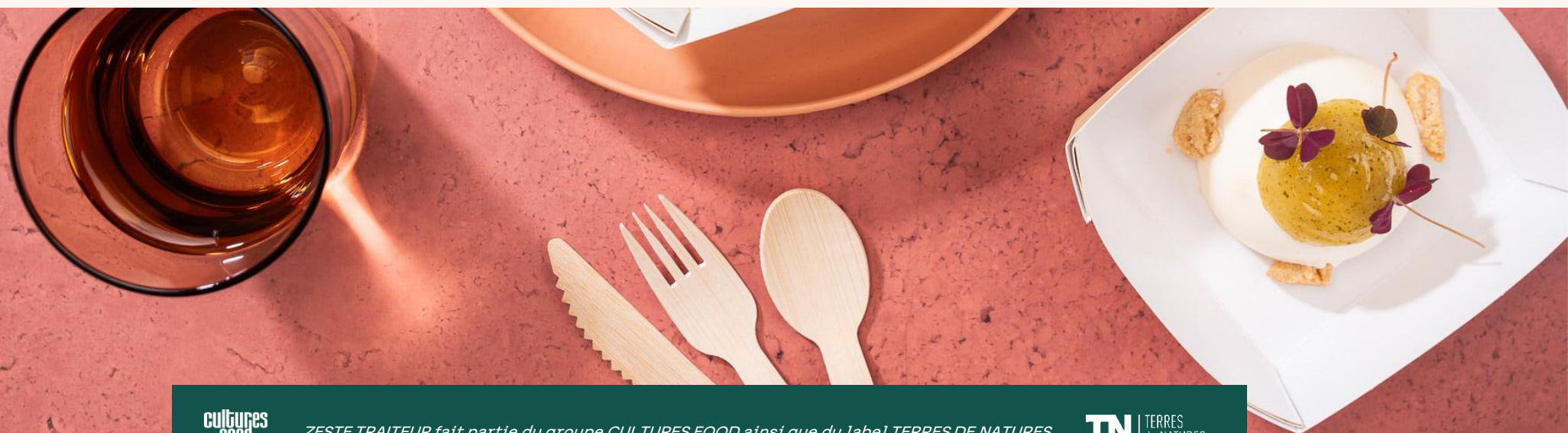




CATALOGUE ZESTE

2025-2026
Automne hiver

Du 21 octobre 2025 au 15 avril 2026



cultures
food

ZESTE TRAITEUR fait partie du groupe CULTURES FOOD ainsi que du label TERRES DE NATURES

TN | TERRES
de NATURES

NOS ENGAGEMENTS depuis 2005

LA GASTRONOMIE LIVRÉE ÉCORESPONSABLE

Chez Zeste, on vous propose une RESTAURATION LIVRÉE, décontractée et pleine de bonnes vibes !

Chez nous, c'est la saisonnalité, la localité, l'écoresponsabilité et surtout la convivialité qui priment. Plateaux repas, buffets, pauses gourmandes –du goûter à l'afterwork– on s'occupe de tout avec des produits frais et savoureux.

On livre des prestations sans personnel de service, pour les pros et les particuliers. Simplifiez l'organisation de vos événements : commandez, on livre, et vous profitez !

Et, pour vos autres typologies d'événements, on vous propose aussi notre expertise pour les congrès et les salons !

On régale vos papilles tout en prenant soin de la planète. Avec Zeste, c'est gourmandise, fun et GREEN FEELING !

2 700

Prestations livrées
En 2024

104 000

Convives restaurés
En 2024



100% ENGAGÉ



NOS RACINES AGRICOLES

LA CONNAISSANCE DU TERRAIN, UNE FORCE AUTHENTIQUE

On est une famille d'agriculteurs, ce qui veut dire que la terre, on la connaît par cœur. On sait d'où viennent nos produits, comment les cultiver, et pourquoi les pratiques durables sont essentielles. Pour nous, la RSE, ce n'est pas juste des mots, c'est notre quotidien.

Nous pouvons calculer l'impact CO2 de l'alimentation et de la logistique sur les données de l'ADEME appliquées à votre événement.

Un délai de 10 jours nous est nécessaire pour vous transmettre ces informations. Nous sommes en train d'automatiser ce calcul sur notre ERP interne. Ce qui nous permettra de vous transmettre les informations dès que la commande aura été validée dans notre système informatique.

MARAICHAGE LOCAL



46 VARIÉTÉS DE FRUITS ET LÉGUMES

Récoltés au potager de la ferme du Grand Chemin

RESPECT DE LA SAISONNALITÉ

Nous réalisons deux cartes par an pour prendre en compte la saisonnalité de tous nos produits : Automne/Hiver et Printemps/Été. Pas question de vous servir des fraises en hiver !

DON DE 7052 REPAS EN 2024

Dans notre lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons redistribués 7052 repas à des associations en 2024 par le biais de nos partenaires SAVR.

