Portfolio Gastronomique

2026-2027



zeste du monde TRAITEUR

Déjà 25 ans!



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 soucis 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.



MENU

Petits déjeuners froids et chauds..... 3 / 4

Buffets et boîtes à lunch froids..... 5 / 6 / 7 / 8

Boîtes et Bols *Bistronomie*..... 9 / 10

Buffets chauds.....11

Bouchées cocktail..... 12

Plateaux..... 13

Breuvages et Compléments..... 14 / 15

Demandez une soumission!

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

Pour les événements avec personnel de service, contactez
evenements@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 suports recyclables sont 1.50$ supplémentaire par personne

PETIT DÉJEUNER CHAUD..... 24.95$

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

2 accompagnements froids au choix (page 4)

4 accompagnements chauds :
- Oeufs brouillés **ou** omelette soufflée légumes et cheddar
- Bacon fumé / 3 p.p.
- Jambon de campagne **ou** saucisse déjeuner 2 p.p.
- Pommes de terre rôties

Option de protéine végétale disponible sur demande (extra)

Version 2.0
Tous nos produits contenant du bacon sont
également offerts avec du bacon de dinde

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

- Oeuf mimosa avec mousse de pomme de terre sucrée

- Baguette grillée avec beurre au miel, fromage et raisin dorée

- 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.

- Cheddar du Québec et raisins

- Coupe yogourt velouté de fruits et granola (en buffet uniquement)

- Verrine de fruits avec mousse de ricotta +1.25$ p.p. (en buffet uniquement)

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 scones maison saveurs variées / 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, graine de citrouille, pépites de chocolat, miel et graines de lin

- Mini viennoiseries / 2 p.p.

- Madeleines saveurs variées / 2 p.p.

- 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 tassses.....115.00$
100 tasses.....185.00$

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..... 19.95$ / 20.95$

1 choix de salade
2 choix de sandwich
1 cake délice **ou** biscuit à l'avoine

La Rencontre..... 22.95$ / 23.95$

1 choix de mise en bouche
1 choix de salade
2 choix de sandwich
Pâtisserie du moment

La Réunion..... 25.95$ / 26.95$

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..... 30.95$ / 31.95$

2 choix de mise en bouche
2 choix de salade
1 choix de protéine / marinade
Pain frais et beurre
Duo de mignardise et macaron

Remplacer votre dessert par des fruits pour 3.00$ supplémentaire p.p.*

Mise en bouche: sélection page 6
Salade: sélection page 6
Sandwich: sélection page 7
Protéine et marinade: sélection page 8

Les buffets sur suports recyclables sont 1.50$ supplémentaire par personne

*Valide pour les commandes reçues avant midi (12h)



MISE EN BOUCHE

- Galette Yukon
Galette de pomme de terre, brocoli et gouda fumé

- Bouchée toscane
Légumes grillés de saison avec vinaigre de Xérès

- Feuilleté Acadia
Pâte feuilletée, mousse de saumon, pesto de cresson et fromage Manchego

- Bouchée Alexandrie / 2 p.p.
Mini falafel avec sauce tahini

- Bouchée Mexico
Poulet style quesadilla, tortilla de maïs et fromage fondu

- Quiche de Provence
Mini quiche au poireau, chèvre et tomate séchée

- Bouchée Bilbao
Chou-fleur braisé avec crème fraîche au raifort

- Flammekueche
Pâte garnie de lardon, oignon caramélisé et fromage à la crème aux herbes

- Croquants du jardin
Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment

- Cheddar du Québec et raisins
Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins

SALADE

- Salade Hauteville
Coquille, champignon sauté, courgette grillée, câpre, échalote française et vinaigrette Dijon

- Salade Monroe
Pomme de terre, haricot jaune, poivron et vinaigrette cajun

- Salade Lévis
Farfalle, bacon, tomate cerise, petit pois, poivron et vinaigrette crémeuse au citron

- Salade Dupuy
Lentilles, radis, céleri, poivron, mandarine et vinaigrette gingembre et orange

- Salade St-Joseph
Carotte et pomme en juliennes, raisin doré et vinaigrette aux agrumes

- Salade Juarez
Chou rouge, carotte, maïs grillé, coriandre et vinaigrette à la lime

- Salade Pisa
Betterave et courgette grillées, tomate, roquette, feta et vinaigrette au pesto

- Salade Lizzaro
Chou-fleur, tomate raisin, petit pois, concombre et vinaigrette à la moutarde

- Salade Normandie
Verdures de saison, pomme, graine de tournesol et vinaigrette au cidre

- Salade Nankin
Mesclun, concombre, carotte, croûton au poivre de Sichuan et vinaigrette asiatique

- César classique
Romaine, parmesan râpé, bacon, croûton et vinaigrette César

VERSION 2.0
Tous nos produits contenant du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde.



