ZESTE
traiteur
CHAUD DEVANT!
ZESTE WINTER
2023-2024

Notre mantra

FOOD, FUN & GREEN FEELINGS

Pour la petite HISTOIRE...

Nous sommes nés il y a un peu plus de 30 ans au cœur de la campagne parisienne, mêlant gastronomie et organisation aux petits oignons. Très vite, nous prenons des airs de start-up avec pour valeurs **l'authenticité**, **l'engagement**, la décontraction et la sincérité !

Des plats de saison faits avec amour qui ont mijoté des heures, des recettes maison qui se partagent dans un bel esprit de famille...
Pour nous, **c'est** ça une cuisine qui a de **l'âme** !
Au menu : des saveurs respectées, des plats surprenants ou classiques, tendances ou urbains, locavores ou exotiques. La convivialité est 100% assurée et les événements scénographiés plus véritables que jamais. Pas comme à la maison mais presque !

Le green feeling

Nos racines, **c'est** le Vexin !
Qu'ils viennent de notre propre ferme ou d'autres producteurs franciliens, nos produits ont un petit goût de vérité. Donner une âme à notre cuisine, lui apporter cet esprit de famille qu'on adore, protéger l'environnement en proposant des produits à plus faible impact carbone, , c'est donc partager avec vous tous ces trésors de la nature.

On adore ♡

- Les produits qui sentent bon le terroir et le fait maison
- Les petits plats qui remplissent le ventre de bonheur et nourrissent les yeux
- Rechercher, imaginer, faire mijoter et respirer les bonnes odeurs

Côté cuisine

Tous nos plats sont conçus de manière à minimiser leur impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et des matières, leurs modes de transformation jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie.

150 talents

2000 événements par an

300ha de champs cultivés

ECOLO & BEAU

ZESTE S'ENGAGE DANS UNE GOURMANDISE 100 % ÉCORESPONSABLE
Notre devoir : sourcer pour vous le meilleur issu de notre terroir proche et nos équipes s'y emploient tous les jours !
Du champ à l'assiette avec le « juste » travail de cuisine !

Le potager de Grand Chemin

LE CHAMPS

Poireaux Eté
Choux Milan de Pontoise
Citrouille
Pâtisson
Courge
Jack Be Little
Céleri Perpétuel
Tournesol
Coquelicots rouges

LES RANGS

Rhubarbe
Fenouil bronze
Asperge verte
Framboise Versailles
Framboise Héritage
Framboise Fallgold jaune
Groseilles à maquereau blanc
Cassis Andegua
Myrtille

LES HAIES

Hibiscus de jardin Red Air
Hisbiscus de jardin Pink
Rosier rouge
Hemerocalle orange
Hemerocalle jaune
Ionicera fragrantissima
Osmanthus
Pivoine arbustive
Clethera
Forsythia
Cognassier Japon
Cognassier rouge
Poirier

LES BACS

Persil
Absinthe
Avoine / Herbes de bisons
Anis vert
Camomille romaine
Cerfeuille
Basilic Perilla
Basilic Grand Vert
Bourrache officinale
Feuille de curry (Kaloupié)

Margelaine
Ciboulette
Oseille verte
Raifort
Nepeta
Oxalis pourpre
Thym d'Hiver
Ail Elephant
Coriandre

Menthe verte Maroc
Menthe chocolat
Menthe poivrée
Menthe panachée
Menthe Swiss
Menthe réglisse
Menthe gingembre
Romarin
Melisse

NOS PRODUCTEURS
qui participent à nos cartes

Légumes: Ferme du Thil à Thil en Vexin (34Km du laboratoire)
Miel : Les Ruchers d'Alexandre à Brueil en Vexin (11Km du laboratoire)
Confitures : La Maison Andrésy à Maurecourt (32Km du laboratoire)
Fromages: Fromager Patrick Leschevin à Guerville (19Km du laboratoire)
Pains: Le Fournil du Domaine de Villarceaux (4Km du laboratoire) et la Boulangerie Quai des Pains à Drocourt (6Km du laboratoire)
Ovoproduits : La Ferme du Pré à Eragny sur Epte (33Km du laboratoire)
Moutarde et Lentilles : La Ferme de la Distillerie à Gouzangrez (18Km du laboratoire)
Chocolats : Barry Callebaut à Hardricourt (18Km du laboratoire)
Café torréfié : Café Richard à Gennevilliers (59Km du laboratoire)
Bière et Cola : Bières du Vexin à Théméricourt (16Km du laboratoire)

Nous SOMMES LABÉLISÉS BIO

Nos engagements quotidiens pour mettre en place des évènements responsables et notre mantra "du champ à l'assiette" prennent de l'ampleur.

Après 2 ans de travail, nos efforts sont récompensés ! Nous sommes fraichement certifiés par Groupe ECOCERT d'un label bio sur toutes nos cultures en pleine terre.

L'esprit toujours AIGUISÉ

CONCEPT EXCLUSIF 360° : GOURMAND MAIS RESPONSABLE !

Un Zeste de Grand Chemin : ECO-ACTEUR ? Oui, oui, oui !! Plus que des preuves à vous amener, c'est une philosophie à vous transmettre : inutile de vous dire que nous sommes engagés contre le gaspillage alimentaire, la réduction des émissions à effets de serre, la valorisation des produits locaux,... mais utile de vous donner toute notre expertise pour vous mettre à disposition une restauration éco responsable à disposition. Et en plus, tout ceci est validé par la norme ISO 20121 détenue en septembre 2021 !

Quand le bistro s'encanaille

Nous livrons des repas de saison, cuisinés chaque matin par des chefs. Toutes nos prestations se mettent sur le même ordre de bataille.

Destination Ile de France

Les services se déclinent sur Paris intramuros, ainsi que sur la Petite et la Grande Couronne. Notre proximité c'est notre force.

Parisiens et fiers de l'être mais pas que ...

Envie de changement, d'un coup de peps pour vos repas? Zeste est là, sur le Credo des produits parisiens. Le Home Made for Paris c'est Chic. Du calme de notre potager au brouhahahaha de du bitume, nous vous amenons la parenthèse cool & cook !

LES PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48H ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 10 convives
Proposé par package de 10 personnes

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

EN TEMPS & EN HEURE !

LE PETIT DÉJEUNER

Classico

Du bon pied, il faut la commencer, et de bon œil il faut la continuer
ELLE EST BELLE, la Journée !

