

Traiteur • Événementiel

Aux Plaisirs du Zest Traiteur

Agence de Remungol :

5 RUE DE BODAVELLEC 56500 EVELLYS

02 97 60 96 54

AGENCE.EVELLYS@ZEST-TRAITEUR.FR

Agence de Lorient :

4 PLACE DE LA LIBÉRATION 56100 LORIENT

02 97 78 52 82

AGENCE.LORIENT@ZEST-TRAITEUR.FR

WWW.AUXPLAISIRS-DUZESTTRAITEUR.FR

SIRET : 751 716 051 00022

Carte 2026 À EMPORTER

Petits plaisirs salés

Pièces froides | 0€95/l'unité

Exemples de pièces froides, pas de choix à effectuer

Nos pièces froides sont élaborées en fonction des produits frais du marché et du moment

- Émulsion de caviar d'aubergine au fromage frais sur pain sarrasin
- Foie gras sur pain d'épices & gelée de figues
- Crème mousseuse de champignons aux croustilles de magret fumé
- Tartare de saumon sur blinis, touche de crème épaisse, échalotes & pamplemousse

Verrines froides - 8cl | 3€50/l'unité

- Perles marines, crevettes marinées & crème citronnée
- Fraîcheur saumon pesto roquette
- Tartare de légumes, vinaigrette légère & herbes fraîches

Hors d'œuvre froids | 1€75/l'unité

- Mini barque de salade de quinoa à l'indienne & petits légumes
- Mini barque de tartare impérial (saumon, Saint-Jacques & Saint-Pierre)
- Mini mauricette truite fumée & crème ciboulette
- Mini bun poulet, guacamole, emmental
- Mini craquant de foie gras & cranberries



Pièces chaudes

Vendues à l'unité, commande de 5 pièces minimum d'une même variété

Cocon de crevette | 1€00

Brochette de crevette panée panko | 1€00

Brochette de poulet yakitori | 0€95

Mini aumônière de foie gras & compotée d'oignons | 1€40

Mini coquille Saint-Jacques au beurre persillé | 1€80

Samossa à la crevette | 0€90

Samossa aux légumes | 0€90

Bouchée panée avocat, haricots rouges & cheddar | 0€60

Donut de mozzarella pané | 0€90

Certains produits sont surgelés, ne pas recongeler

Plaisirs à partager

Planche apéro time | 38€50/l'unité

Pour 6 à 8 personnes

Composée d'un mixte de charcuteries et de fromages, fruits frais et secs, rillettes de poisson, tapenades & toasts de pains grillés

Mosaïque de saveurs | 33€25/l'unité

Assortiment de 35 pièces froides, 5 variétés minimum, pas de choix à effectuer

Coffret gourmand | 32€30/l'unité

Assortiment de 38 feuilletés à réchauffer au four, 8 variétés, pas de choix à effectuer

mini bouchées à la reine, mini pizzas, mini quiches lorraines, mini friands au roquefort, mini roulés au chorizo, mini tartelettes au fromage, mini tartelettes à l'oignon

Coffret du terroir | 7€50/les 10

Lot de 10 petits saucissons bûchettes

Délices roulés de Bretagne | 7€50/les 10

Roulés de galettes bretonnes au jambon & à l'emmental

à réchauffer à la poêle ou au bilig



Petits plaisirs sucrés

Coffret de douceurs | 33€25/l'unité

Assortiment de 35 réductions sucrées, 5 variétés minimum, pas de choix à effectuer

Nos boissons



Nos cocktails | 8€50/litre

Nous conseillons environ 0,35cl/personne
Cocktails vendus au litre en bouteille en plastique

- L'instant agrumes

Cocktail aux différents agrumes & vin pétillant

- La fraise des bois

Cocktail à base de fraises macérées dans un mélange de jus de fruits rouges & vin pétillant

- La sangria blanche

Cocktail aux extraits naturels de fruits, légers extraits de cannelle & vin pétillant

- Le planteur à la fleur d'oranger

Cocktail d'assortiment de fruits de saison métissés à la fleur d'oranger & rhum blanc