100%

DES DÉCHETS SONT TRIÉS, RECYCLÉS OU VALORISÉS

Sur nos événements et en production





CE QU'IL Y A AU MENU



LES PETITS DEJS & PAUSES

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.

Les petits déjeuners & Pauses peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48 heures ouvrés avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48 heures ouvrés avant midi du jour férié

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

DONNEZ UNE **SECONDE VIE** À NOS THERMOS

Toutes les thermos de café et thé contenu dans les offres petits dejs peuvent être conservés et réutilisés

DES CONTENANTS **RESPONSABLES**

Tous les contenants à usage unique de nos offres sont 100% recyclables !



100% PLAISIR

LE PETIT DEJ CLASSICO

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

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

11,50€ HT

12,65€ 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

INCLUS DANS VOTRE COMMANDE

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



LE PETIT DEJ'ANTÉ

Format « NO VIENNOISERIES » avec des gourmandises originalement savoureuses !

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

14,95€ HT

16,45 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 :
Madeleine de Commercy
Sweet club chocolat croustillant
Sweet burger citronnée

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

INCLUS DANS VOTRE COMMANDE

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



LA PAUSE S'IMPOSE

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

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

12,50€ HT

13,75 € TTC par
personne

LES GOURMANDISES

1 boîte de 10 mini cannelés
1 boîte de 10 cookirons cœur de chocolat intense
1 boîte de madeleines de Commercy

LES BOISSONS FROIDES

2 Bouteilles d'Eau Neuve des Pyrénées 50cl
2 Bouteilles de 1L 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

INCLUS DANS VOTRE COMMANDE

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



LES PLATEAUX REPAS

GAMME STANDARD :

les foodies

« Esprit good food à petit prix ! »

GAMME INTERMÉDIAIRE :

les low impacts

« La solution Ultra engagée ! »

GAMME SUPÉRIEURE :

les bocorestos

« Le chef en conserve ! »

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
24 heures ouvrés avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
48 heures avant midi

BOCORESTO : 48 heures ouvrées avant midi & 72 heures ouvrées avant midi weekend et jours fériés

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

MINIMUM DE COMMANDE : 5 personnes

Chacun de nos plateaux repas propose un menu COMPLET et ÉQUILIBRÉ, 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'environnement.



100% PLAISIR

LES PLATEAUX REPAS

Le matériel

LA COMPOSITION

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

FOODIES & LOW IMPACT

Box kraft avec anses

Contenants carrés en kraft ; couvercle en carton et plastique PET recyclé

Étui de couverts en bambou

Verre en carton

PET: polyéthylène téréphtalate

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

L'OFFRE ECO-LOW

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

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 !



Box plateau repas
Packaging en carton, 100% recyclable.

Contenants
Packaging 100% recyclable

Couverts
Couvert en bois dans un emballage papier, 100% recyclable

PLATEAUX REPAS 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..

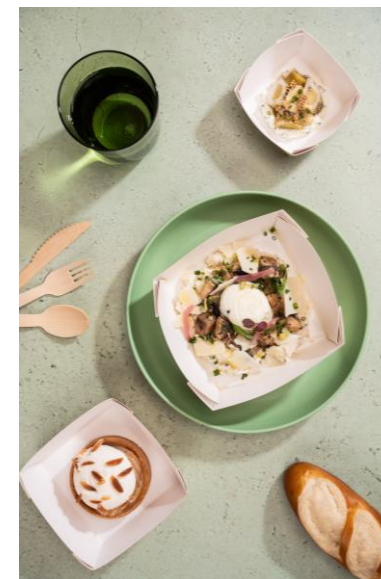
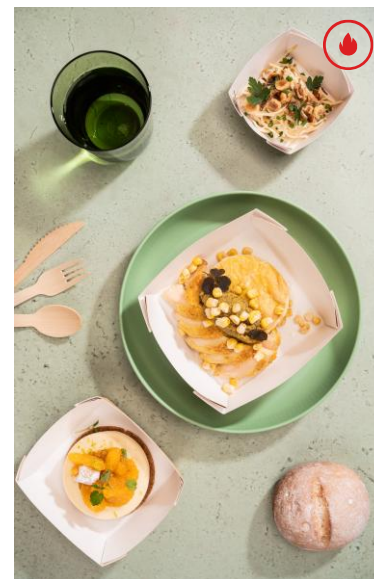
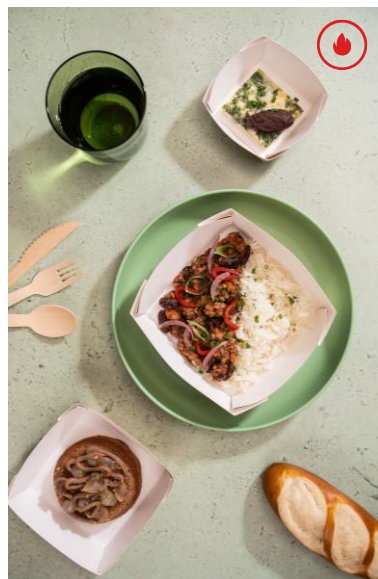
COMPOSITION DES MENUS :

Une ENTRÉE environ 50g, un PLAT environ 210g, un PAIN environ 70g, un DESSERT environ 100g, un set de couverts, une serviette et un gobelet recyclables

24,95€ HT

27,45 € TTC par
personne

ÉCO(LOW) : -1,20€ HT/pers sans la boîte



Menu Foodies n°1

SAUMON POCHÉ

Terrine de volaille, citron, pistaches et légumes marinés au vinaigre.