11,00€
HT PAR PERSONNE
soit 12,10€TTC
Par personne

Les viennoiseries

– 2 cagettes de 15 pièces

Mini croissants

Mini pains au chocolat

Mini pains aux raisins

Les boissons froides

2 Bouteilles **d'eau** neuve des Pyrénées 50cl
2 Bouteilles de 1 L de jus de fruits Cultures food BIO
Orange & pomme

Les boissons chaudes

Café Malongo issu du commerce équitable – 1 thermos de 1L

Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 10 sachets de thé BIO

Le matériel

10 Tasses à café en Kraft 10 cl
10 Tasses à thé en Kraft 20 cl
10 Agitateurs en bois
10 Gobelets en kraft
2 Thermos recyclables
Serviettes
10 Sucres emballés
5 sticks d'édulcorant (Canderel)
5 dosettes de lait

DONNEZ UNE 2ÈME VIE À NOS THERMOS

MINIMUM DE COMMANDE : 10 PERSONNES
VENDU PAR PACKAGE DE 10 PERSONNES

100 % DE NOTRE PACKAGING EST ÉCO-RESPONSABLE

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LE PETIT DÉJEUNER

Le petit déjanté

Format « NO VIENNOISERIES » avec des gourmandises originalement savoureuses !

14,50€
HT PAR PERSONNE
soit 15,95€TTC
Par personne

Les « NO » viennoiseries

1 Brioche tranchée & sa confiture

Barres de muesli x10

1 barquette de fruits frais de saison

30 gourmandises assorties :

- Mini madeleine
- Club sandwich chocolat croustillant
- Mini briochette citronnée

Les boissons froides

2 Bouteilles **d'eau** neuve des Pyrénées 50cl
2 Bouteilles de 1 L de jus de fruits Culture food BIO
Orange & pomme

Les boissons chaudes

Café Malongo issu du commerce équitable – 1 thermos de 1L

Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 10 sachets de thé BIO

Le matériel

10 Tasses à café en Kraft 10 cl
10 Tasses à thé en Kraft 20 cl
10 Agitateurs en bois
10 Gobelets en kraft
2 Thermos recyclables
Serviettes
10 Sucres emballés
5 sticks d'édulcorant (Canderel)
5 dosettes de lait

DONNEZ UNE 2ÈME VIE À NOS THERMOS

MINIMUM DE COMMANDE : 10 PERSONNES
VENDU PAR PACKAGE DE 10 PERSONNES

DIFFÉRENT ET GOURMAND !

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LA PAUSE CAFÉ

La pause s'impose

Du bon pied, il faut la commencer, et de bon œil il faut la continuer
ELLE EST BELLE, la Journée !

12,00€
HT PAR PERSONNE
soit 13,20€TTC
Par personne

Les gourmandises

1 boîte de 10 mini cannelés

1 boîte de 10 cookirons

1 boîte de 10 madeleines

Les boissons froides

2 Bouteilles **d'eau** neuve des Pyrénées 50cl
2 Bouteilles de 1 L de jus de fruits Cultures food BIO
Orange & pomme

Les boissons chaudes

Café Malongo issu du commerce équitable – 1 thermos de 1L

Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 10 sachets de thé BIO

Le matériel

10 Tasses à café en Kraft 10 cl
10 Tasses à thé en Kraft 20 cl
10 Agitateurs en bois
10 Gobelets en kraft
2 Thermos recyclables
Serviettes éco-responsables
10 Sucres emballés
5 sticks d'édulcorant (Canderel)
5 dosettes de lait

MINIMUM DE COMMANDE : 10 PERSONNES
VENDU PAR PACKAGE DE 10 PERSONNES

DÉLICIEUSEMENT TENTANT !

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES PLATEAUX REPAS

GAMME STANDARD :
les foodies
« Esprit good food à petit prix ! »

GAMME INTERMÉDIAIRE :
les low impact
« La solution Ultra engagée ! »

GAMME SUPÉRIEURE :
les bocoresto
« Le chef en conserve ! »

NOS DÉLAIS

Délais de commandes FOODIES & LOW IMPACT :
Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
24H ouvrées avant midi

24H

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

* Nos B O C O R E S T O sont commandables 48h ouvrées avant midi & 72h ouvrées avant midi w.e et jours fériés

Minimum de commande fixé à 5 convives

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

Chacun de nos plateaux repas propose un menu C O M P L E T et É Q U I L I B R É, comprenant :

Une entrée, un plat, une viande, un poisson et sa garniture, ou végétarien, un morceau de fromage *(pour les gammes intermédiaire et supérieure uniquement), un* dessert, un petit pain

Nos menus sont proposés froids mais les plats réchauffables 1mn30 à 800w au micro-onde sont précisés par un pictogramme

15 menus proposés incluant des offres végétariennes, végan, sans gluten.

À chaque gamme son packaging respectueux de l'E N V I R O N N E M E N T

Un zeste de MAIN VERTE

LE MATÉRIEL DURABLE

Utilisé pour et dans les plateaux repas

ON N'RIGOLE PAS AVEC L'ENVIRONNEMENT !

Le saviez-vous ?

Nos contenants sont 100% recyclables ou compostables dans une filière adaptée

FOODIES

LOW IMPACT

BOCORESTO

OFFRE ECO(LO)

TOUJOURS PLUS ECO-RESPONSABLES !!

Pour limiter les déchets et soulager notre planète, faites-vous livrer sans les box et économisez !

LE CONCEPT

Commandez nos plateaux sans les box en carton, nous vous livrons les produits individuellement en cartons de transport avec une note explicative. Il n'y a plus qu'à déguster sans surplus de packaging !

COMPOSITION

Nos contenants sont recyclables ou compostables dans une filière adaptée.
Mettez-les dans la poubelle de tri adaptée.

En Détail

FOODIES

Sac kraft avec lanières tissu
Contenants ronds ou carrés en kraft ;
couvercle en carton et plastique PET recyclé
Étui de couverts en bambou
Verre en carton

LOW IMPACT

Box en carton brun
Contenants ronds ou carrés en kraft ;
Couvercles en PLA
Étui de couverts en bambou
Verre en carton

BOCORESTO

Box en carton brun avec cale pour les bocaux
Contenants en verre et couvercles en métal
Étui de couverts en bambou
Verre en carton

LEXIQUE

PLA : polymère végétal dérivé du maïs
PET: Polytéréphtalate d'éthylène

LES PLATEAUX REPAS

Les foodies

UN ESPRIT TRÈS GOOD FOOD ! Un vrai pied de nez à la malbouffe !!
100% de produits ultra-frais dans un format compact pour réduire les déchets..

