

Menu événement

2026-2027



Déjà 25 ans!

MENU ÉVÉNEMENT

Service à l'assiette.....	2 / 3
Cocktail.....	4
Stations.....	5

Demandez une soumission!

Les menus présentés demandent du personnel de service et de la location d'équipement.

Service de bar et permis de boisson également disponibles.

Pour toutes informations, contactez
evenements@zestedumonde.ca

SERVICE À L'ASSIETTE

Minimum 75 personnes

Forfait A / 3 services

Un choix de potage
Un ou deux choix de plats (+ plat végétarien)
Un choix de dessert
Pain et beurre
Thé et café

Forfait B / 3 services

Un choix d'entrée (+ entrée végétarienne)
Un ou deux choix de plats (+ plat végétarien)
Un choix de dessert
Pain et beurre
Thé et café

Forfait C / 4 services

Un choix de potage
Un choix d'entrée (+ entrée végétarienne)
Un ou deux choix de plats (+ plat végétarien)
Un choix de dessert
Pain et beurre
Thé et café

Forfait D / 4 services

Entrée 1: choix d'entrée (+ entrée végétarienne)
Entrée 2: choix d'entrée (+ entrée végétarienne)
Un ou deux choix de plats (+ plat végétarien)
Un choix de dessert
Pain et beurre
Thé et café

Sélection à la page 3

Information: allergie et/ou intolérance alimentaire, un menu sur mesure sera préparé à la discrétion de l'équipe en cuisine

Les menus présentés demandent du personnel de service et de la location d'équipement.
Ce menu est sujet à changements sans préavis



SERVICE À L'ASSIETTE

Potages et entrées

- Potage de céleri-rave, poire barlett, épinard et concassé de graines de citrouille caramélisées (végé)
- Potage de courge musquée, ciboulette, Espelette et crumble à l'avoine et cardamome (végé)
- Chips de panchetta, grillade de panais, oeuf à la coque, champignon caramélisé et tomate confite (version végé disponible)
- Antipasto de légumes grillés marinés au balsamique, huile d'olive, basilic frais et quenelle de mascarpone (végé)
- Mi-cuit de wahoo aux épices Zaatar et mélange de quinoa, kale, fruits séchés, graines de citrouille et zeste de citron
- Gravlax de saumon maison, betteraves confites au sirop de framboise, mousse au raifort et salade de jeunes pousses
- Terrine de pieuvre maison, caramel aux olives Kalamata, suprême d'orange et salade fraîche de fenouil
- Barnillet de canard confit aux abricots, miel de fleurs sauvages et sésame

Plats principaux

- Poitrine de volaille manchon, sauce à la crème et citron et pleurotte rôtie à l'ail confit
- Ballotine de volaille Chantecler et sauce framboise et fruit de la passion (contient du porc)
- Cuisse de canard confite et sauce à la camerise et balsamique de Modène (+3\$)
- Médailillon de boeuf braisé et sauce aux champignons sauvages et courvoisier
- Osso bucco de cerf et sauce poivrade et beaujolais
- Braisée de raie en caisson et sauce grenobloise et capucine
- Longe de saumon marinée aux herbes et sauce crémeuse à l'aneth et moutarde
- Évantaille de tofu, sauce au Xérès, ail confit, thym frais et champignon (végétarien)

Légumes et féculents de saison

Pain et beurre

Desserts

- Moelleux au chocolat 70%, riche et crémeux
- Tartelette aux framboises et crème d'amande
- Cheesecake basque, crémeux et caramélisé
- Lingot Opéra, gâteau et crème infusés au café avec chocolat
- Plateau de mignardises et macarons disposé au centre des tables (3 unités / p.p.)