SANDWICH

- Wrap jambon Rouen
Jambon, chou-rouge, purée de pomme à la cannelle, suisse et épinard

- Sandwich dinde Pompéi
Poitrine de dinde, provolone, giardiniera maison et mayonnaise

- Sandwich dinde Stockholm
Poitrine de dinde, suisse, laitue et mayonnaise aux canneberges

- Wrap dinde Veracruz
Poitrine de dinde, courgette grillée, mesclun et mayonnaise cajun

- Sandwich poulet Laos
Poulet à l'asiatique, croustille au poivre de Sichuan, concombre, épinard et mayonnaise sriracha

- Wrap saumon Pacifique
Croquette de saumon, épinard et sauce fromage à la crème aux herbes

- Sandwich dinde Chelsea
Poitrine de dinde, concombre, verdures et dijonnaise

- Sandwich poulet Brunswick
Poulet cajun, échalote française frite, cheddar, laitue et mayonnaise chipotle

- Sandwich poulet Carthage
Poitrine de poulet ras el hanout, tomate, laitue, carotte et babaganoush

- Sandwich boeuf Joliette
Rôti de boeuf, cornichon, suisse, laitue et sauce style Mille-îles

- Sandwich boeuf Dallas
Boeuf, juliennes de pommes de terre frites, tomate et mayonnaise BBQ

- Sandwich tofu Tripoli (végé)
Tofu aux épices du Maghreb, carotte marinée, tomate, laitue et babaganoush

- Sandwich Berkley (végé)
Végé pâté maison, mesclun, sauce marinara et mayonnaise végétalienne

- Sandwich Manchester (végé)
Concombre, câpre frite, roquette et fromage à la crème aux herbes

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

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



PROTÉINE ET MARINADE

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

- Marinade grecque
  Marinade aux épices grecques, ail et jus de citron
- Marinade fines herbes
  Marinade au persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Marinade asiatique
  Marinade à la lime, sauce soya, coriandre, menthe et légèrement pimentée
- Marinade pesto de roquette
  Marinade de pesto de roquette et basilic
- Marinade bbq
  Marinade onctueuse aux épices bbq fumées
- Marinade mexicaine
  Marinade aux épices mexcaines, orange, cassonnade et lime
- Marinade française
  Marinade à l'estragon, moutarde à l'ancienne et raifort



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 verdure **ou** couscous de légumes grillés accompagnée d'une salade du jour et d'une gourmandise

30.95$

1 choix de protéine et marinade:

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

- Marinade grecque
  Marinade aux épices grecques, ail et jus de citron
- Marinade fines herbes
  Marinade au persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Marinade asiatique
  Marinade à la lime, sauce soya, coriandre, menthe et légèrement pimentée
- Marinade pesto de roquette
  Marinade de pesto de roquette et basilic
- Marinade bbq
  Marinade onctueuse aux épices bbq fumées
- Marinade mexicaine
  Marinade aux épices mexicaines, orange, coriandre et lime
- Marinade française
  Marinade à l'estragon, moutarde à l'ancienne et raifort

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:

- Croustillant au chocolat
- Tarte citron
- Tarte aux pommes



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

Bol Bistronomie: salade repas avec protéine **25.95$**
AUCUN MINIMUM

1 choix de salade repas:

- Lyon avec coquille, chou-fleur, petit pois, concombre, poivron et vinaigrette Dijon

- Edo avec nouille de riz, carotte, brocoli, daïkon, poivron et vinaigrette asiatique

- Maya avec riz à la mexicaine, chou rouge, pomme, maïs grillé et vinaigrette à la lime

- Lafayette avec effiloché de brocoli et chou-fleur, pomme de terre, haricot jaune et vinaigrette cajun

- Chypre avec couscous, betterave, courgette, tomate, feta et vinaigrette au pesto

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 **6.95$**/chacune*

- Croustillant au chocolat
- Tarte citron
- Tarte aux pommes

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



Buffet chaud

Minimum de 10 repas avec sélection identique
Location de réchaud: 20.00$/un
Installation de buffet: 20.00$
Commander 72h à l'avance avant 12h

