives Kalamata, origan et persil frais

- Salade Taroco

Brocoli, bacon, abricot séché, oignon vert et vinaigrette crémeuse

- Salade Durango

Tomate, mangue, concombre, oignon vert et coriandre fraîche

Feuilles

- Salade Mesclun

Salade mesclun, poivron rouge, radis, carotte et vinaigrette à l'orange

- Salade 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

Boeuf

- Sandwich au rôti de boeuf
Boeuf, mayonnaise à l'ail rôti et romarin, laitue, tomate et fromage suisse
- Sandwich au boeuf cajun
Boeuf à la cajun, pommes de terre et sauce BBQ maison
- Sandwich Montréal
Viande fumée Zeste, moutarde, fromage suisse et chou à l'aneth

Jambon

- Sandwich jambon et brie
Jambon, fromage brie, laitue et sauce dijonnaise

Poulet et dinde

- Wrap Pomona
Dinde, fromage provolone, poivron, épinard et mayonnaise aux tomates séchées
- Sandwich poulet pesto
Poulet mariné aux fines herbes, tomate, laitue et mayonnaise au pesto
- Wrap César classique
Poulet, bacon, laitue, fromage cheddar et sauce César

Végétarien

- Sandwich Tofu BBQ
Tofu poêlé recouvert de la sauce BBQ fumée Zeste et de juliennes de pomme de terre
- Sandwich L'Oeuf
Oeuf à la coque, persil, tomate et mayonnaise

Poisson

- Sandwich Le Thon
Thon blanc émiétté, concombre, céleri et mayonnaise maison

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 Kyoto
Marinade de soja, sésame, citron frais et miel pur
- Pavé de saumon
 - Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- Tofu poêlé
 - 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



PÂTISSERIE

- Gâteau érable et bleuets

Gâteau moelleux à l'érable et bleuets avec garniture croustillante

- Sablé pomme et petits fruits

Sablé garni de pommes et de petits fruits et recouvert d'une croustade à la cassonade et à l'avoine

- Brownies classique

Brownies moelleux avec morceaux de chocolat

- Cake délice

Gâteau quatre-quarts saveurs variées

- Gâteau fromage et mangue

Gâteau au fromage parfumé à la mangue

- Gâteau Opéra

Biscuit jaconde café avec crème chocolat

- Biscuits à l'avoine faits maison / 2p.p.

Biscuit à l'avoine de saveurs variées

- Mini-brochette de fruits / 2p.p.

Variété de fruits de saison coupés en brochette

- Madeleines faits maison / 2p.p.

Saveurs variées

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.

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

25.95\$

1 choix de 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 Kyoto
 - Marinade de soja, sésame, citron frais et miel pur
- Pavé de saumon
 - Marinade balsamique
 - Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- Tofu poêlé
 - 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 à l'oignon caramélisé
- La Verte: vinaigrette à la poire et vin rouge
- 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 et gourmandise 24.95\$

1 choix de salade repas:

- Sud-américaine avec quinoa, laitue, carotte, concombre, poivron et vinaigrette à l'orange
- Italienne avec orzo, tomate, oignon, artichaut, olives noires, poivron, basilic, laitue, concombre, carotte et vinaigrette au pesto de tomates séchées
- Grecque avec farfalle, laitue, concombre, poivron, feta, olives noires et vinaigrette grecque
- Asiatique avec nouille soba, concombre, carotte, daikon, échalote, radis, poivron, laitue et vinaigrette asiatique

1 choix de protéine:

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

1 choix de gourmandise:

- Tarte au chocolat
- Tarte citron meringue
- Tarte pacanes



REPAS CHAUD EN BUFFET ET BOÎTE

Minimum de 10 repas identiques en buffet

Minimum de 5 repas identiques en boîte

Commander 72h à l'avance

Buffet / Boîte à lunch

La Trattoria..... 21.95\$ / 22.95\$

2 choix de salade

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

Sauce marinara tombée de légumes

Pain et beurre

1 choix de pâtisserie

Le Confort..... 24.95\$ / 25.95\$

2 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de repas chaud

Pain et beurre

1 choix de pâtisserie

Le Copieux..... 26.95 / 27.95\$

1 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de légumes

1 choix de repas chaud

Pain et beurre

1 choix de pâtisserie

Salade: sélection page 5

Féculent et légumes: sélection page 11

Repas chaud: sélection page 11

Pâtisserie: Sélection page 7



FÉCULENTS ET LÉGUMES

Les Jardinières

- Jardinière de légumes et fines herbes

Carotte, poivron, brocoli, navet, oignon rouge, aubergine et fines herbes

- Jardinière de légumes grillés

Aubergine, courgette, poivron, fenouil, oignon rouge, sauce tomate, ail et fines herbes

Les Pommes de terre

- Pommes de terre rôties au citron

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

- Pommes de terre en purée à l'ancienne

Purée de pomme de terre classique avec beurre et lait

Le Riz

- 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

Boeuf

- Boeuf Tex Mex

Macreuse de boeuf marinée au jus d'ananas, bouillon de boeuf, sauce tomate sucrée, Tabasco et sauce soya