- L'évasion tropicale | 4€90/litre

Cocktail sans alcool savoureux aux fruits métissés

Nos vins & bières

Possibilité de récupérer les fûts non ouverts



Vin blanc Entre Deux Mers "Château Fontoy" 11,5% 0,75l | 8€00
Vin rosé Corse San Pieru 12% 0,75l | 8€00
Vin bordeaux rouge "Château Le Mayne" 13,5% 0,75l | 8€00
Vin pétillant "Moulin de l'Horizon" 12,5% 0,75l | 13€80
Location tireuse + 1 fût Campus bière blonde 4,8% 30l | 120€00
Fût Campus bière blonde 4,8% 30l | 100€00
Cidre brut du pays de Plouay 0,75l | 6€50
Cidre demi-sec du pays de Plouay 0,75l | 6€50
Cidre doux du pays de Plouay 0,75l | 6€50

Nos soft (en bouteille jetable)

Eau plate 0,5l | 0€70
Eau pétillante 0,5l | 0€70
Eau plate 1,5l | 1€40
Eau pétillante 1,5l | 1€40
Breizh Cola 1,5l | 3€80
Jus d'orange 1l | 3€30

Aucune bouteille ne peut être reprise.

Poêlons

Couscous | 9€50/la part

Poulet, merguez, agneau, carottes, courgettes, navets & semoule

Veau marengo | 9€50/la part

Veau, champignons, poivrons, tomates & pommes de terre grenailles aux épices du soleil

Jambalaya | 9€80/la part

Saucisses aux herbes & fumées au cajun, filets de poulet, dés de jambon, queues de crevettes décortiquées, riz créole, tomates, poivrons verts et rouges, maïs, chorizo, épices, citron, persil

Jambon à l'os | 8€50/la part

Accompagné de pommes de terre grenailles à l'huile & carottes, courgettes, champignons, sauce forestière

Porc au caramel | 8€50/la part

Émincé de porc & sauce caramel, accompagné de son riz cantonais

Choucroute de la mer | 10€50/la part

Chou, colin, saumon, crevettes, moules, sauce beurre blanc & pommes de terre

Rougail saucisse | 8€80/la part

Saucisses de Toulouse & fumées émincées, oignons, poivrons, gingembre, ail, tomates, riz blanc

Paëlla royale | 9€20/la part

Langoustines, moules, crevettes, chorizo, poulet, calamars, riz safrané, poivrons & petits pois

Langue de bœuf | 8€50/la part

Sauce madère ou piquante (au choix), accompagnée de riz blanc échalotes & ciboulette

Potée bretonne | 9€20/la part

Jarreton, poitrine cuite, saucisse fumée, carottes, poireaux, chou vert & pommes de terre

Conseils d'utilisation de nos poêlons

Nous vous fournissons les rampes et les poêlons gratuitement

- Ne pas disposer la rampe sur une table en plastique
- Ne pas toucher la rampe pendant son utilisation
- Le dispositif ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement
- Après utilisation, fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz et les vannes des brûleurs
- Chaque molette en plastique correspond à un tour de rampe



Nous pouvons vous fournir la bouteille de gaz
au tarif de **5€00** pour une journée



Nos entrées froides

Dressées sur assiette en porcelaine, filmées individuellement

Croustillant de tartare impérial, Saint-Jacques, Saint-Pierre & saumon | **7€00**

Assiette de foie gras & magret de canard fumé | **9€00**

Duo de tataki de thon et saumon, salade wakamé & fèves | **8€50**

Terrine aux noix de Saint-Jacques & crème ciboulette | **7€00**

Délice nordique au saumon & toasts de pain sarrasin | **7€50**

Terrine tomate mozzarella basilic, perles ponzu & salade pea | **7€00**

Nos entrées chaudes

En barquette aluminium

Brochette de Saint-Jacques au lard (4 noix), sauce homardine & riz 3 couleurs | **11€00**

Filet de Saint-Pierre à la fleurade, sauce hollandaise & riz 3 couleurs | **9€50**

Brique de saumon byriani en croûte de filo, sauce armoricaine & riz 3 couleurs | **8€60**

