

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 |
| Bouchées cocktail..... | 13 |
| Plateaux..... | 14 |
| Brevages et Compléments..... | 15 |

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)

Le Matinal.....14.95\$ / 15.95\$
3 accompagnements au choix (page 4)

Le Bon Matin.....17.95\$ / 18.95\$
4 accompagnements au choix (page 4)

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

PETIT DÉJEUNER CHAUD..... 27.95\$

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 +2.20\$ p.p.

Les repas chauds requièrent généralement la location de réchauds de table à 20.00\$ 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
- Omelette fromage épinard individuelle
- Sandwich Matin avec oeuf, verdure et mayonnaise
- Bagel au fromage à la crème (avec saumon fumé +1.95\$ p.p.)
- 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 fruits et granola

Frais du four

- Panier mixte: variété de mini muffins, mini croissants, mini viennoiseries et cake délice servis avec confiture +2.25\$ 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
- Scone maison saveurs variées
- Cake délice: gâteau quatre-quarts saveurs variées

Breuvage

- Jus d'orange en carafe 10.95\$
- Jus d'orange individuel..... 2.95\$
- Café ou thé et tisanes:
- 10 tasses..... 27.00\$
- 50 tasses..... 110.00\$
- 100 tasses..... 175.00\$
- Café en cafetière jetable 10 tasses..... 33.00\$



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..... 18.95\$ / 19.95\$

- 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 (+3.00\$ p.p.)
- Pâtisserie du moment

La Conférence..... 29.95\$ / 30.95\$

- 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 Piémont

Muffin de polenta avec tomate séchée, gouda fumé et épinard

- Bouchée toscane

Légumes grillés de saison avec vinaigre de Xérès

- Feuilleté Orsainville

Pâte feuilletée avec tomate, mozzarella, chèvre émietté, crème fraîche et basilic

- Brochette Java

Mini brochette de poulet satay avec ananas et coriandre

- Dumpling Shanghai / 2 p.p.

Dumpling de champignons, gingembre, citronnelle, échalote verte et sauce sésame

- Quiche Strasbourg

Quiche aux oignons caramélisés, crème fraîche et fines herbes

- Kebbé Casablanca

Pâte de bulgur farcie de boeuf et de datte servie avec mayonnaise à l'ail rôti

- Bouchée Ushita

Cake au chou vert, gingembre, oignon rouge garni de juliennes de carottes marinées

- 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 Hauteville

Farfalle, champignon sauté, courgette grillée, câpre, échalote française et vinaigrette Dijon

- Salade Houston

Pomme de terre, poivron, oignon sauté, ciboulette et vinaigrette crémeuse à l'aneth

- Salade Amarillo

Maïs grillé, tomate cerise, poivron rouge, haricot, oignon rouge, roquette et vinaigrette à la lime

- Salade Turin

Orzo, épinard, poivron rouge, carotte, gouda fumé et sauce tomate

- Salade Positano

Fenouil, tomate, poivron rouge, oignon rouge, suprême d'orange et vinaigrette aux agrumes

- Salade Florence

Coeur d'artichaut, tomate, oignon rouge, olive noire, poivron rouge et vinaigrette aux fines herbes

- Salade Calais

Betterave, graine de citrouille, feta, fleur d'ail et vinaigrette citronnée

- Salade Tokyo

Brocoli, ananas, carotte, poivron, échalote verte et vinaigrette teriyaki

- Salade Santa Fe

Verdures de saison, concombre, carotte, croustille de tortillas et vinaigrette à l'orange

- Salade Parma

Mélange de romaine, mesclun et roquette, champignon sauté, tomate, parmesan et vinaigrette balsamique

- César classique

Romaine, parmesan râpé, bacon, croûton et vinaigrette César

VERSION 2.0

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



SANDWICH

- Sandwich porc Milan

Porc, jardineria, provolone, laitue et mayonnaise

- Sandwich jambon Charlemagne

Jambon, fromage brie, laitue et dijonnaise

- Sandwich dinde Malibu

Dinde, concombre, laitue et sauce ranch maison

- Wrap dinde Orléans

Dinde, gouda fumée, laitue et mayonnaise aux pommes caramélisées

- Sandwich poulet Alger

Poulet aux épices du Moyen-Orient, navet mariné, tomate, laitue et mayonnaise à l'ail rôti

