

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 biodégradables 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

Boîtes et Bols *Bistronomie*..... 8 / 9

Buffets et boîtes à lunch chauds.....10 / 11

Plateaux..... 12

Brevages et Compléments..... 13

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 +1.75\$ 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 +1.75\$ 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 +1.75\$ 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.
- Saucisses campagnardes / 2 p.p.
- Pommes de terre rôties

Jus d'orange ou remplacer le jus pour du café +1.75\$ 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 (avec saumon fumé +1.75\$ p.p.)
- Plateau du Plateau: plateau de saumon fumé et bagels grillés accompagnés de fromage à la crème, câpres et oignon (+3.95\$ 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

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 (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 7

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



MISE EN BOUCHE

- Mini calzone champignon et épinard
Mini calzone garni avec champignon, épinard et fromage

- Bouchée antipasti
Courgette, poivron et champignon grillés avec vinaigre de Xérès

- Boulette de boeuf sauce aigre-douce / 2 p.p.
Boulettes de boeuf laquées avec une sauce aigre-douce au gingembre.

- Arancini de pomme de terre et boeuf
Croquette de pomme de terre farcie au boeuf à la portugaise et fromage râpé

- Tapas de jambon à l'érable
Jambon à l'érable avec échalote frite servi sur croûton

- Feuilleté de tomates confites
Pâte feuilletée avec tomates raisins confites, zeste d'orange et thym

- Bouchée végé pâté
Lingot de végé pâté maison avec confit d'oignon

- 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

- Gemelli antipasti
Gemelli avec courgette, poivron et champignon grillés et pesto de tomates séchées

- Riz basmati et edamame
Riz basmati, fève edamame, poivron, oignon rouge, concombre, menthe et vinaigrette Dijon érable

- Pomme de terre et roquette
Pomme de terre, roquette, tomate raisin, échalote verte et vinaigrette de Xérès

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

- Betterave
Betterave, graines de tournesol et de citrouille, fromage feta et vinaigrette citronnée

- Courgette et feta
Courgette, tomate, oignon rouge, menthe et fromage feta

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

- Roquette à l'italienne
Roquette, mesclun, champignon, tomate, oignon rouge et vinaigrette au vin rouge

- 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 et betterave
Rôti de porc, betterave marinée, échalote française frite et dijonnaise
- Sandwich jambon génois
Jambon, salami génois, laitue, tomate et mayonnaise
- Sandwich dinde Saratoga
Dinde, tomate, cornichon, échalote frite et mayonnaise Ruben
- 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 poulet thym et citron
Poulet, laitue, tomate avec mayonnaise au thym et citron
- Sandwich au rôti de boeuf
Boeuf, mayonnaise à l'ail rôti et romarin, laitue, tomate et fromage suisse
- Sandwich boeuf gaulois
Boeuf, cornichon, laitue, confit d'oignon et moutarde à l'ancienne
- Sandwich tofu fines herbes
Tofu mariné aux fines herbes, tomate, échalote française et mayonnaise
- Sandwich juliennes de légumes
Juliennes de carotte et de betterave, radis, échalote verte et mayonnaise sriracha
- Sandwich végété pâté
Végé pâté maison, laitue, tomate et mayonnaise à la fleur d'ail

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

28.95\$

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
- Filet de porc - Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Pavé de saumon - Marinade bordelaise
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge et feuille de laurier
- Tofu poêlé
 - 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 à l'oignon caramélisé
- 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:

- Française avec gemelli, betterave, graines de tournesol et citrouille et vinaigrette au vin rouge
- Moyen-Orientale avec couscous, courgette, tomate, oignon rouge, feta, menthe et vinaigrette aux fines herbes
- 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
- Filet de porc
- Tofu poêlé
- Poitrine de poulet
- Pavé de saumon

Pour terminer sur une note sucrée, voici notre sélection de goundise à **4.50\$**/chacune*

- Tarte au chocolat
- Tarte citron meringue
- Tarte pacanes



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



LES PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison

Petit / 6 à 8 convives..... 30.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 45.95\$

Croquants du jardin

Légumes du jardin frais du jour et trempette

Petit / 6 à 8 convives..... 31.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 49.95\$

Cheddar du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 42.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 65.95\$

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..... 48.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 75.95\$

Fromages fins du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 68.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 105.95\$

Charcuteries

Sélection de charcuteries avec marinades, sauce dijonnaise et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 46.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 70.95\$

Pâtés et terrines du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 48.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 74.95\$

Saumon fumé

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

Petit / 6 à 8 convives..... 60.95\$
Grand / 10 à 12 convives..... 92.95\$

Sandwich fantaisie

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

Petit / 6 à 8 convives - 36 mrcx..... 40.95\$
Grand / 10 à 12 convives - 60 mrcx..... 65.95\$



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.....	2.75\$
Jus de légumes - Thé glacé / 355ml.....	2.75\$
Jus orange ou pamplemousse / 1 litre.....	9.50\$
Sac de glace.....	5.50\$
Eau de source 1.5 litre.....	5.00\$
Eau gazéifiée 750ml.....	5.50\$

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.....	24.00\$
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 jetable1.39\$
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/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 commandes 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 commandes 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, 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. 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.