Cœur de tarte chorizo à l'espagnole (200g) | **7€00**

Coquille de Saint-Jacques & fruits de mer (150g) | **6€90**

Cœur de tarte courgette, tomate & chèvre (200g) | **6€50**

Nos plats chauds

En barquette aluminium

Suprême de pintade & sauce forestière | **9€00**

Noix de joue de porc confite, oignons & tomates cerises | **9€00**

Émincé de mignon de porc grillé & fumé, sauce champêtre | **9€00**

Filet de canette & sauce crémeuse | **9€70**

Tournedos de magret de canard & jus de rôti | **10€00**

Cuisse de canard confite & sauce au cidre | **9€20**

Filet mignon de veau aux pleurotes & jus de rôti | **10€50**

Pavé de veau & sauce foie gras | **10€30**

Paupiette de saumon, cœur épinard & carotte, sauce beurre blanc | **9€00**

Filet de bar & sauce estragon | **11€00**

Aubergines à la parmesane façon lasagne (sans garniture) | **6€50**

Nos garnitures

En barquette aluminium - merci de choisir 2 accompagnements

Premier choix :	***Second choix :***
Brochette de pommes de terre grenaille	Tatin de légumes
Gratin dauphinois	Gratin au duo brocolis carotte
Pommes dauphines	Poêlée de champignons à la persillade

Nos fromages

Fromages froids, dressés sur assiette porcelaine, vinaigrette individuelle

Brie, emmental, chèvre & mesclun | **4€50**

Fromages chauds, en barquette aluminium, vinaigrette individuelle

Brique de Saint-Marcellin rôti sur ananas caramélisé & mesclun | **4€80**

Croustillant de chèvre en kadaïf & mesclun | **4€80**

Coulommiers fondu sur pain aux noix, caramel poivré & mesclun | **4€80**

Nos desserts

Le marquage en chocolat de votre événement est offert !

Présentés en carré ou rectangle (4, 6 ou 8 parts) ou en part individuelle :

Triolo chocolat blanc, lait & noir | **3€60/la part**

Rubis chocolat praliné, vanille & fruits rouges | **3€60/la part**

Exotique chocolat blanc, passion & framboise | **3€60/la part**

Celtique poire chocolat au caramel au beurre salé | **3€60/la part**

Fraisier (suivant la saison) | **3€80/la part**

Framboisier (suivant la saison) | **3€80/la part**

Présentés en part individuelle :

Tarte aux pommes artisanale bande | **1€80/la part**

Tarte aux pommes artisanale ronde | **2€60/la part**

Kouign-amann artisanal | **2€90/la part**

Nos suppléments

Crème anglaise
3€00/les 50cl



Étincelle
2€20/l'unité



Menu enfant - 7€50

Plats chauds

Blanquette de volaille

Filet de colin pané

Aiguillettes de poulet cornflakes

Garnitures

Gratin dauphinois

Pommes paillassons

Desserts

Mousse au chocolat

Muffin aux fruits rouges

Certains produits sont surgelés, ne pas recongeler



*PHOTO NON-CONTRACTUELLE

Buffet plaisir

13€00 TTC/PERSONNE

MINIMUM 10 PERSONNES

SALADES COMPOSÉES

240G/PERSONNE

PIÉMONTAISE AU JAMBON

TABOULÉ À L'ORIENTAL

CÔTÉ TERRE

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC

1 TRANCHE DE JAMBON BLANC

1 TRANCHE DE ROSETTE

1 TRANCHE DE SAUCISSON À L'AIL

FROMAGE

1 PORTION EMBALLÉE DE CAMEMBERT

& MESCLUN DE JEUNES POUSSES

DESSERT

1 TARTE AUX POMMES INDIVIDUELLE ARTISANALE

OU

DESSERT DE NOTRE CARTE (+2€00)

= *VÉGÉTARIEN*

Buffet tendance

18€00 TTC/PERSONNE

MINIMUM 15 PERSONNES

SALADES COMPOSÉES

270G/PERSONNE

PIÉMONTAISE AU JAMBON

SALADE DU PÊCHEUR AU THON

TABOULÉ À LA LIBANAISE

TRIO DE LÉGUMES RÂPÉS & ZESTES DE CITRON

CÔTÉ TERRE

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC

1 TRANCHE DE JAMBON BLANC

1 TRANCHE DE ROSETTE

1 TRANCHE DE SAUCISSON À L'AIL

1 TRANCHE DE JAMBON DE PAYS

CÔTÉ MER

1 TRANCHE DE TERRINE DE SAUMON

PLATEAU DE FROMAGES

1 PORTION DE BRIE

1 PORTION DE CHÈVRE

& MESCLUN DE JEUNES POUSSES

DESSERT

1 TARTE AUX POMMES INDIVIDUELLE ARTISANALE

OU

1 KOUIGN-AMANN INDIVIDUEL ARTISANAL

OU

DESSERT DE NOTRE CARTE (+2€00)