Saumon poché, choux blanc, moutarde, condiment persil, ail, citron.

Crème aux épices indiennes, biscuit, praliné noisette maison et éclats de chocolat lait.



Menu Foodies n°2

CHILI CON CARNE

Frittata aux épinards et féta, tapenade d'olives noires.

Chili con carne, bœuf mijoté, sauce tomate épicée, haricots rouges bio de Beauce, riz basmati.

Biscuit moelleux à la châtaigne, crème de marron, condiment citron.



Menu Foodies n°3

BURGER VÉGÉTAL

Quinoa de Beauce bio aux fruits secs, yaourt coco aux herbes.

Burger végétal, steak végétal, sauce BBQ, légumes marinés au vinaigre, oignons confits.

Panacotta mangue passion & pépites de granola.



Menu Foodies n°4

FILET DE VOLAILLE

Céleri rémoulade & noisettes torréfiées.

Filet de volaille moelleux, topinambour au cumin comme en flan et condiment mais brûlé.

Cheesecake aux agrumes.



Menu Foodies n°5

ŒUF POCHÉ & RISOTTO

Fromage frais aux herbes, poireaux et vinaigrette de Vexin.

Œuf poché, risotto de langues d'oiseau, Grana Padano, champignons.

Tarte aux poires, crème vanille & amandes.



PLATEAUX REPAS

Low Impact

UN MOMENT FOOD... TRÈS GOOD POUR NOUS ET NOTRE PLANÈTE
Un concentré d'engagements pour votre déjeuner : produits ultrafrais, de saison, le plus possible locaux et dans une enveloppe éco-responsable...

COMPOSITION DES MENUS :

Une ENTRÉE environ 100g, un PLAT environ 210g, un PAIN environ 70g, un fromage environ 50g, un DESSERT environ 100g, un set de couverts, une serviette et un gobelet recyclables

28,95€ HT

31,85 € TTC par
personne

ÉCO(LOW) : -1,20€ HT/pers sans la boîte



Menu Low Impact n°1

RIBS DE BŒUF CONFIT

Lentilles vertes bio de Beauce, houmous de lentilles et pickles de choux rouge

Ribs de bœuf confit au garam masala, pomme de terre, condiment au persil, ail, piment rouge.

Financier tout chocolat.



Menu Low Impact n°2

TOFU CURRY THAI

Pressé de poireaux et pommes de terre écrasées, crème aux noix de cajou.

Tofu cuisiné comme un curry thai, riz au citron jaune, pétales d'oignons marinés au vinaigre.

Moelleux aux pommes végan.



Menu Low Impact n°3

PASTA COURGE

Carottes violettes à la vichyssoise, condiments aux fanes de carottes et pistaches.

Pâtes artisanales des Yvelines, sauce à la courge, dès de courge, praliné de graines de courge, graines de courges toastées au piment d'Espelette et shichimi japonais.

Mousse noisette tonka, praliné, crumble à la poudre de noisette.



Menu Low Impact n°4

SUPRÊME DE VOLAILLE

Salade de pomme de terre confites & saumon fumé.

Suprême de volaille moelleux, crémeux de chou fleur coco, tombée d'épinard.

Mousse coco & compotée de mangue, dès de crumble.



Menu Low Impact n°5

CABILLAUD AUX AGRUMES

Œuf de caille, nouille soba, carottes & pickles de chou rouge, graines de sésame noir.

Cabillaud aux agrumes, riz tricolore, fèves de soja, sauce miso & yuzu.

Crème citron & gel kalamansi, brisures de biscuit.



PLATEAUX REPAS

BOCORESTO

UNE GAMME SIGNÉE FRÉDÉRIC SIMONIN CHEF ÉTOILÉ ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DES VALEURS HUMAINES COMMUNES

C'est parti pour une aventure culinaire inoubliable: avec le Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Frédéric Simonin, membre du label Terres de Natures tout comme nous ! Ensemble, nous avons marié nos idées audacieuses à son savoir-faire d'exception pour créer des plats à la fois fun et gourmands. Au-delà de cette collaboration, c'est une véritable rencontre humaine, tissant des liens forts entre passion et excellence. Une alliance éphémère mais mémorable, où chaque bouchée était une ode à la créativité et à la perfection culinaire !



