



CATALOGUE FESTIF^{✦✦}

Des fêtes dans vos plats !

PLATEAUX REPAS⁺

Bocoresto

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

37,00€

HT

40,70€ TTC par
personne

Vendable du 01/12/2026 au 31/01/2027

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes



SUPRÊME DE VOLAILLE POCHÉ

Foie gras au poivre noir, coing en textures parfumé au poivre de Sichuan, condiment raisin noir

Suprême de volaille poché au bouillon de poule, embeurrée de chou aux éclats de châtaignes croquantes, sauce suprême truffée

Royal **Chocolat**, biscuit
dacquoise, feuilletine



NOIX DE SAINT JACQUES

Saumon gravlax à la betterave rouge, déclinaison de betteraves aux fines herbes, crème légère à l'aneth et œufs de rivière

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de topinambours, beurre blanc aux œufs de hareng fumé et caviar végétal

Vanille en folie, biscuit pain de Gênes, ganache montée vanille de Madagascar, cœur vanille intense



Photos non contractuelles

LE BUFFET FESTIF

MINIMUM DE COMMANDE : 10 personnes

Vendable du 01/12/2026 au 31/01/2027

**Pour 10 personnes :
48,50€ HT par personne**

53,35 € TTC par personne

**A partir de 20
personnes : 45,00€ HT
par personne**

49,50 € TTC par personne

AU MENU

LES ENTRÉES

Foie gras, réduction au vin rouge

Saumon mi-fumé, vinaigrette passion kalamansi, caviar végétal

LES PLATS

Cabillaud, citron confit & sauce soubise

Pommes grenailles au poivre de sapin, oignons grelots

Suprême de pintade, éclats de châtaigne et crème truffée

Potimarron rôti & champignons sautés, châtaigne, crème truffée

LE FROMAGE

Brie truffé

LES DESSERTS

Vanille en folie, biscuit pain de Gênes, ganache montée vanille de Madagascar, cœur vanille intense

Royal chocolat, biscuit dacquoise, feuilletine



Photo non contractuelle

NOS GALETTES DES ROIS ✨

Minimum de commande 2 galettes de 28cm

45,00€ HT



TRADITIONNELLE À LA FRANGIPANE

La frangipane, incontournable et toujours aussi savoureuse, se dissimule dans un feuilletage maison doré, riche en beurre et croustillant à souhait.

56,00€ HT



CHOCOLAT & ÉCLATS DE Caramel

La pâte feuilletée inversée, à la fois croustillante et fondante, enveloppe une crème au chocolat noir, à la fois douce et riche. Des morceaux de caramel explosent en bouche : un pur régal ! Vous allez forcément craquer pour cette version chocolatée !

**100% FAIT
MAISON**



L'ÉCO-SHOP ET CONDITIONS DE VENTE ✨

NOS EAUX ET SOFTS

LES EAUX

Eau d'Evian minérale plate – 1L : **3,60 € HT** soit 3,96€ TTC

Eau de Perrier minérale gazeuse – 1L : **4,50 € HT** soit 4,95€ TTC

LES SOFTS

Jus de fruits Culture Food BIO (pomme, orange ou pomme/fruits rouges) 75cl : **6,50 € HT** soit 6,71€ TTC

NOS VINS ET CHAMPAGNES

LES VINS – **14,00 € HT** soit 16,80 € TTC

Blanc – Château Guiraud G de Guiraud / Bordeaux AOC – 75 cl

Rouge – Château Callac Graves cuvée tradition / Bordeaux AOC – 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

Cidre brut ou doux – 75 cl : **9,00 € HT** soit 10,80€ TTC

LE CONSOMMABLE

PENSEZ À COMMANDER !

Étui de 10 gobelets kraft : **5,50 € HT** soit 6,60€ TTC

Tire-bouchon : **16,50 € HT** soit 19,80€ TTC

Couteau à galette: **12,50 € HT** soit 13,75 € TTC

NOS DELAIS DE COMMANDE

Pour les commandes **DU LUNDI AU VENDREDI** :
72H ouvrées avant midi

Pour les commandes **DU WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS** :
WEEK END : Mardi avant midi
JOUR FERIE : 72h ouvrées avant midi du jour férié

72H ouvrées avant midi pour les galettes des rois

NOS MINIMUMS DE COMMANDE

Minimum fixé à **10 plateaux-repas** pour les plateaux festifs

Minimum fixé à **10 personnes** pour le buffet festif

LA LIVRAISON

Frais de Livraison du lundi au vendredi **à partir de 35€ HT**

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

Créneau de livraison: **1h00 minimum** avec contact sur place joignable & disponible



VOS CONTACTS ✨

CINDY DESCHAMPS ANDRIEUX

Responsable commerciale

Port : 06 08 50 37 67

Email : cindydeschamps@zestetraiteur.fr

ALEXANDRE BRENAC

Chargé 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