24,95€
HT PAR PERSONNE
soit 27,45€ TTC
Par personne

-1,20€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

EN PLUS : LE PETIT PAIN

MENU FOODIES N°1
« Pavé de merlu snacké »

Œuf mimosa, salade de mâche et olive noire
Pavé de merlu snacké, pâtes gigli BIO, sauce aux herbes et citron confit
Pomme à l'orange façon crumble

Un best of de nos recettes en mode « bouillon » !

Un voyage gustatif autour des produits authentiques et traditionnels français !

LE + : le tout réalisé avec le plus possible de produits en circuits court et toujours en respectant la saisonnalité
100% découverte !

Cette saison, nous vous faisons voyager sans pollution !

Une ENTRÉE d'environ 50 g en boîte refermable 100 % écoconçue
Un PLAT GOURMAND d'environ 210 g en boîte refermable 100 % écoconçue
Un DESSERT savoureux d'environ 100 g
Sachet ruban kraft recyclable, set de couverts, serviette et gobelet écoresponsables, pain bretzel

** Soyons éco-responsables, supprimons la boite carton et économisez !*

SANS GLUTEN

Menu FOODIES N°2
« Volaille, Riz pilaf »

Chicon grillé, caviar de potimarron moutardé
Volaille, riz pilaf, cébette et champignon rosé
Mousse chocolat

LES PLATEAUX REPAS

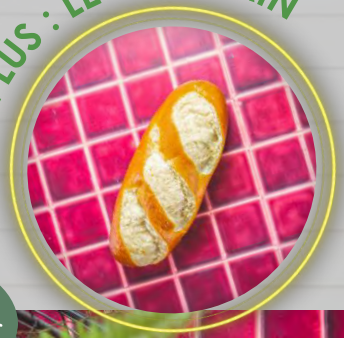
Les foodies

UN ESPRIT TRÈS GOOD FOOD ! Un vrai pied de nez à la malbouffe !!
100% de produits ultra-frais dans un format compact pour réduire les déchets..

24,95€
HT PAR PERSONNE
soit 27,45€ TTC
Par personne

-1,20€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

EN PLUS : LE PETIT PAIN



VEGE

Menu FOODIES N°3
« Tofu soyeux au tahini »

Focaccia de légumes d'hiver
Tofu soyeux au tahini, wok de légumes d'hiver, petit épeautre BIO
Riz au lait parfumé d'un zeste d'agrumes, amandes
batônnets et confiture de lait

Menu FOODIES N°4
« Œuf poché, potimarron»

Focaccia de légumes d'hiver
Œuf poché, potimarron et champignons, estragon et crème de carotte
Chouquette XXL, crème onctueuse vanille

Menu FOODIES N°5
« Sandwich bœuf»

Chicon grillé, caviar de potimarron moutardé
Sandwich bœuf, légumes frais et cheddar
Sablé breton et cœur de pommes

LES PLATEAUX REPAS

Les low impacts

UN MOMENT FOOD… TRÈS GOOD POUR NOUS ET NOTRE PLANÈTE
Packaging issu des PLANTES, NO PLASTIC !
Un concentré d'engagements pour votre déjeuner : produits ultrafrais, de saison, le plus possible locaux et dans une enveloppe éco-responsable…

28,95€
HT PAR PERSONNE
soit 31,85€ TTC
Par personne

-1,70€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

Menu LOW IMPACT N°1
« Cabillaud, duo de carottes »

Cresson, chèvre frais aux herbes, radis noirs & amandes batônnets
Cabillaud, duo de carottes croquantes aux épices et citron confit
Compoté de banane, brownie au chocolat & zeste de citron vert

NOTRE PARTI PRIS

On aime les aliments de saison, la cuisine bien faite avec des assaisonnement justes de nos produits de proximité !

Rondement gourmands, chaleureusement cuisinés, les produits des LOW IMPACTS se veulent bons pour la planète !

GREEN & GOOD FEELINGS !

Une ENTRÉE d'environ 100 g en boîte refermable 100 % écoconçue
Un PLAT GOURMAND d'environ 210 g en boîte refermable 100 % écoconçue
Un FROMAGE affiné d'environ 40 g dans un papier 100 % recyclable
Un DESSERT savoureux d'environ 100 g
Boite carton recyclable, set de couverts, serviette et gobelet écoresponsables, pain bretzel

** Soyons éco-responsables, supprimons la boite carton et économisez !*

VEGAN

Menu LOW IMPACT N°2
« Dal du Vexin »

Poireau, vinaigrette du Vexin
Dahl du Vexin, légumes d'hiver, fruits secs & oignon pickles
Nage d'ananas, sirop coriandre

LES PLATEAUX REPAS

Les low impacts

UN MOMENT FOOD… TRÈS GOOD POUR NOUS ET NOTRE PLANÈTE
Packaging issu des PLANTES, NO PLASTIC !
Un concentré d'engagements pour votre déjeuner : produits ultrafrais, de saison, le plus possible locaux et dans une enveloppe éco-responsable…

28,95€
HT PAR PERSONNE
soit 31,85€ TTC
Par personne

-1,70€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

SANS GLUTEN

Menu LOW IMPACT N°3
« Poulet du dimanche »

Trio d'automne, vinaigrette noisette et mimolette hors d'âge
Poulet du dimanche, crémeux de panais et pommes confites
Tatin de pommes du Vexin, chantilly caramel

Menu LOW IMPACT N°4
« Hadock & lentilles beluga »

Salade aux deux betteraves, noisette et agrumes
Hadock, condiment piment doux, mitonné de lentille beluga
Poire citronnée et confiture de lait, sablé citron et noisettes grillées

Menu LOW IMPACT N°5
« Risotto de coquillettes »

Radis noir aux herbes, épinard mousseux et brisures de noix
Risotto de coquillettes aux champignons, volaille aux herbes et sauce poivre, noisettes
Crème cheese et carrot cake, noix de pécan

LES PLATEAUX REPAS

Les bocorestos

ZESTE a mis son CHEF en conserve !
En mode fastronomique, vous allez découvrir une cuisine bien ficelée !

Le bocal à une double vie :
RÉUTILISEZ-MOI COMME VOUS VOULEZ !

35,95€
HT PAR PERSONNE
soit 39,55€ TTC
Par personne

-3,80€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

Menu BOCORESTO N°1
« Poulet aux morilles »

Tartare deux saumons, crème au citron vert
Poulet aux morilles, risotto langue d'oiseau aux champignons, carottes & radis
Feuille de chocolat craquant, chantilly café, praliné craquant

NOTRE PARTI PRIS

La Bistronomie est à votre portée !
Dans les bocaux, tout le savoir-faire de nos chefs pour vous faire passer un très bon moment !

Cuisinés comme des plats d'un véritable bistro, vous y retrouverez toute l'authenticité noble de ce terme BISTRONOMIE !