PLATEAUX REPAS

BOCORESTO

ZESTE a mis son CHEF Frédéric Simonin en bocal !
En mode gastronomique, vous allez découvrir une cuisine bien ficelée !

COMPOSITION DES MENUS :

Une ENTRÉE environ 100g, un PLAT environ 210g, un PAIN environ 70g, un fromage environ 50g, un DESSERT environ 100g, un set de couverts, une serviette et un gobelet recyclables

32,95€ HT

36,25 € TTC par
personne

ÉCO(LOW) : -1,20€ HT/pers sans la boîte



Menu Boco Resto n°1

CABILLAUD AU SAFRAN

Interprétation de la salade de pommes de terre, haddock fumé.

Cabillaud cuit nacré, suc d'étrille au safran, haricots blancs bio de Beauce.

A la manière d'un cheesecake mandarine et romarin, granola.



Menu Boco Resto n°2

PETIT ÉPEAUTRE

Déclinaison de champignons d'automne, jaune d'oeuf confit, noisettes.

Petit épeautre, purée de courge, condiment kumquat, jus de courge, huile de capucine, graines de courge.

Compotée d'ananas, biscuit coco, crumble de farine de riz et ganache montée à la vanille.



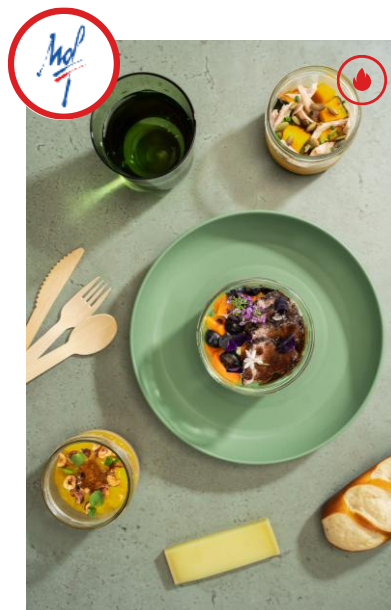
Menu Boco Resto n°3

SAUMON NACRÉ

Confit de légumes oubliés, panais, navets et salsifis confits, vinaigrettes aux fruits secs : pignons, cerneaux de noix, cranberries.

Dos de saumon cuit nacré, dès de topinambours rôtis, cerneaux de noix, vinaigre de cidre, purée de panais.

Mousse châtaigne, crumble à la farine de châtaigne toastée et condiment citron jaune.



Menu Boco Resto n°4

BŒUF CONFIT

Confit de courge butternut moelleuse, ventrèche de thon, vinaigrette aux agrumes kalamensi.

Boeuf confit à la moutarde violette de Brive, raisin muscat, carottes et pommes de terre.

Compotée de mangue, mousse chocolat tonka, noisette torréfiées et praliné noisette.



Menu Boco Resto n°5

VOLAILLE FERMIERÈ

Oignon doux confits, sauce à la crème et aux cébettes, citron confit.

Volaille fermière rôtie, châtaignes fondantes, oignons confits, jus à la crème et au vinaigre de cidre, quartiers de pommes dorées.

Crèmeux chocolat, ganache au miel, sablé chocolat, gel fleur de tagète et fruit de la passion.



LUNCH BAG

COMPOSITION DES MENUS :

1 salade environ 100 g + 1 sandwich environ 180 g + 1 dessert pâtissier environ 100 g. Servi dans un sac kraft avec couverts et serviettes recyclables.

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

19,90€ HT

21,89€ TTC par
personne

Menu Lunch Bag n°1

BURGER PASTRAMI

Lentilles vertes bio de Beauce, houmous de lentilles et pickles de choux rouge

Burger, pastrami, caviar de légumes, tomatade, ail, huile olive.

Nuage noisette & tonka, praliné et crumble noisette.

Menu Lunch Bag n°2

SAUMON POCHÉ

Céleri rémoulade & noisettes torréfiées.

Pain aux céréales, saumon poché et légumes.

Crème citron & gel kalamansi, brisures de biscuit.

Menu Lunch Bag n°3

CHÈVRE ROQUETTE

Quinoa de Beauce bio aux fruits secs, yaourt coco aux herbes.

Pain bretzel, chèvre, roquette, figues

Crème aux épices indiennes, praliné & chocolat.



SALAD BOWL

COMPOSITION DES MENUS :

1 salade en bowl environ 500 g en boîte ronde refermable + 1 pain environ 70 g

Servi en sac kraft avec couverts et serviette recyclables.

MINIMUM DE COMMANDE : 8 personnes

L'instant Saladette avec nos produits locaux ! Un repas léger sans entrée ni dessert pour les petites faims qui souhaitent rester healthy !

19,90€ HT

21,89 € TTC par
personne



Menu Salad bowl n°1

RIBS DE BOEUF

Ribs de bœuf confit, écrasé de pommes grenailles, sauce chimichuri.