Buffet gourmet

22€00 TTC/PERSONNE

MINIMUM 20 PERSONNES

SALADES COMPOSÉES

270G/PERSONNE

PIÉMONTAISE AU JAMBON

SALADE DU PÊCHEUR AU THON

SALADE DE POULET FAÇON TANDOORI

TABOULÉ À LA LIBANAISE

TRIO DE LÉGUMES RÂPÉS & ZESTES DE CITRON

MÉLI-MÉLO DE PETIT ÉPEAUTRE & LÉGUMES

CÔTÉ TERRE

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC

1 TRANCHE DE JAMBON BLANC

1 TRANCHE DE ROSETTE

1 TRANCHE DE SAUCISSON À L'AIL

1 TRANCHE DE JAMBON DE PAYS

1 TRANCHE DE PÂTÉ DE CAMPAGNE

CÔTÉ MER

1 TRANCHE DE TERRINE DE SAINT-JACQUES

2 CREVETTES ROSES (60/80), CITRON & CRÈME CIBOULETTE

PLATEAU DE FROMAGES

1 PORTION DE BRIE

1 PORTION DE CHÈVRE

1 PORTION DE SAINT-NECTAIRE

& MESCLUN DE JEUNES POUSSES

DESSERT

1 TARTE AUX POMMES INDIVIDUELLE ARTISANALE

OU

1 KOUIGN-AMANN INDIVIDUEL ARTISANAL

OU

DESSERT DE NOTRE CARTE (+2€00)

INCLUS : VINAIGRETTE, MAYONNAISE, MOUTARDE, CORNICHONS, DOSETTE SEL & POIVRE, BEURRE. LE PAIN EST À LA CHARGE DU CLIENT.

LOCATION DE VAISSELLE POSSIBLE À 2€30/PERSONNE : 1 VERRE, 1 JEU DE COUVERTS, 1 GRANDE ASSIETTE, 1 PETITE ASSIETTE. VOUS RENDEZ LA VAISSELLE NON LAVÉE !

Conditions générales de vente

Merci de passer commande au minimum 7 jours avant la date de retrait souhaitée.

Pour les entrées froides, chaudes, plats, garnitures, fromages & desserts :

- Commande de minimum 5 repas identiques

Pour les formules poêlons :

- Commande pour minimum 15 personnes
- Les plats sont conditionnés en bacs gastronomes. Nous pouvons les mettre en barquette aluminium sur demande.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au plus tard 7 jours avant la date de réception. Celui-ci fera office de repas facturés.

Modalités de règlement :

- **500€ d'acompte** pour les commandes supérieures à 2000€
- **100€ d'acompte** pour les commandes supérieures à 1000€
- **100% du paiement** (ou le solde) le jour du retrait

Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent.

Règlement par chèque, espèces, carte bancaire ou virement bancaire sur Remungol ; chèque ou virement pour les commandes de Lorient.
En cas d'annulation de votre part, les acomptes ne sont pas restitués.

Le matériel est à nous rapporter la semaine suivant le retrait de la commande.

Nous nous réservons le droit de refuser votre prestation en cas de congés annuels ou en fonction de l'affluence de notre carnet de commande.

Aux Plaisirs du Zest Traiteur

V = végétarien

Quelques clichés...











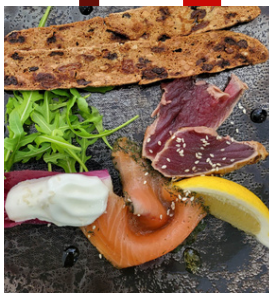

Horaires de Remungol :	Horaires de Lorient
Lundi : 8h00 - 18h15	Lundi : sur rendez-vous
Mardi : 8h00 - 13h00	Mardi : 10h00 - 14h30
Mercredi : 9h00 - 17h00	Mercredi : sur rendez-vous
Jeudi : 8h00 - 18h00	Jeudi : sur rendez-vous
Vendredi : 8h00 - 18h00	Vendredi : sur rendez-vous
Samedi : 8h45 - 12h00	Samedi : 10h00 - 12h00
Dimanche : fermé	Dimanche : fermé