Produits habilement cuisinés et présentation soignée en font de vrais best-sellers!

Si vous n'avez pas peur de vous faire plaisir, jetez-vous dans le bocal !

Une ENTRÉE d'environ 100 g dans un bocal en verre refermable
Un PLAT GOURMAND d'environ 210 g dans un bocal en verre refermable
Un FROMAGE affiné d'environ 40 g dans un papier 100 % recyclable
Un DESSERT savoureux d'environ 100 g dans un bocal en verre refermable
Boite carton recyclable, set de couverts, serviette et gobelet écoresponsables, pain bretzel

** Soyons éco-responsables, supprimons la boite carton et économisez !*

Menu BOCORESTO N°2
« Crémeux de poissons »

Escabèche de légumes, crème au foin
Cabillaud, polenta crémeuse et fèves, chou romanesco
Duo pomme mandarine au parfum de sapin

LES PLATEAUX REPAS

Les bocorestos

ZESTE a mis son CHEF en conserve !
En mode fastronomique, vous allez découvrir une cuisine bien ficelée !

35,95€
HT PAR PERSONNE
soit 39,55€ TTC
Par personne

-3,80€
HT PAR PERSONNE
OFFRE ECO(LO)
SANS LA BOITE
Voir p.11

SANS GLUTEN

Menu BOCORESTO N°3
« Saumon confit »

Tzatziki d'hiver
Saumon confit, carottes en texture et condiment passion
Coque de chocolat noir et mûre, amandes batônnets

VEGE

Menu BOCORESTO N°4
« Mousseline de pomme de terre »

Crémeux de moutarde violette, œuf poché, julienne de légumes
Mousseline de pomme de terre au parfum de truffe, choux rave et potiron rôti
Compotée de poire au poivre sauvage, crème légère tonka et praliné

Menu BOCORESTO N°5
« Tagliata de bœuf »

Méli-Mélo de foie gras et artichaut, noix & huile de noisette
Tagliata de bœuf, sauce bourguignonne, salade d'artichauts et févettes
Baba exotique, ananas et noix de coco

LES PLATEAUX REPAS

Z'bag

Les easy bags individuels 100 % ÉCO-conçus !

19,00
HT PAR PERSONNE

soit 20,90€ TTC
Par personne

Menu ZZZ BAG N°1
« Ciabatta bœuf »

Poireaux, vinaigrette du Vexin
Ciabatta bœuf moutardé
Poire citronnée et confiture de lait, sablé citron et noisettes grillées

Menu ZZZ BAG N°2
« Pain polaire aux deux saumons »

Trio d'automne, vinaigrette noisette & mimolette hors d'âge
Pain polaire aux deux saumons
Compoté de banane, brownie au chocolat & zeste de citron vert

VEGE

Menu ZZZ BAG N°3
« Wrap veggy automnale »

Salade aux deux betteraves, noisettes et agrumes
Wrap veggy, fromage frais, épinard, mache et amandes fumées
Nage d'ananas, sirop de coriandre

« LA » juste portion pour éviter le gaspillage alimentaire :

1 salade en bowl environ 80 g
+ 1 sandwich environ 180 g
+ 1 dessert pâtissier environ 100 g

Un packaging 100 % recyclable :
sac kraft, serviette, set de couverts écoresponsable

Minimum de commande fixé à 10 convives

Grand Chemin 36 Boulevard Jourdan 75014 Paris / SiteWeb : www.zestetraiteur.fr

LES PLATEAUX REPAS

Les bowls

L'instant Saladette avec nos produits locaux!

22,50€
HT PAR PERSONNE

soit 24,75€ TTC
Par personne

VEGE

Menu SALADE BOWL N°1
« Tofu soyeux au tahini »

Tofu soyeux au tahini, wok de légumes d'hiver , petit épeautre Bio

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :
Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48h ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 8 convives

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

« LE SALADE BOWL » constitue un repas léger sans entrée ni dessert :
1 salade en bowl environ 500 g
en boîte ronde refermable

Un packaging 100 % recyclable :
Sac kraft, serviette, set de couverts écoresponsable

P A I N bretzel

VEGAN

Menu SALADE BOWL N°2
« Dal du Vexin»

Dal du Vexin, légumes d'hivers, fruits secs et oignon pickles

LES PLATEAUX REPAS

Les bowls

L'instant Saladette avec nos produits locaux!

22,50€
HT PAR PERSONNE

soit 24,75€ TTC
Par personne

SANS GLUTEN

Menu SALADE BOWL N°3
« Poulet du dimanche »

Poulet du dimanche, crémeux de panais et pomme confite

Menu SALADE BOWL N°4
« Hadock & lentilles beluga »

Hadock, condiment piment doux, mitonné de lentille beluga

Menu SALADE BOWL N°5
« Risotto de coquillettes aux champignons»

Risotto de coquillettes aux champignons, volaille aux herbes et sauce poivre, noisettes grillées

FAITES PLACE À NOS NOUVEAUX COUVERTS !

Dans la catégorie bonne résolution, Zeste Traiteur n'est jamais à court d'idées !

Pour cette nouvelle saison à venir, il s'associe à la marque BINI pour vous proposer des kits de couverts réutilisables.

Durable, ingénieux et écoresponsable, le combo parfait pour intégrer la famille Zeste !

La sauce secrète de Bini ?

→ Le design de leur kit en fait un objet unique, séduisant et ergonomique, avec une fourchette qui pique et un couteau qui coupe !
→ Les couverts sont dans une boîte compacte, légère et nomade comme vos repas
→ Pour couronner le tout, leur kit est fabriqué en France dans une matière innovante et bio sourcée, légère et qui passe au lave-vaisselle !

CLIC !

RDV SUR LA BOUTIQUE ZESTE
Pour déguster les plateaux-repas Zeste avec leurs couverts BINI !

LES CAGETTES

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48H ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 5 cagettes

NOS CAGETTES

Toutes nos pièces sont dressées sur cagettes de bois *MADE IN FRANCE*
Chaque cagette contient 42 ou 20 pièces selon leurs tailles, sucrées ou salées. Il y en a pour tous les goûts !!

NOTRE RECO COCKTAIL

Cocktail apéritif :
6 à 10 pièces par personne

Cocktail déjeunatoire:
18 à 24 pièces par personne

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

EN TEMPS
& EN HEURE !