Menu Salad bowl n°2

CABILLAUD AUX AGRUMES

Cabillaud aux agrumes, riz tricolore, fèves de soja, sauce miso et yuzu.



Menu Salad bowl n°3

PASTAS ARTISANALES

Pâtes artisanales des Yvelines, sauce à la courge, dès de courge, praliné de graines de courge, graines de courges toastées au piment d'Espelette et shichimi japonais : piment rouge, zeste de mandarine, graines de sésame, graines de pavot, graines de chanvre



LES COUVERTS BINI



bini

DÉJEUNEZ, LAVEZ, RANGEZ, RECOMMENCEZ

Imaginez Zeste Traiteur qui vous régale avec ses petits plats soignés, et Bini qui équipe vos clients d'un Binikit, ce kit de couverts réutilisables Made in France dessiné par Margaux Keller, à l'esthétique fun et moderne. Ce kit pratique contient une fourchette qui pique vraiment, un couteau qui coupe parfaitement, une cuillère généreuse et des baguettes ultra-ergonomiques, le tout logé dans un étui léger et ingénieux, facile à glisser dans un sac ou une lunch box.



Avec cette collaboration, Zeste Traiteur ne se contente pas de nourrir vos papilles : il offre une solution complète, élégante et durable pour les repas nomades. Les clients bénéficient d'un service clé en main, chic et responsable, tout en affichant clairement leur engagement éco-citoyen (et leur bon goût 😊).

EXCLU ZESTE

DEMANDEZ-LES DANS VOTRE COMMANDE



LES CAGETTES COCKTAILS

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.

Les cocktails peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48 heures ouvrés avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48 heures ouvrés avant midi du jour férié

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

UN DRESSAGE ADAPTÉ

Toutes nos pièces sont dressées sur cagettes de bois MADE IN FRANCE. Chaque cagette contient 20 ou 50 pièces selon leurs tailles, sucrées ou salées. Il y en a pour tous les goûts !!

NOTRE RECOMMANDATION COCKTAIL

Cocktail apéritif : 6 à 10 pièces par personne

Cocktail déjeunatoire : 18 à 24 pièces par personne

MINIMUM DE COMMANDE : 5 cagettes dans la gamme



100% COCKTAIL

LES CAGETTES

COCKTAIL SALÉ

CAGETTES DE 50 PIÈCES

75,00€ HT

82,50 € TTC par
cagette

CAGETTE N°1

Radis noir, betterave & chèvre, pomme Granny.
Panais & pamplemousse.

CAGETTE N°2

Madeleine & crème de raifort.
Saumon à la florentine, crème aux épinards.

CAGETTE N°3

Cornet de betterave, chèvre & noix de jardin.
Butternut, houmous & graines de courge
toastées.

CAGETTE N°4

Tartelette au comté 18 mois.
Thon spicy & crispy.

CAGETTE N°5

Fromage frais & petits légumes croquants
d'hiver.
Champignon à la grecque.

CAGETTE N°6

Chou fleur graffiti.
Persillé de Bourgogne de Stéphane Duval. 

CAGETTE N°7

Bœuf comme un tataki.
Cornet de betterave & pamplemousse.

CAGETTE N°8

Un air de pastrami, bœuf roulé à la moutarde du
Vexin & truffe noire.
Saumon fumé aux herbes du Grand Chemin.

CAGETTE N°9 – MULTI RÉFÉRENCES

Madeleine & crème de raifort
Un air de pastrami, bœuf roulé à la moutarde du Vexin & truffe noire
Saumon fumé aux herbes du Grand Chemin,
Tartelette au comté 18 mois
Boeuf comme un tataki



LES CAGETTES

FINGER SALÉ

CAGETTES DE 20 PIÈCES

Les Fingers sont équivalents à 2 pièces cocktail (soit 35gr)

60,00€ HT

66 € TTC par cagette

CAGETTE N°1



Roll végétal betterave
Roll brioché houmous & légumes croquants

CAGETTE N°2



Bun artisanal au saumon.
Mini wrap mais poulet mafé.

CAGETTE N°3

Focaccia au veau
Focaccia champignons à la flamme, sauce
barbecue, coleslaw de légumes

CAGETTE N°4



Mini wrap veggie automnal.
Egg sandwich

CAGETTE N°5

Le classico classique jambon beurre.
Burger campagnard de Stéphane Duval.



CAGETTE N°6

Pain pita toasté à la volaille tandoori.
Banh mi au pastrami de veau.