Le Festif..... 32.95$

2 choix de salade
1 choix de repas chaud
Gratin de pommes de terre
Délice des Fêtes
Pain frais et beurre

Le Féérique..... 37.95$

1 choix de salade
2 choix de repas chaud
Gratin de pommes de terre
Jardinière de légumes racines
Délice des Fêtes
Pain frais et beurre

Repas chaud des Fêtes

- Poitrine de poulet sauce au citron et pleurotes
- Onglet de boeuf sauce aux groseilles
- Pavé de saumon sauce érable et gingembre
- Tofu aux fines herbes sauce à l'orange et canneberge

Salade:

- Salade verdures et grenadine
Laitue frisée, radicchio, juliennes de légumes et vinaigrette à la grenadine
- Salade carotte et canneberge
Carotte, fenouil, canneberge et vinaigrette à la pomme
- Salade roquette et chèvre
Roquette, épinard, pêche, chèvre, graines de citrouille et vinaigrette crémeuse
- Salade pommes de terre à l'aneth
Pommes de terre, poivron, oignon sauté et vinaigrette à l'aneth

Notre gamme des plateaux également disponible pour compléter votre repas!

Le Rassembleur des Fêtes

Minimum de 10 repas
Commander 72h à l'avance avant 12h

38.95$

Comprend les éléments suivants:
- 1 choix de salade
- Dindon de grain rôti sauce suprême
- Mini cipaille des Fêtes Zeste
- Ragoût de boulettes
- Pommes de terre rôties au citron
- Pain, beurre et ketchup aux fruits
- Délice des Fêtes



BOUCHÉES COCKTAIL

Commander 72h à l'avance (Livraison à partir de 14h)
20 unités par sélection de bouchée minimum
.

3.50$ / Bouchée

Bouchées froides:
Végétarien:
- Raviolo de betterave farcie 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 aïoli 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 poêlée, champignon sauté et purée de panais

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

Bouchées chaudes:
- Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipment. Contacter votre conseiller pour connaître les disponibiliés et les modalités



LES PLATEAUX

Arc-en-ciel de fruits
Variété de fruits de saison

Petit / 6 à 8 convives..... 35.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 49.95$

Croquants du jardin
Légumes du jardin frais du jour et trempette

Petit / 6 à 8 convives..... 34.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 52.95$

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..... 61.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 94.95$

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

Petit / 6 à 8 convives..... 78.95$
Grand / 10 à 12 convives.....120.95$

Pizza au tomate et boccocini
Morceaux de pizza au tomate classique garnis de boccocini et pesto de roquette

10 à 12 convives.....50.95$

Charcuteries
Sélection de charcuteries avec marinades, sauce dijonnaise et pain frais

Petit / 6 à 8 convives..... 57.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 86.95$

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

Petit / 6 à 8 convives..... 59.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 90.95$

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

Petit / 6 à 8 convives..... 56.95$
Grand / 10 à 12 convives..... 86.95$

Feuilles de vigne farcies, hummus et babaganoush
Plateau à partager de feuilles de vigne farcies, hummus à l'ail rôti et babaganoush maison accompagnés de pita, olives et crudités

10 à 12 convives.....73.95$

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..... 45.95$
Grand / 10 à 12 convives - 60 mrcx..... 74.95$

Les plateaux recyclables sont 3.00$ supplémentaire



LES COMPLÉMENTS

Les Breuvages froids

Jus de fruits variés / 330ml..... 2.95$
Bubbly lime ou cerise / 355 ml..... 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$

Autres breuvages

Vin, bière, mocktail et bière non-alcoolisée disponible

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

Autres services

Personnel de service
Maître d'hôtel, serveurs, barmans, chef et cuisiniers.

Location d'équipement
Tables, chaises, nappes, vaisselles, verrerie, coutellerie etc.

Permis d'alcool
Nous offrons le permis pour vente et service de boissons alcoolisées.

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..... 27.00$
50 tasses.....115.00$
100 tasses.....185.00$

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

Demandez une soumission!

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

Pour les événements avec personnel de service, contactez evenements@zestedumonde.ca



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 froids doivent être reçues avant midi (12h) le jour ouvrable qui précède la livraison. Les commandes de petits déjeuners chauds doivent être reçues 72h ouvrables avant le jour de livraison. Aucune modification ni annulation n'est permise après l'heure de midi (12h). 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 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.

Les commandes de bouchées cocoktail doiven être reçues et confirmées 72h ouvrables avant la livraison. Aucune mofication 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 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 surchage établie selon le lieu de cueillette.