- Sandwich poulet Rio

Poulet piri-piri, échalote française frite, tomate, laitue et mayonnaise

- Sandwich boeuf Alsace

Rôti de boeuf au raifort, cornichon, gouda fumé, épinard et dijonnaise

- Sandwich boeuf Dallas

Boeuf, tomate, laitue et mayonnaise BBQ crémeuse

- Sandwich dinde Roma

Poitrine de dinde, poivron au balsamique, provolone et pesto de roquette maison

- Wrap dinde César

Poitrine de dinde, laitue, bacon de dinde, cheddar et mayonnaise César maison

- Sandwich tofu Hanoï (végé)

Banh mi au tofu teriyaki, juliennes de légumes asiatiques, concombre et mayonnaise sésame

- Sandwich Tunis (végé)

Hummus de betterave, tomate, chou à la menthe, échalote française frite et roquette

- Wrap Beyrouth (végé)

Falafel Zeste, navet mariné, épinard, concombre et mayonnaise à l'ail rôti

- 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 toscane
Marinade de tomate, jus de citron, fines herbes et ail
- Poitrine de poulet
 - Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Filet de porc
 - Marinade californienne
Marinade aux agrumes, miel et gingembre
- Pavé de saumon
 - Marinade Kyoto
Marinade de soya, sésame, citron frais et miel
 - Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel
- Tofu poêlé
 - Marinade teriyaki
Marinade de sauce soya, jus de lime, cassonade et chili
 - Marinade Tex Mex
Marinade de tomate, oignon, ail, coriandre, cumin et vinaigre de riz

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 salade du jour et d'une gourmandise

29.95\$

1 choix de protéine et marinade:

- Tournedos de boeuf - Marinade toscane
Marinade de tomate, jus de citron, fines herbes et ail
- Poitrine de poulet - Marinade fines herbes
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Filet de porc - Marinade californienne
Marinade aux agrumes, miel et gingembre
- Pavé de saumon - Marinade Kyoto
Marinade de soya, sésame, citron frais et miel
- Tofu poêlé - Marinade balsamique
Réduction de vinaigre de Modène et de miel
- Marinade teriyaki
Marinade de sauce soya, jus de lime, cassonade et chili
- Marinade Tex Mex
Marinade de tomate, oignon, ail, coriandre, cumin et vinaigre de riz

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
- Tarte pacanes





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

Bol Bistronomie: salade repas avec protéine **24.95\$**

AUCUN MINIMUM

1 choix de salade repas:

- Italienne avec orzo, coeur d'artichaut, tomate séchée, poivron, olive noire et vinaigrette toscane
- Thaïe avec riz basmati, brocoli, ananas, carotte, poivron, échalote verte, coriandre et vinaigrette teriyaki
- Californienne avec quinoa, fenouil, tomate, poivron, orange et vinaigrette aux agrumes
- Asiatique avec nouille de riz, concombre, carotte, daïkon, échalote, radis, poivron et vinaigrette asiatique
- Tex Mex avec pommes de terre rôties, haricot, tomate, maïs grillé, poivron et vinaigrette à la lime

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 goumandise à **5.95\$**/chacune*

- Tarte au chocolat
- Tarte citron
- 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 48h à l'avance avant midi (Livraison à partir de 10h)

Buffet / Boîte à lunch

La Trattoria..... 27.95\$ / 28.95\$

2 choix de salade

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

Sauce marinara tombée de légumes **ou** sauce rosée

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Le Confort..... 32.95\$ / 33.95\$

2 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de repas chaud

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Le Copieux..... 34.95\$ / 35.95\$

1 choix de salade

1 choix de féculent

1 choix de jardinière

1 choix de repas chaud

Pain frais et beurre

Pâtisserie du moment

Salade: sélection page 6

Féculent et jardinière sélection page 12

Repas chaud: sélection page 12

À la carte

10 portions minimum

Féculent ou jardinière: 5.50\$ p.p.

Cannellonis: 10.95\$ p.p.

Repas chaud: 11.95\$ p.p.

Les repas chauds requièrent généralement la location de réchauds de table à 20.00\$ chacun et des frais d'installation de 20.00\$.

Informez-vous auprès de votre conseiller.