LES CAGETTES

COCKTAIL SUCRÉ

CAGETTES DE 50 PIÈCES

75,00€ HT

82,50 € TTC par
cagette

CAGETTE N°1

Cookirons cœur de chocolat intense
Mini financier aux amandes

CAGETTE N°2

Douceur ananas yuzu
Pépité noisette, ganache noisette & cœur fruit
de la passion

CAGETTE N°3

Dans l'esprit d'un cheese cake, sablé orange
romarin & gel mandarine
Cube épices chaï du Rajasthan & marmelade
orange pamplemousse

CAGETTE N°9 – MULTI RÉFÉRENCES

Douceur ananas yuzu
Pépité noisette, ganache noisette & cœur fruit
de la passion
Bouchée noir absolu, ganache cacao intense
Mini financier aux amandes
Cube épices chaï du Rajasthan & marmelade
orange pamplemousse

CAGETTE N°4

Poire pochée à la verveine
Bouchée noir absolu, ganache cacao intense

CAGETTE N°5

Chou au praliné de sarrasin, graines de
kasha
Brownie maison, chocolat noir et noix de
pécan

CAGETTE N°6

Mini cannelés bordelais
Craquant d'amande & citron basilic, ganache
montée à l'huile d'olive

CAGETTES PREMIUM

80,00€ HT

88 € TTC par
personne

CAGETTE N°7

Pistache intense & verveine
Vanille grillée & fumée

CAGETTE N°8

Palet de chocolat péruvien
Pépité pistache & pamplemousse



LES CAGETTES

FINGER SUCRÉ

CAGETTES DE 20 PIÈCES

Les Fingers sont équivalents à 2 pièces cocktail (soit 35gr)

60,00€ HT

66 € TTC par cagette

CAGETTE N°1

Flan parisien
Cupcake chocolat

CAGETTE N°2

Passionnément noisette, ganache noisette &
cœur passion
Moelleux ananas, gel yuzu

CAGETTE N°3

Tarte tiramisu, ganache au café
Biscuit moelleux à la châtaigne & gel citronné

CAGETTE N°4

Pistache intense
Financier amandes et agrumes

CAGETTE N°5

Mini donuts chocolat au lait noisette
Mini donuts naturels



LES CAGETTES GOURMANDES

63,00€

HT la cagette

FISH



Saumon fumé et Beurre d'algues (750g)

40,00€

HT la cagette

CHARCUTERIES DES ALPAGES

Jambon sec, saucisson sec et coppa
Terrine de campagne poivre vert
Beurre demi-sel et cornichons
(500g)

63,00€

HT la cagette

JARDIN DE LA FERME



Jardin de la ferme et présentation de fleurs de céleri et pétale de chiogga sur crème truffée, herbes fraîches et légumes givrés (800g)

42,00€

HT la cagette

FROMAGES

Assortiment de trois fromages affinés (500g)

47,00€

HT la cagette

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Brochettes de fruits frais de saison ! (20 pièces)

Commandable à 72H

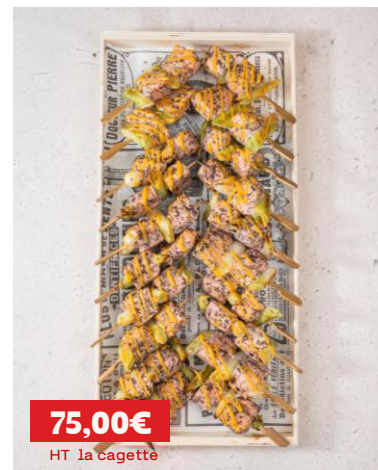
À ne pas oublier !

PAIN VIKING AUX CÉRÉALES TRANCÉ
PAIN AUX FRUITS TRANCÉ

Servi en cagette de bois, 460g pièce.

5,50€

HT par personne



75,00€

HT la cagette

LES DUO PIKS



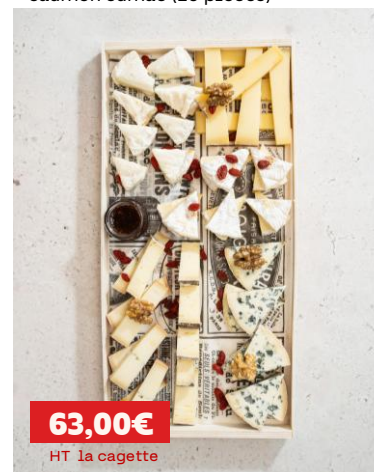
Brochette poulet teriyaki, sauce au poivre (20 pièces)



Brochette saumon sumac & cébette rôtie (20 pièces)

Brochette légumes zeste (20 pièces)

Mix brochette poulet teriyaki et brochette saumon sumac (20 pièces)

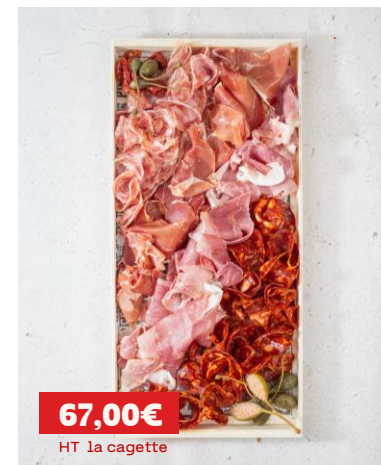


63,00€

HT la cagette

FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS

Assortiment de trois fromages affinés prédécoupés (750g)