- Boeuf lyonnais

Mijoté de boeuf nappé d'une délicate sauce style lyonnaise à base de vin rouge

Poulet

- Poulet à l'espagnole

Poitrine de poulet, saucisson chorizo, champignon, vin blanc, fond de volaille, oignon et ail

- Poulet à la crème d'estragon et Chardonnay

Poitrine de poulet, échalote française, champignons, vin blanc, estragon, crème et persil

Poisson

- Pavé de saumon et sauce citron

Saumon, jus de citron, crème, safran, moutarde de Dijon et persil

- Saumon à la sauce à la crème et capron

Pavé de saumon, ciboulette, crème, oeuf, capron et jus de citron

Végétarien

- Tofu Général Tao

Tofu croustillant, carotte, oignons verts et rouges et poivrons rouges



BOUCHÉES COCKTAIL

Minimum de 12 unités par choix de bouchées

Commander 72h à l'avance

Disponible uniquement en buffet

2.85\$ / Bouchée

Bouchées froides:

- Bochette de poulet au curry thaï maison
- Brochette Club sandwich avec tomate, bacon, laitue, poulet et mayonnaise
- Dôme de foie gras et gelée fine à la clémentine
- Brochette de boeuf à la portugaise
- Tataki de boeuf et réduction au miso
- Bouchée à l'italienne au prosciutto, poivron rôti et pesto
- Raclette de mignon de porc au Pied-de-Vent et pommes caramélisées
- Saumon fines herbes, aïoli et citron vert
- Crevette à l'ananas et caramel de lait de coco aux épices indiennes
- Brochette de légumes grillés (végé)
- Croûton de sauvagine avec compote d'oignon et noix de Grenoble (végé)
- Feuilleté de tomate confite et zeste d'orange à la marjolaine (végé)

Bouchées sucrées:

- Verrine de croustade pommes et bleuets avec coulis de petits fruits
- Verrine de brownie maison avec sauce chocolat et crème fouettée

Bouchées chaudes:

- Mini-falafel avec sauce tahini (végé)
- Wonton au boeuf frit et sauce à l'arachide
- Crevette tempura et sauce chili sucrée

BOÎTE TAPAS

Minimum de 10 boîtes

Commander 72h à l'avance

20.95\$ / Boîte

Chaque boîte comprend:

- Tapas de saumon au concombre confit et basilic
- Brochette de légumes grillés
- Tapas de porc effiloché BBQ avec vermicelles de pomme de terre
- Tapas de canard confit à la framboise
- Pizzetta bolognaise au poivron rôti
- Tapas d'hummus aux olives et sumac



LES PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison

Petit / 6 à 8 convives..... 29.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 45.95\$

Croquants du jardin

Légumes du jardin frais du jour et trempette

Petit / 6 à 8 convives..... 29.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 45.95\$

Cheddar du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 29.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 45.95\$

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..... 38.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 58.95\$

Fromages fins du Québec

Variété de fromage fins du Québec accompagnée de noix raisins et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 50.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 79.95\$

Charcuteries

Sélection de charcuteries avec marinades, sauce dijonnaise et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 37.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 58.95\$

Pâtés et terrines du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 41.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 64.95\$

Saumon fumé

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

Petit / 6 à 8 convives..... 48.95\$

Grand / 10 à 12 convives..... 75.95\$

Sandwich fantaisie

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

Petit / 6 à 8 convives - 32 mrcx..... 37.95\$

Grand / 10 à 12 convives - 48 mrcx..... 56.95\$

Sandwich gourmet à la carte

Faites votre sélection parmi les sandwichs gourmets de la page 6 - 2 variétés

Petit / 6 à 8 convives - 28 mrcx..... 59.95\$

Grand / 10 à 12 convives - 44 mrcx..... 89.95\$



LES COMPLÉMENTS

Les Breuvages froids

Jus de fruits variés / 330ml.....	2.45\$
Boisson gazeuse / 355ml.....	2.45\$
Eau de source / 500ml.....	2.45\$
Eau gazéifiée / 355ml.....	2.45\$
Jus de légumes - Thé glacé / 355ml.....	2.45\$
Jus orange ou pamplemousse / 1 litre.....	9.50\$

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.....	23.00\$
50 tasses.....	100.00\$
100 tasses.....	160.00\$

Café régulier en cafetière jetable / 10 tasses..... 30.00\$

La Vaisselle jetable biodégradable

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

Petit ensemble de vaisselle jetable1.49\$
 2 petites assiettes et 2 serviettes de table

Coupe à vin 150ml..... 0.35\$

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, 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. Pour les commande placées après cette heure, 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 *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. Pour les commandes placées après 15h, une solution au choix de la cuisine vous sera proposée.

Les commande de repas chauds, de cocktails ou de boîtes tapas doivent être reçues et confirmées 72h 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.

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 présentés 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.