LES CAGETTES

Pièces cocktail salées froides

71,50€
HT PAR CAGETTE

soit 78,65€ TTC
Par personne

CAGETTE DE 42 PIÈCES

Cagette n°1

Bœuf séché, confiture de piment d'Espelette, comté, noisette torréfiée & herbes du Grand Chemin
Fine feuille de radis pastèque, pomme Granny & Avruga

Cagette n°2

Poire pochée à la betterave, royale de foie gras, noisette torréfiée
Tartare de radis noir et anchois blanc mariné aux herbes

VEGE Cagette n°3

Raviole de choux rave

Pétale de Chioggia & légumes croquant, poivre de timut

Cagette n°4

Saumon norvégien infusé à la betterave & crème de vinaigre de concombre
Choux de Bruxelles snacké et sésame noir

Cagette n°5

Lisette brûlée & acidulée, palet de granny Smith et condiment agrumes
Volaille automnale basse température, duxelle de champignons & noisette torréfiée

Cagette n°6 VEGE

Poire confite, fourme d'Ambert

Gourmandise Basque, Ossau iraty AOP, cerise noire itxassou

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES CAGETTES

Pièces finger salées froides

CAGETTE DE 20 PIÈCES

66,50€
HT PAR CAGETTE

soit 73,15€ TTC
Par personne

Cagette n°1

Focaccia d'automne, caviar de champignons, légumes de saison et copeaux de fromage
Focaccia à l'espagnol, chorizo et manchego

Cagette n°2

Mini club dinde, basilic Thai
Mini blinis saumon, granny Smith & raifort

Cagette n°3 VEGE

Cake brocolis au cumin tranché
Cake carotte, noix et fourme d'Ambert tranché

Cagette n°4

Brioché de pastrami, beurre de moutarde de Gouzangrez et cornichon français
Brioché de fromage frais, infusé au foin et légumes confits

Cagette n°5

Brioché de sardine, crème d'estragon et légumes croquants
Muffin comme un œuf mimosa

Cagette n°6 VEGE

Mini wrap veggy automnale & amandes fumées
P'tit pain moelleux brunoise poivré et flouve odorante

Les Fingers sont équivalents à 2 pièces cocktail

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES CAGETTES

Pièces cocktail sucrées

CAGETTE DE 42 PIÈCES

71,50€
HT PAR CAGETTE

soit 78,65€ TTC
Par personne

Cagette n°1

Brownie maison
Cookirons cœur de chocolat intense

Cagette n°2

Guimauve exotique au yuzu, coco râpée
Sablé au caramel beurre salé !

Cagette n°3

Flan parisien
Quartier de mini poire infusée au reglisse & noix caramélisées

Cagette n°4

Pain perdu de brioche, caramel de praline, noisettes torréfiées & chocolat blanc
Petit chou, crémeux de mangue

Cagette n°5

Croustillant de cacahuètes, corn flakes & chocolat
Mini madeleine

Cagette n°6

Cube de pomme à la liqueur de sapin
Ananas en pina colada

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES CAGETTES

Pièces finger sucrées

66,50€
HT PAR CAGETTE

soit 73,15€ TTC
Par personne

CAGETTE DE 20 PIÈCES

Cagette n°1

Cheese cake agrumes
Brownies pécan

Cagette n°2

Eclair aux 2 chocolats
Moelleux poire spéculos

Cagette n°3

Tartelette choco café et noix
Financier pistache agrumes

Cagette n°4

Chouquette vanille
Carrot cake

Les Fingers sont équivalents à 2 pièces cocktail

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES CAGETTES GOURMANDES

CAGETTE DE DUO PIK – 20 PIÈCES : 75,00€ HT soit 82,5€ TTC

N°1 Brochettes saumon en 2 cuissons

N°2 Brochettes volaille en 2 cuissons

N°3 Mix brochettes saumon et brochettes volaille

CAGETTE À PARTAGER

Fish (750g) Saumon fumé et beurre aux algues : **63€ HT soit 69,30€ TTC**

Charcuteries des Alpages (500g) Assortiment de quatre charcuteries fines, beurre et cornichons : **44,50€ HT soit 48,95€ TTC**

Fromages (500g) Assortiment de trois fromages affinés : **46,50€ HT soit 51,15€ TTC**

JARDIN DE LA FERME – 58,00€ HT soit 63,80€ TTC

Présentation de fleur de céleri et pétale de Chioggia sur crème truffée, herbes fraiches et légumes givrés (800grs)

DUO DE CHOU ROMANESCO & CHOU FLEUR – 58,00€ HT soit 63,80€ TTC

Sur crème de yaourt à l'orientale, zeste de citron confit et légumes givrés (800grs)

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON – 47,00€ HT soit 51,70€ TTC

Brochettes de fruits frais de saison ! (20 pièces) **Commandables à 72H**

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

Ne pas oublier

PAIN VIKING AUX CÉRÉALES TRANCHÉ

(460grs) : 5,50€ HT soit 6,05€ TTC

En cagette de bois

LE COCKTAIL FINGER FOOD

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48H ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 10 convives

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

EN TEMPS
& EN HEURE !

LE COCKTAIL FINGER FOOD

Facile d'accès et décomplexé dans un format proportionné, équilibré, varié, le FINGER FOOD est THE solution de restauration éco tendance ! L'essayer, c'est l'adopter ! C'est un format généreux, qui remplace un repas de 440grs/personnes !
*Dressage des pièces en cagette de bois & bowl Eco-friendly **

32,50€
HT PAR PERSONNE
soit 35,75€ TTC
Par personne

La salade bowl

1/pers, (environ 100g) & sa fourchette en bois

Trio d'automne, vinaigrette noisette & mimolette hors d'âge

Les baby snakes

4/pers, (environ 160g) dressés par 20 pièces sur cagette de bois

Brioché de sardine
Muffin comme un œuf mimosa
Mini wrap veggy automnale
P'tit pain moelleux brunoise poivré et flouve odorante

Les mini brochettes & sauces

2/pers, (environ 80g) dressés par 20 pièces sur cagette de bois

Brochettes de poulet en deux cuissons
Brochettes de saumon en deux cuissons

Les desserts

2/pers, (environ 100g) dressés par 20 pièces sur cagette de bois & bowl eco-friendly

Financier noisette et crème caramel
Poire citronnée et confiture de lait, sablé citron et noisettes grillées

Minimum de commande : 10 personnes

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LE FORMAT CONVIVIAL

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48H ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 10 convives

Une alternative au cocktail déjeunatoire pour un prix identique !

Authentique & fédérateur, le buffet se consomme assis ou debout, à partager en toute convivialité !
Un format généreux, varié et de saison : plus de 500 g/pers. pour vous garantir la satiété et ravir vos papilles !
*Dressage des produits en cagette de bois **

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

EN TEMPS
& EN HEURE !