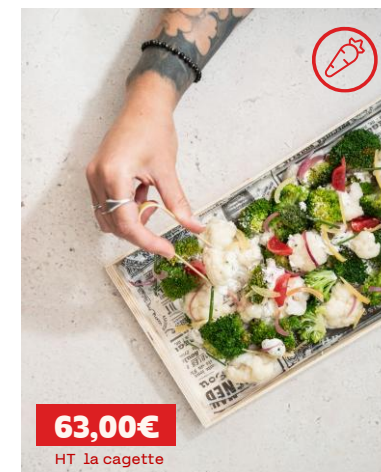
67,00€

HT la cagette

CHARCUTERIES BELLOTA-BELLOTA

Jambon Ibérique, saucisson ibérique, chorizo ibérique, épaule ibérique, caprons (500g)

Bellota-Bellota®



63,00€

HT la cagette

DUO DE CHOU ROMANESCO & CHOU-FLEUR

Duo de chou romanesco & chou fleur croquants sur crème de yaourt à l'orientale, zeste de citron confit et légumes givrés (800g)

L'OFFRE TERROIR

LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE !

Redécouvrez l'art du partage à la française avec une offre qui sublime les saveurs de authentiques de notre beau pays. Un format pratique, une présentation soignée et un goût qui réunit ! L'Offre Terroir est la promesse d'un voyage authentique, entre convivialité et excellence.

Off re équivalent à 200g/pers

CHARCUTERIES BELLOTA-BELLOTA

Jambon Ibérique, saucisson ibérique,
chorizo ibérique, épaule ibérique,
caprons

Bellota-Bellota®

LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages affinés
entiers

LES FINGERS

Les Fingers sont équivalents à 2 pièces cocktail

Le classico classique jambon beurre.
Burger campagnard de Stéphane Duval.



PAIN VIKING AUX CÉRÉALES TRANCHÉ

Servi en cagette de bois, 460g pièce.

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

18,50€

HT par pers



LE COCKTAIL FINGER FOOD

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.

Les cocktails peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48 heures ouvrés avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48 heures ouvrés avant midi du jour férié

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

UN DRESSAGE ADAPTÉ

Toutes nos pièces sont dressées sur cagettes de bois MADE IN FRANCE. Chaque cagette contient 20 pièces. Il y en a pour tous les goûts !!

DES CONTENANTS

RESPONSABLES

Tous les contenants à usage unique de nos offres sont 100% recyclables !



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 430grs/personne ! Dressage des pièces en cagette de bois & bowl Eco-friendly *

PACK POUR 10 PERSONNES

29,95€ HT

32,18 € TTC par
personne

ENTRÉE

1/ personne, environ 100gr & sa fourchette en bois dans la sélection suivante

Lentilles vertes bio de Beauce, houmous de lentilles et lamelles de choux rouge marinées au vinaigre
Quinoa de Beauce bio aux fruits secs, yaourt coco aux herbes.

LES FINGERS

4/pers, (environ 150g) dressés par 20 pièces sur cagette de bois dans la sélection suivante

Mini wrap veggy automnal
Egg sandwich
Pain pita toasté à la volaille tandoori
Banh mi au pastrami de veau
Roll végétal betterave
Roll brioché houmous & légumes croquants

LES MINI BROCHETTES ET SAUCES

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

Brochette saumon, sumac et cébette rôtie
Brochette Poulet teriyaki sauce au poivre
Brochettes de légumes

LES DESSERTS

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

Tarte tiramisu
Biscuit moelleux à la châtaigne
Flan parisien
Cupcake chocolat



LES BUFFETS

Selon la saisonnalité, certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées.

Les buffets peuvent être directement présentés sur table, sans aucune manipulation sur le site de livraison

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes DU LUNDI AU VENDREDI :
48 heures ouvrés avant midi

Pour les commandes DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS :
WEEK END : mercredi avant midi
JOUR FERIE : 48 heures ouvrés avant midi du jour férié

LA LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1h00 minimum

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

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 500gr/pers. pour vous garantir la satiété et ravir vos papilles !

Dressage des produits en cagette de bois *



100% CONVIVIAL

LE BUFFET DÉJEUNER

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

35,00€ HT

38,50 € TTC par
personne

MENU N°1

LES ENTRÉES

Frittata épinards et féta,
tapenade d'olives noires
Carottes violettes à la
vichyssoise, condiments des fanes
et pistaches

LES VIANDES/POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS

Pavé de merlu aux agrumes, épinard.
Filet de volaille moelleux.
Ecrasé de pommes de terre aux
herbes.
Pâtes artisanales aux courges
rôties, graines de courges toastées
aux épices.

