

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 (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)
- Scone maison saveurs variées
- 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
- Mini viennoiseries / 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 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

- Brioche Marseilles
Pâte briochée et tapenade d'olives et tomates séchées
- Bouchée toscane
Légumes grillés de saison avec vinaigre de Xérès
- Tartelette Palerme
Tartelette avec panna cotta aux tomates séchées et basilic frais
- Bouchée Alep / 2 p.p.
Bouchée à base de yogourt, miel et épices du Moyen-Orient
- Palmier de Sicile
Coeurs de palmier frits servis avec sauce marinara maison
- Feuilleté St-Martin
Pâte feuilletée, poire, pesto de roquette et prosciutto
- Bouchée Poséidon
Accra de saumon, pomme de terre, carotte et gingembre
- Empanada Caponata
Bouchée de farine de maïs farcie aux légumes et sauce tomate
- 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 Milan
Farfalle, champignon sauté, poivron, tomate cerise, courgette et pesto de roquette
- Salade Bombay
Pomme de terre sucrée, poivron, échalote française, raisin doré et vinaigrette lime et coriandre
- Salade Encino
Quinoa, radis, concombre, mandarine, menthe et vinaigrette citron et miel
- Salade Ankara
Boulgour, coeur d'artichaut, kale, abricot séché, pois chiche, oignon rouge et vinaigrette à la menthe
- Salade Damas
Tomate, concombre, laitue, olive noire, croûton de pita et vinaigrette herbes et citron
- Salade Limoilou
Brocoli, poivron, feta, graine de tournesol et vinaigrette Dijon
- Salade St-Malo
Céleri-rave, carotte, poire et vinaigrette miel et moutarde
- Salade Mékong
Carotte, chou vert, céleri, concombre, échalote, menthe, coriandre et vinaigrette hoisin et gingembre
- Salade St-Laurent
Verdures de saison, poivron, radis, carotte et vinaigrette à l'orange
- Salade Monaco
Épinard, tomates séchées, graine de citrouille, 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 Havane
Porc, cornichon, échalote française frite, laitue et mayonnaise à la coriandre
- Sandwich poulet Athènes
Poulet aux épices grecques, tomate, laitue et tzatziki maison
- Sandwich poulet Montego
Poulet aux épices jerk, pikliz maison, tomate, laitue et mayonnaise
- Sandwich boeuf Séoul
Boeuf à la coréenne, échalote française frite, daïkon mariné et mayonnaise sésame
- Sandwich boeuf de Gaule
Rôti de boeuf, oignon caramélisé, laitue et dijonnaise
- Sandwich dinde Cordoba
Poitrine de dinde, oignon rouge mariné, suisse, laitue et chimichurri
- Sandwich tofu Antigua (végé)
Tofu aux épices des Antilles, oignon rouge mariné, concombre, laitue et chimichurri
- Sandwich Berkley (végé)
Végé pâté maison, mesclun, sauce marinara et mayonnaise végétalienne
- Sandwich Antipasto (végé)
Poivron et courgette antipasti, mesclun, provolone et mayonnaise balsamique
- Sandwich L'Atlantique
Thon émietté, concombre, céleri et mayonnaise
- Sandwich L'Oeuf
Salade aux oeufs, tomate et mayonnaise
- Wrap jambon Dijon
Jambon, suisse, cornichon, épinard et dijonnaise
- Sandwich dinde Avignon
Poitrine de dinde, tapenade d'olives et tomates séchées, provolone, laitue et mayonnaise
- Wrap dinde Memphis
Poitrine de dinde, juliennes de pommes de terre frites, cheddar, épinard et mayonnaise BBQ crémeuse
- Wrap dinde Acapulco
Poitrine de dinde à la mangue, épinard, oignon rouge mariné et salsa verte
- Sandwich poulet Calcutta
Poulet style tandoori, concombre, laitue et mayonnaise lime et coriandre