Buffet servi en contenants
ÉCORESPONSABLES

Couverts de service en bambou, assiettes en pulpe de canne (2/pers.), verres kraft (1/pers.) & couverts en bois (1 set/pers.)

Minimum de commande : 10 personnes par menu

LE BUFFET DÉJEUNER

37,00€
HT PAR PERSONNE
soit 40,70€ TTC
Par personne

Menu 1

Les entrées
Trio de légumes d'hiver, champignons poêlés, copeaux de vielle mimolette *(saladier)*
Tzatzíki d'hiver *(saladier)*
Œufs mimosa *(cagette)*

Les viandes/poissons & accompagnements
Pavé de merlu, sauce aux herbes *(cagette)*
Pâtes gigli *(saladier)*
Poulet grillé et moutarde estragon *(cagette)*
Crémeux de pannais et pomme confite *(saladier)*

Les fromages variés
Cagette des alpages
Pain muesli et pain viking

Les desserts pâtissés et fruités
Brownie noix de pécan *(cagette)*
Riz au lait Zeste *(saladier)*

Menu 2

Les entrées
Radis noir aux herbes, épinard mousseux, brisures de noix *(saladier)*
Tartare 2 saumons, crème au citron vert *(saladier)*
Œuf mimosa *(cagette)*

Les viandes/poissons & accompagnements
Hadock, crème de savora *(cagette)*
Lentille beluga, condiment piquillos *(saladier)*
Volaille, crème de champignon *(cagette)*
Riz aux champignons rosé (saladier)

Les fromages variés
Cagette des alpages
Pain muesli et pain viking

Les desserts pâtissés et fruités
Financier noisette et crème caramel *(cagette)*
Mousse chocolat saint Domingue *(saladier)*

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

Buffet servi en contenants
ÉCORESPONSABLES

Couverts de service en bambou, assiettes en pulpe de canne (2/pers.), verres kraft (1/pers.) & couverts en bois (1 set/pers.)

Minimum de commande : 10 personnes par menu

LE BUFFET DÉJEUNER

37,00€
HT PAR PERSONNE
soit 40,70€ TTC
Par personne

Menu 3

Les entrées
Salade de betterave vinaigrette moutardé et pomme fruit *(saladier)*
Escabèche de légumes, crème au foin *(saladier)*
Chicon grillé, caviar de potimarron moutardé *(cagette)*

Les viandes/poissons & accompagnements
Saumon confit *(cagette)*
Carotte en texture *(saladier)*
Risotto de coquillettes aux herbes, volaille aux herbes et sauce poivre *(saladier)*

Les fromages variés
Cagette des alpages
Pain muesli et pain viking

Les desserts pâtissés et fruités
Cheesecake agrume *(cagette)*
Pomme caramel *(saladier)*

Menu 4

Les entrées
Poireaux, vinaigrette du Vexin *(saladier)*
Dahl du Vexin aux légumes légèrement épicés, basmati *(saladier)*
Chicon grillé, caviar de potimarron moutardé *(cagette)*

Les viandes/poissons & accompagnements
Steak de tofu grillé *(cagette)*
Freekeh au citron confit et olives *(saladier)*
Mousseline de pomme de terre au parfum de truffe, choux rave et potiron rôti *(saladier)*

Les fromages variés
Cagette des alpages
Pain muesli et pain viking

Les desserts pâtissés et fruités
Chouquette à la vanille *(cagette)*
Chiffonnade d'ananas coriandre *(saladier)*

VEGE

L'ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE, HEALTHY & RESPONSABLE

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES PACKS AFTERWORK

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48H ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : Mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48h ouvrées avant midi du jour férié

Minimum de commande fixé à 10 convives et par pack de 10 personnes uniquement

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

EN TEMPS & EN HEURE !

LES PACKS AFTERWORK

Soyez en mode ALL INCLUSIVE ! Faites-nous totalement confiance et optez pour nos différentes sélections de format PACKAGE !

Pack apéro choc

26,50€
HT PAR PERSONNE

soit 29,15€TTC
Par personne

Minimum de commande : 10 personnes
Et par module de 10 personnes

Cagette des alpages - charcuteries & Fromages

Assortiment de trois fromages affinés (500g)

Assortiment de quatre charcuteries fines, beurre et cornichons (500g)

4 Pains viking tranché

Les mini sandwichs - 20 pièces

Mini wrap veggy automnale
P'tit pain moelleux brunoise poivré et flouve odorante
sur cagette de bois

Les boissons non alcoolisées

3 Eaux Evian minérale plate – 1 L
1 Jus pomme Cultures Food BIO 1 L
1 Jus poire Cultures Food BIO 1 L

Les boissons alcoolisées

10 Bières du Vexin – 33 cl

Les mini brochettes & sauces - 20 pièces

Brochettes de poulet en deux cuissons
Brochettes de saumon en deux cuissons
Sur cagette de bois

Le matériel

10 Gobelets Kraft 20 cl
20 Serviettes éco-responsables
5 Fourchettes en bois
5 Couteaux en bois
1 Tire-bouchon

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

LES PACKS AFTERWORK

Soyez en mode ALL INCLUSIVE ! Faites-nous totalement confiance et optez pour nos différentes sélections de format PACKAGE !

Pack apéro chic

19,00€
HT PAR PERSONNE

soit 20,90€ TTC
Par personne

Minimum de commande : 10 personnes
Et par module de 10 personnes

Cagette de pièces salées froides

- 1 cagette à partager et 1 cagettes de 42 pièces

Jardin de la Ferme - Présentation de fleur de céleri et pétale de Chioggia sur crème truffée, herbes fraiches et légumes givrés
Saumon norvégien infusé à la betterave & crème de vinaigre de concombre
Choux de Bruxelles snaké & sésame noir

Les boissons non alcoolisées

3 Eaux Evian minérale plate – 1 L
1 Jus pomme Marcel BIO 1 L
1 Jus poire Marcel BIO 1 L

Les boissons alcoolisées

3 bouteilles de rosé Estandon / AOC Côte de Provence – 75 cl

Le matériel

20 Serviettes éco-responsables
1 Tire-bouchon
20 Gobelets Kraft 20 cl

#zéroplastique

Gobelet kraft pour le soft & le vin

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.
L'ensemble de nos pièces sont fabriquées dans notre laboratoire de cuisine avec des produits frais.
**Ils peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison*

L'ÉCO SHOP

#WARNING

*Le tire-**bouchon est l'allié des bouteilles de vin***
N'oubliez pas de le commander

