

# ZES TE

*Votre traiteur nouvelle génération !*

**Nous cuisinons  
pour vous**



**Les Plateaux Repas : nous cuisinons des produits frais (à commander la veille. Le jour même, choix du marché)**

**Votre plateau trio : 16,50€ ht (17,65€ ttc)**  
Entrée + plat + dessert

**Les entrées au choix**

Courgettes & aubergines sautées à la crème de Parmesan AOP  
Tomates & mozzarella di bufala, pesto de basilic  
Quinoa bio aux petits légumes et raisins secs  
Crumble de ratatouille froide

**Les plats au choix**

Emincé de poulet & son boulgour au pesto, tomates cerises & pois gourmand  
Colombo de poulet cuit dans son mélange de fruits & légumes, riz blanc (se consomme chaud)  
Pavé de saumon & sa salade de jeunes pousses, tomates, asperges vertes, quinoa bio  
Filet de boeuf, moutarde à l'estragon, penne bio à l'huile d'olive, pousses d'épinards  
& copeaux de parmesan AOP

**Le fromage\*** : Assortiments de 3 fromages & pain spécial  
\* Vous pouvez remplacer les fromages par des Tapenades apéritives

**Votre plateau quattro : 19,00€ ht (20,33€ ttc)**  
Entrée + plat + fromage + dessert

**Les desserts au choix**

Fraises de Carpentras  
Mousse au chocolat bio aux pralines  
Charlotte aux fraises  
Fondant au chocolat au coeur caramel  
Pana cotta à la vanille & fruits de la passion  
Salade de fruits frais

**Le Packlunch : à consommer froid, sur le pouce, pratique & équilibré**

**9,25€ ht (9,90€ ttc)**

Vous pouvez harmoniser les menus  
de votre groupe ou au contraire varier  
les choix & goûter à tout !



**Vous choisissez :**

**Une entrée**

**Un sandwich  
une salade  
ou un wrap**

**Un dessert**



**SOYONS.ZES TE : des solutions sur mesure pour les végétariens ou en cas d'allergie**

**LE MATIN BUSINESS : 6,50€ ht (6,95€ ttc)**

**Zeste livre votre accueil petit déjeuner**

Café (thermos 100% arabica, frais, moulu)  
Chocolat Max Havelaar, Thés (English breakfast et vert Japon).  
1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat (de notre boulanger)  
Jus d'orange premium & eau minérale (1 litre pour 8)



**OPTION PRESTIGE**

ZESTE installe & débarrasse votre buffet,  
prêt d'une machine expresso (avec café en grain),  
vaisselle en verre. Nous consulter...

**Pour vos événements, composez votre cocktail**

**Zeste vous propose des assortiments divins d'amuses bouches salés & sucrés.**

**Toujours des fruits & légumes magnifiquement transformés : A consommer sans modération !**

**Amuses bouches salés : 1,35€ ht la pièce (1,44€ ttc)**

Tartare de saumon frais  
Carpaccio de boeuf mariné, roquette & copeaux de Parmesan AOP  
Wrapwich au saumon fumé & aneth  
Mini pain nordique à la Coppa Corse  
Fromage blanc à l'huile d'olive, échalotte & fines herbes  
Sauté de courgettes & aubergines au bacon grillé & amandes  
Caviar d'aubergines & son crumble de gressin  
Caviar de pois chiches & sa brochette de tomates cerises  
Brioche à la fêta AOP, poivrons marinés, cinq baies  
Mini feuilletés aux légumes (chaud)  
Tapenade d'olives noires & sa brunoise de tomates sur pain aux figues.  
Mini légumes farcis (chaud)

**Nous suggérons par personne :**

Cocktails déjeunatoires : 10 à 20 amuses bouches salés & sucrés  
Cocktails goûteux : 10 à 12 amuses bouches sucrés  
Cocktails dînatoires : 15 à 25 amuses bouches salés & sucrés.

**Amuses bouches sucrés : 1,25€ ht la pièce (1,33€ ttc)**

Pana cotta vanille & fruits de la passion  
Salade de fruits exotiques  
Charlottes aux fraises  
Tiramisu à l'Italienne  
Mini cup cake  
Mousse au chocolat bio aux pralines  
Mini brownie  
Macaron  
Fromage blanc aux fruits rouges & sirop de barbabapa  
Mini tarte aux fruits  
Crème de Mascarpone aux Spéculos  
Crumble d'ananas caramélisés

**OPTION PRESTIGE**  
ZESTE installe, décore & débarrasse  
votre buffet. Nous consulter...



ZESTE récompense votre fidélité, alors...

**SOYONS ZESTE**



**Contactez-nous pour réaliser instantanément votre devis !**  
**TEL : 09 51 49 05 62 / commande@soyonszeste.fr**

zone de livraison : Avignon, Grand Avignon, Sorgues

**LES BOISSONS**

Eau plate ou gazeuse 50 cl : 1.50€ ht (1.58€ ttc)  
Eau plate ou gazeuse 100 cl : 3€ ht (3.16€ ttc)

Jus de fruits artisanaux 100 cl : 5.50€ ht (5.80€ ttc)

Orangeade et citronnade Bella lula 100 cl : 5.50€ ht (5.80€ ttc)

Vins de pays du Gard 75 cl\* : 10.80€ ht (12.91€ ttc)

Blanc « Origine », Chardonnay  
Rouge « Substance », Cabernet-Merlot  
Rosé « Ruban rose »

Pour le Champagne\* ou tout autre vin\*, nous consulter...

\*A consommer avec modération