PROTÉINE ET MARINADE

- Tournedos de boeuf
 - Marinade grecque
Marinade aux épices grecques, ail et jus de citron
- Poitrine de poulet
 - Marinade fines herbes
Marinade au persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Filet de porc
 - Marinade chimichurri
Marinade à l'origan, échalote française, piment et vinaigre de vin rouge
- 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 vietnamienne
Marinade de sauce hoisin, jus de lime et ail
 - Marinade à la mangue
Marinade de mangue, coriandre, tabasco, ail et citron

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 grecque
 - Marinade aux épices grecques, ail et jus de citron
- Poitrine de poulet
 - Marinade fines herbes
 - Marinade au persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- Filet de porc
 - Marinade chimichurri
- Pavé de saumon
 - Marinade à l'origan, échalote française, piment et vinaigre de vin rouge
- Tofu poêlé
 - Marinade Kyoto
 - Marinade de soya, sésame, citron frais et miel
 - Marinade balsamique
 - Réduction de vinaigre de Modène et de miel
 - Marinade vietnamienne
 - Marinade de sauce hoisin, jus de lime et ail
 - Marinade à la mangue
 - Marinade de mangue, coriandre, tabasco, ail et citron

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 choco-caramel
- Tarte citron et basilic
- Tarte framboise et sésame



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:

- Grecque avec farfalle, concombre, tomate, olive noire, poivron et vinaigrette herbes et citron
- Vietnamienne avec riz au jasmin, carotte, chou vert, céleri, concombre, coriandre et vinaigrette hoisin et gingembre
- Méditerranée avec couscous, brocoli, poivron, feta, graine de tournesol et vinaigrette citronnée
- Asiatique avec nouille de riz, concombre, carotte, daïkon, échalote, radis, poivron et vinaigrette asiatique
- Libanaise avec pois chiche, haricot rouge, kale, coeur d'artichaut, abricot séché et vinaigrette à menthe

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 choco-caramel
- Tarte citron et basilic
- Tarte framboise et sésame

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

REPAS CHAUD EN BUFFET ET BOÎTE

Buffet: minimum de **10 repas identiques/15 pour la lasagne**

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

Choix de pâtes:

- Cannellonis au fromage et épinard **ou** à la viande avec sauce marinara tombée de légumes **ou** sauce rosée

- Lasagne sauce bolognaise

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 aux fines herbes
Carotte, panais, navet, oignon rouge, courgette et fines herbes

- Jardinière à la grecque
Haricot jaune, poivron, chou-fleur, oignon rouge et épices grecques

FÉCULENTS

- Pommes de terre rôties aux fines herbes

- Duo de pommes de terre au romarin
Pommes de terre jaune et sucrée parfumées au romarin

- Riz pilaf aux petits légumes
Riz pilaf, brunoise de légumes et bouillon de légumes

- Riz jasmin beurre et oignon vert

REPAS CHAUD

- Poulet sauce pesto et tomates séchées
Poitrine de poulet, sauce au pesto de roquette et tomates séchées

- Poulet style Stroganoff
Poitrine de poulet, sauce style Stroganoff avec champignons sautés

- Boeuf bourguignon
Mijoté de boeuf, sauce bourguignon au vin rouge, carotte, champignon et oignon

- Boeuf à l'asiatique
Boeuf, sauce à base de soya, gingembre, vinaigre de riz, poivron et oignon vert

- Pavé de saumon à l'aneth
Pavé de saumon, sauce crémeuse à l'aneth et citron

- Filet de morue aux fines herbes
Filet de morue grillé aux fines herbes servi avec sauce tartare maison

- Tofu croustillant à l'asiatique
Tofu croustillant, sauce sésame, gingembre, gochujang et soya

- Falafels et sauce aux herbes
Falafels végétaliens, sauce maison aux herbes du Moyen-Orient et pain pita

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..... 33.95\$
 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..... 52.95\$

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 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..... 73.95\$



LES COMPLÉMENTS

Les Breuvages 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 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.....	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.