JARDINIÈRES

- Jardinière ail rôti et citron
Chou, courgette, fenouil, oignon rouge, ail rôti et citron
- Jardinière miel et gingembre
Carotte, panais, navet, topinambour, estragon, miel et gingembre

FÉCULENTS

- Pommes de terre rôties aux fines herbes
- Riz échalote et fines herbes
Riz blanc, échalote française, persil et ciboulette
- Gnocchis miso et oignon caramélisés
- Riz safran et carotte
Riz basmati au safran, carotte et oignon

REPAS CHAUD

- Poulet sauce forestière
Poitrine de poulet, sauce aux champignons et vin blanc
- Poulet sauce albufera
Poitrine de poulet, chorizo, sauce crémeuse, poivron et pois vert
- Poulet sauce aigre-douce coréenne
Poitrine de poulet, sauce aigre-douce à base de gingembre, de sauce soya et d'huile de sésame
- Boeuf à la provençale
Mijoté de boeuf avec carotte, céleri, olive Kalamata, tomate, vin rouge et herbes de Provence
- Boeuf au cari rouge
Boeuf, cari rouge maison, poivron, gingembre, tomate et lait de coco
- Boeuf à la bière noire et cheddar
Boeuf, bière noire, vinaigre balsamique, moutarde de Dijon, cheddar et épices
- Saumon à la toscane
Pavé de saumon, sauce crémeuse au vin blanc, tomate séchée, épinard et parmesan
- Saumon al pastor
Pavé de saumon, sauce de tomate, jus d'ananas, de lime, soupçon de piment guajillo et épices
- Tofu sauce verte aux tomatillos
Tofu grillé avec sauce verte aux tomatillos parfumée à la coriandre et à la lime
- Tempeh sauce aigre-douce asiatique
Tempeh grillé avec sauce aigre-douce aux saveurs asiatiques

BOUCHÉES COCKTAIL

Commander 72h à l'avance (Livraison à partir de 14h)

20 unités par sélection de bouchée minimum

3.45\$ / Bouchée

Bouchées froides:

Végétarien:

- Sablé au parmesan, chou-fleur frit, mousse tahini et hummus à l'ail confit
- Carrelet de bulbe de fenouil, réduction yuzu et tomate braisée à l'estragon
- Médaillon de patate douce, betterave au chèvre et feuille d'aneth
- Croûton de tofu, chili végé et croustillant de lentille Dal Mooth

Porc:

- Cannelé fumé, chips de chorizo, fromage fines herbes et poivre rose
- Gougère au jambon blanc, chutney aux petits fruits rouge et Porto

Boeuf et poulet:

- Bouchée de boeuf gingembre et lamelle de champignon balsamique
- Brochette de poulet à l'orientale Gochujang et curry vert au caffir
- Coquille andalouse, poulet grillé au safran et fromage manchego
- Biscuit quinta, mousse de foie de volaille et tombée de poireau avec graine de moutarde et de carvis

Poisson et fruits de mer:

- Tempeh mariné aux agrumes, morue fumée et crème fraîche à l'Espelette
- Guédille de morue sur blinis et relish de petit oignon et cornichon
- Smorrebrod, gravlax de saumon au gin Cirka, crème d'aneth et pickel de radis
- Crevette style cocktail, purée d'avocat au basilic et pimenta de Bico
- Ceviche de pétoncle fenjiu et salade wakame

Bouchées sucrées:

- Verrine de brownie maison avec sauce chocolat et crème fouettée
- Verrine de shortcake aux fraises
- Macaron
- Mignardises variées

Bouchées chaudes:

- Contacter votre conseiller pour connaître les disponibilités et les modalités





LES PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison

Petit / 6 à 8 convives..... 32.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 47.95\$

Croquants du jardin

Légumes du jardin frais du jour et trempette

Petit / 6 à 8 convives..... 33.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 51.95\$

Cheddar du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 52.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 80.95\$

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..... 58.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 90.95\$

Fromages fins du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 77.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 118.95\$

Charcuteries

Sélection de charcuteries avec marinades, sauce dijonnaise et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 55.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 84.95\$

Pâtés et terrines du Québec

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

Petit / 6 à 8 convives..... 57.95\$
 Grand / 10 à 12 convives..... 87.95\$

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..... 82.95\$

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 Brevages froids

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

Les Brevages 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..... | 27.00\$ |
| 50 tasses..... | 110.00\$ |
| 100 tasses..... | 175.00\$ |

Café régulier en cafetière jetable / 10 tasses..... 33.00\$

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 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 et de cocktails doivent être reçues et confirmées 48h 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.