LES FROMAGES VARIÉS

Cagette des alpages
Pain aux fruits et pain viking

LES DESSERTS PÂTISSÉS ET FRUITÉS

Tartes aux poires et crème
vanille.
Nuage noisette & tonka,
praliné et crumble noisette.

MENU N°2

LES ENTRÉES

Quinoa, soja, fruits secs & grenade,
yaourt coco aux herbes.
Lentilles vertes de Beauce,
houmous de lentilles et pickles de
choux rouge

LES VIANDES/POISSONS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeuf poché
Choux blanc sauté aux graines de
moutarde
Risotto aux langues d'oiseaux &
légumes de saison

LES FROMAGES VARIÉS

Cagette des alpages
Pain aux fruits et pain viking

LES DESSERTS PÂTISSÉS ET FRUITÉS

Flan parisien
Mousse coco, compotée de mangue
& dès de crumble

LE MATÉRIEL

INCLUS DANS VOTRE COMMANDE

Couverts de service en bambou, assiettes
en pulpe de canne (2/pers.), verres kraft (1/pers.)
& couverts en bois (1 set/pers.)
Tous les contenants fournis sont recyclables.



L'ÉCO-SHOP

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



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

LES SOFTS

Jus de fruits Culture Food BIO (pomme, orange ou pomme/fruit rouges) 75cl : **6,50 € 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)

29,00€ HT

31,90 € TTC

Café Malongo issu du commerce équitable
Thé (eau chaude & 10 sachets de thé BIO)
Gobelets, touillettes, sucres, lait inclus

NOS MUST

LES VINS

14,00€ HT

16,80 € par
bouteille

Blanc – Château Callac Graves cuvée prestige / Bordeaux AOC – 75 cl
Rouge – Château Callac Graves cuvée prestige / Bordeaux AOC – 75 cl
Rosé – Domaine de Panéry La Garuste rosé / AOP Côtes du Rhône – 75 cl

! ATTENTION ! Le tire-bouchon est l'allié des vins, pensez à le commander.

LES BULLES

Champagne brut Veuve Pelletier – 75 cl : **36,50 € HT** soit 43,80€ TTC
Champagne brut Royal Pommery – 75 cl : **60 € HT** soit 72€ TTC
Crémant de Loire brut Michel Laurent – 75 cl : **20,00 € HT** soit 24,00€ TTC

LES BIÈRES

5,00€

HT par bouteille

Bières artisanales (blondes) Gallia ou la bière du Vexin – 33 cl

LE CONSOMMABLE

PENSEZ À COMMANDER !

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. : **22,00 € HT** soit 25,20€ TTC
Assiettes & pinces en bois individuelle (vendu par pack de 10) : **19,00 € HT** soit 21,60€ TTC

LA LOGISTIQUE

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)*

Pendant la période estivale les frais de livraison peuvent évoluer *

NOS COÛTS DE LIVRAISON

POUR LES ZONES 1 ET 2

Frais de Livraison du lundi au vendredi **à partir de 33€ HT**

Frais Livraison ou reprise la nuit (entre 20h et 7h), week end ou jour férié **à partir de 55€ HT**

POUR LA ZONE 3

Frais de Livraison du lundi au vendredi **à partir de 45€ HT**

Frais Livraison ou reprise la nuit (entre 20h et 7h), week end ou jour férié **à partir de 75€ HT**

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

La zone de livraison, les conditions d'accès, l'étage, la zone de stationnement pour le camion.



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 ZESTE traiteur 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 week-ends ainsi que les jours fériés, un délai de validation de 48h sera nécessaire, quelle que 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 72h ouvré avant 12h 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 de livraison sur les sites complexes (escalier, sans ascenseur) des frais de logistiques complémentaire peuvent être imputés.

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).
 - Acompte de 100% pour tous nouveaux clients ZESTE, acompte de 70% du montant TTC à la signature du devis à partir de 1 000€ HT de commande.
 - 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.

RIB : CREDIT AGRICOLE, IBAN : FR7618706000007211901062992, BIC : AGRIFRPP887 , Merci de mentionner le nom de votre société et numéro de commande Zeste

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 demie(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 Événementiels 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 Chemins* s'engage à :

- informer le client du forfait de participation appliqué 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 48 heures 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. À 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

CINDY DESCHAMPS ANDRIEUX

Responsable commerciale

Port : 06 08 50 37 67

Email : cindydeschamps@zestetraiteur.fr

TRACY AUVRAY

Chargée de projet

Fixe : 01 34 78 29 53 – Port : 07 85 71 11 82

Email : contact@zestetraiteur.fr

MAELYS DROUOT

Assistante commerciale

Fixe : 01 34 78 29 53

Email : contact@zestetraiteur.fr

NOUS SUIVRE



@zestetraiteur



@zestetraiteur



@zestetraiteur



@zestetraiteur

Linktree*

www.zestetraiteur.fr