LES BASICS

LES EAUX

Eau d'Evian minérale plate – 1L : 3,60 **€** HT *soit 3,96€ TTC*
Eau de source minérale Nestlé – 0,5 L : 2,00 **€** HT *soit 2,20€ TTC*
Eau de Perrier minérale gazeuse – 1L : **4,50 € HT** *soit 4,95€ TTC*
Eau Badoit minérale gazeuse – 0,5 L : **2,50 € HT** *soit 2,75€ TTC*

LES SOFTS

Jus de fruits Culture Food BIO (pomme, orange ou pomme fruits rouge) 75cl : **6,10 € HT** *soit 6,71€ TTC*
Coca cola (normal ou zéro) – 1 L : 4,80 **€** HT *soit 5,28€ TTC*

LES BOISSONS CHAUDES

en thermos de 1L

Café Malongo issu du commerce équitable : **29,00 € HT** *soit 31,90€ TTC*
Gobelets, touillettes, sucres, lait inclus

Thé (eau chaude & 10 sachets de thé BIO) : **29,00 € HT** *soit 31,90€ TTC*
Gobelets, touillettes, sucres, lait inclus

LE GESTE ECOL'EAU

100% éco-**responsable : L'EAU NEUVE**
330ml : **2,20 € HT** *soit 2,42€ TTC*
500ml : **3,20 € HT** *soit 3,52€ TTC*
Canette eau pétillante 330ml : **2,80 € HT** *soit 3,08€ TTC*

Responsable par nature, eau neuve innove par ses emballages 100% éco-responsables, biosourcés, recyclés et recyclables

NOS MUST

VINS

ROUGE – Château Laurétan / Bordeaux BIO – 75 cl : **14,00 € HT** *soit 16,80€ TTC*
BLANC – La Margote / Famille Brocard Chardonnay – 75 cl : **14,00 € HT** *soit 16,80€ TTC*
ROSÉ – Estandon / AOC Côte de Provence – 75 cl : **14,00 € HT** *soit 16,80€ TTC*

LES BULLES

Champagne brut Veuve Pelletier – 75 cl : **36,50 € HT** *soit 43,80€ TTC*
Champagne brut Royal Pommery – 75 cl : **47,50 € HT** *soit 57,00€ TTC*
Crémant de Loire brut Michel Laurent – 75 cl : **20,00 € HT** *soit 24,00€ TTC*

BIÈRE

Bières artisanales (blondes) Gallia ou la bière du Vexin – 33 cl : **5,00 € HT** *soit 6,00€ TTC*

Notre nouveauté ! A retrouver sur la page d'après

LES COCKTAILS NIGHTWAKS

AVEC ALCOOL
L'enchanteur - 11,50 HT soit 13,80€ TTC
Méchant - 11,50 HT soit 13,80€ TTC
Le rêveur - 11,50 HT soit 13,80€ TTC

SANS ALCOOL:
L'envoûtant - **6,00€ HT** soit 6,60€ TTC
Timonade - **6,00€ HT** soit 6,60€ TTC
L'embellie - **6,00€ HT** soit 6,60€ TTC

LE PETIT PLUS

LE CONSOMMABLE

Étui de 10 gobelets kraft : **5,50 € HT** *soit 6,60€ TTC*
Serviettes cocktail (x150) **: 3,50 € HT** *soit 6,60€ TTC*
Rouleau de nappe jetable 10 m : **40,00 € HT** *soit 48,00€ TTC*
Tire-bouchon **: 16,50 € HT** *soit 19,80€ TTC*
Kit jetable bois [couverts/assiettes] pour 10 pers. : **21,00 € HT** *soit 25,20€ TTC*
ANTICOVID Assiettes & pinces en bois individuelle
(vendu par pack de 10) : 18,00 € HT *soit 21,60€ TTC*

Pensez à commander

LES COCKTAILS NIGHTAWKS !

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL (12%) : 11,50€ HT soit 13,80€ TTC

(reprise obligatoire car bouteilles consignées)

L'ENCHANTEUR :
Gin, sirop de myrtille & poivre Sichuan, jus de citron jaune, eau infusée framboise.

MÉCHANT LOUP :
Gin, sirop de myrtille & poivre Sichuan, jus de citron jaune, eau infusée framboise.

LE RÊVEUR :
Vodka, sirop de rhubarbe & romarin, verjus, thé à la bergamote.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL : 6,00€ HT soit 6,60€ TTC

L'ENVOÛTANT :
Infusion hibiscus & menthe, sirop de framboise et fève tonka, jus de citron jaune.

TIMONADE :
Infusion menthe, sirop de poivre de timut & gingembre, jus de citron jaune.

L'EMBELLIE :
Infusion Belle Plante, sirop abricot & romarin, jus de citron jaune.

Cocktails individuels de 20cl prêts à déguster, haut de gamme et éco-responsables, réalisés à partir de spiritueux nobles et ***d'ingrédients sélectionnés avec soin****.*

Les recettes sont élaborées sans ajouts de colorants ou de conservateurs.

Pensez à nous commander les paille et la glace pour les rafraichir avant consommation !

NOS DÉLAIS

Délais de commandes :

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
7 jours ouvrées avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
7 jours ouvrées avant midi

LES COÛTS LOGISTIQUES

NOS COÛTS

Frais de Livraisons à partir de 31€ HT soit 37,20€ TTC

Merci de nous indiquer les infos suivantes lors de la demande de devis :

- zone de livraisons
- conditions d'accès
- étage
- Stationnement pour le camion

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison :
1h00 minimum avec contact sur place à préciser, joignable & disponible

ZONE 1 > Paris Intramuros
ZONE 2 > petite couronne
ZONE 3 > entre la petite couronne et l'intérieur de l'A86
ZONE 4 > entre l'A86 et la A/N104 *(sur devis)*

CHANGEONS AUJOURD'HUI LES RECEPTIONS DE DEMAIN !

Nous poursuivons notre grande quête de l'écoresponsabilité chère à nos valeurs avec le changement intégral de notre flotte de camions.
Désormais : 2/3 DE NOTRE FLOTTE ROULE AU GAZ 💚

♻Par rapport aux autres véhicules thermiques, les véhicules au gaz naturel (VGN) permettent de réduire les émissions d'oxydes d'azote de 30 % à 70 %, les particules fines de 90 %.

Nous nous engageons à participer activement à la transition énergétique en roulant de façon plus durable pour l'environnement 🌿
A terme, ce sera plus de 30 véhicules qui roulent en énergie verte : nos véhicules légers, poids lourds ainsi que nos véhicules de société.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 / PRODUITS

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides. Les produits sont à consommer avant la date indiquée sur l'emballage. Ils doivent être maintenus à une température comprise entre 1 et 3°C. Les photos présentées sur notre site Internet ne sont pas contractuelles.