Café et thé inclus

Les menus présentés demandent du personnel de service et de la location d'équipement.
Ce menu est sujet à changements sans préavis

Zeste du monde Traiteur | evenements@zestedumonde.ca | 514 761-0498



COCKTAIL

Minimum 20 personnes

Bouchées froides

Végétarien:

- Raviolo de betterave farci au chèvre et champignon
- Patate douce aux sésames et pickle de concombre
- Oeuf de caille et gingembre avec sauce sésame
- Tartelette aux tomates séchées et feta
- Sablé au parmesan, chou-fleur frit, mousse tahini et hummus à l'ail

Viande:

- Croûton de boeuf bordelais, sauce béarnaise et poivre rose
- Crème de sapin baumier sur lamelle de boeuf et champignon sauvage
- Poulet grillé sur fougasse avec pied-de-vent et canneberge
- Poulet à l'orientale, lime, gingembre, curry jaune et chutney de mangue
- Cannoli farci à la mascarpone et croustillant de bacon
- Magret de canard, pancake au rhum et crumble à l'érable
- Cannelé fumé, chips de chorizo, fromage fines herbes et poivre rose
- Foie de volaille au grand Marnier, chutney à l'estragon et miel de fleurs sauvages

Poisson et fruits de mer:

- Brochette de crevette aux agrumes, fleur d'ail et aioli au safran
- Crevette aguachile, coriandre fraîche, oignon, jalapeno et lime
- Riz croustillant au bouillon de saké, saumon mayo sriracha et kimchi
- Gravlax à l'érable et fines herbes sur blinis au charbon
- Ceviche de pétoncle fenjiu et salade wakame
- Pétoncle poêlé, champignon sauté et purée de panais

Bouchées chaudes

Végétarien:

- Gratin forestier au fromage raclette Fontina
- Spanakopita et sauce tzatziki
- Falafel et sauce tahini
- Pizzetta provençale aux olives Kalamata

Viande:

- Beignet de poulet et sauce sweet chili
- Kafta de dinde au maïs et sauce poivron rôti
- Wonton au boeuf frit et sauce Kyoto
- Keema de boeuf aux épices et oignon caramélisé

Poisson et fruits de mer:

- Crevette tempura et sauce aigre-douce à la mangue
- Crab cake et mayonnaise épicée
- Accra de morue et sauce tartare

Bouchées desserts

- Verrine de crème de citron et cake au pavot
- Verrine de shortcake aux fraises
- Mini cake pop au chocolat
- Macaron
- Mignardises variées

Les menus présentés demandent du personnel de service et de la location d'équipement.
Ce menu est sujet à changements sans préavis.

Zeste du monde Traiteur | evenements@zestedumonde.ca | 514 761-0498



STATION

Minimum 75 personnes

Station Poutine

Frites maison, sauce Zeste et fromage en grains
Ajouter du porc effiloché et/ou smoked meat +4\$

Station Tacos

Tacos garnis de poulet, porc et tofu cochinita, légumes, salsa et guacamole

Station Smoked meat

Smoked meat Montréal avec ses croustilles cuites à la marmite et cornichon

Station Grilled cheese

- Fromage cheddar, confiture d'oignon, pomme caramélisée et croustilles
- Fromage Oka, bacon, compote de canneberge et croustilles

Station Poké bol

Duo de poké bol, saumon, thon, riz sushi, légumes frais variés, sauce sésame et mayonnaise épicée

Station Antipasto

Légumes grillés, bocconcini pesto, bruschetta, fromages et charcuteries italiennes, olives, pizza tomate et prosciutto melon

Station Empereur des mers

Saumon présenté sous toutes ses formes accompagné de crème à l'aneth, câpres, oignons, citron, bagel et pain artisanal

Station Moyen-Orient

Tajine de poulet, agneau, légumes, couscous, plateau de pain et d'hummus

Station Desserts

Pâtisseries, fruits, mignardises, verrines et macarons

Les menus présentés demandent du personnel de service et de la location d'équipement.
Ce menu est sujet à changements sans préavis

Zeste du monde Traiteur | evenements@zestedumonde.ca | 514 761-0498