2/ COMMANDES

L'ensemble des produits proposés par Un ZESTE de GRAND CHEMIN peut être commandé du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00. Le minimum de commande est de 5 plateaux repas. Nous vous prions de veiller à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées de facturation et de livraison ainsi qu'à la conformité du contenu de votre commande. Pour les commandes à livrer sur les weekends ainsi que les jours fériés, un délai de validation de 48h sera nécessaire quelque soit la prestation commandée.

3/ MODIFICATION – ANNULATION

Aucune annulation ou modification ne peut être enregistrée sur Internet. Afin d'annuler ou de modifier une commande, nous vous invitons à nous contacter par mail à commandezeste@zestetraiteur.fr ou par téléphone au 01.34.78.29.53 dans un délai de 48h ouvré avant opération.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur. Lors de la commande, veuillez préciser obligatoirement la plage horaire de livraison souhaitée (minimum 1h30 pour une prestation du midi et de 1h00 pour une prestation du matin) ainsi que l'adresse exacte : société, bâtiment, code, étage, service, nom et téléphone de la personne à contacter sur place.

En cas d'annulation à moins de 48h de votre part, nous nous verrons dans l'obligation de facturer à 100% la prestation.

4/ TARIFS

Les tarifs indiqués s'entendent hors taxe et sont assujettis aux taux de TVA applicables au jour de la commande (10% sur alimentaire et boissons non alcoolisées / 20% sur livraison et boissons alcoolisées). Nos tarifs sont valables jusqu'au prochain changement de carte. Ils sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en cas de survenance d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variation des taux ou taxes imposées par la loi.

5/ MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande ne pourra être définitivement enregistrée que selon le respect des conditions suivantes :

- Devis daté, signé et tamponné par le service facturé, portant la mention manuscrite "bon pour accord", avec l'intitulé exact du commanditaire (NOM/Prénom/mail/téléphone direct).
- Les commandes et règlements doivent être libellés à l'ordre de GRAND CHEMIN et envoyés à : GRAND CHEMIN, service Comptabilité, 36 boulevard Jourdan, 75014 Paris. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement avant échéance.

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jour de retard suivant la date de la facturation. En cas de retard de paiement, GRAND CHEMIN se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Nous n'acceptons pas de règlement par chèque restaurant.

6/ PARTICIPATION AUX FRAIS DE DEGUSTATION

Toute dégustation demandée par LE CLIENT sera organisée par *Grand Chemin* dans le respect de nos engagements RSE sur le volet « lutte contre le gaspillage » et de la Charte des bonnes pratiques mise en place par les Traiteurs Evénementiels Paris.

En ces termes, toute dégustation à la suite de laquelle *Grand Chemin* ne serait pas retenu fera l'objet d'une facturation forfaitaire au CLIENT. Ce montant, participant notamment aux frais de logistique et/ou personnel de service nécessaire à la tenue de la dégustation, sera fixé entre 250 et 500 € hors taxes.

En amont de la dégustation le CLIENT s'engage à :

- ne pas tester plus de 3 traiteurs pour la même prestation,
- pré-valider l'enveloppe budgétaire de la prestation afférente,
- sélectionner les produits à déguster,
- indiquer les noms et fonctions des participants,
- indiquer en amont les critères principaux de sélection du traiteur,
- informer des restrictions alimentaires devant être prises en compte

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

En parallèle, *Grand Chemin* s'engage à :
- informer le client du forfait de participation appliquée qui sera fixé entre 250 et 500 € hors taxes,
- informer le client du montant réel de la dégustation réalisée,

La facturation forfaitaire de la dégustation sera également appliquée en cas :
- d'annulation de ladite dégustation à moins de 48heures de sa réalisation ;
- d'annulation de la prestation afférente après réalisation de la dégustation.

La facturation de la dégustation sera automatiquement réalisée puis, sera déduite de la facturation globale de l'événement lors de l'édition de la facture de solde

7/ FORCE MAJEUR

En cas de force majeure, si survient un événement échappant au contrôle de *Grand Chemin*, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la signature du budget et dont les effets ne pouvaient être évités par des mesures appropriées, *Grand Chemin* sera de ce fait empêché d'exécuter son obligation.

7.1. Dans l'hypothèse où l'empêchement serait temporaire (notamment et entre autres en cas de confinement imposé par le gouvernement ou toute autre restriction administrative ou étatique), les obligations de *Grand Chemin* prévues au budget seront suspendues dans l'attente d'une nouvelle date de livraison. La date de livraison sera alors reportée, à la demande du Client mais en raison d'un cas de force majeure.

Le cas échéant, si cela s'avère nécessaire, (notamment en raison de la saisonnalité des mets) un nouveau budget pourra être établi par *Grand Chemin* et soumis au Client

7.2. Dans l'hypothèse où l'empêchement serait définitif (notamment et entre autres en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement destiné à accueillir les invités, inondations, émeutes, incident climatique…) le contrat sera résolu de plein droit et les parties seront libérées de leurs obligations. L'acompte éventuellement versé par le Client sera restitué à ce dernier et *Grand Chemin* ne serait plus tenu à aucune obligation envers le Client. Aucune somme ne pourra lui être réclamée à titre de dommages et intérêts à quelque titre que ce soit.

8/ POLITIQUE DE CONFIDENTIALITE

Conformément au règlement général sur la protection des données, appelé RGPD, applicable depuis le 25 mai 2018, Grand Chemin s'engage à garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre de l'organisation des prestations qui lui sont confiées.

Une donnée personnelle est une information qui permet d'identifier une personne de manière directe ou indirecte. A tout moment, le client peut faire valoir tout ou partie de ses droits (droit d'accès, droit d'opposition, droit de rectification, droit d'information, droit à la portabilité, droit d'opposition au profilage, droit à l'oubli).

9/ LITIGES

À défaut de règlement amiable, les litiges seront portés, dans le cas où les Parties sont toutes deux commerçantes, devant les tribunaux compétents du ressort de la Cour d'appel de Paris. Le CLIENT reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et déclare les accepter sans réserve.

VOS CONTACTS

N'HÉSITEZ PAS À

NOUS CONTACTER

JULIE GOSNET
Directrice de clientèle
Fixe : 01 83 75 20 79 – Port : 07 88 97 42 80
Email : juliegosnet@zestetraiteur.fr

MARIE BONNIN
TRACY AUVRAY
JULIEN BERTRAND
CELIA CHARRON
Fixe : 01 34 78 78 68 / 01 34 78 29 53
Email : commandezeste@zestetraiteur.fr