



Traiteur événementiel durable

Collection Eté 2026

zP

zest planche

ÉVÉNEMENT • SÉMINAIRE

DÉJEUNER • AFTERWORK

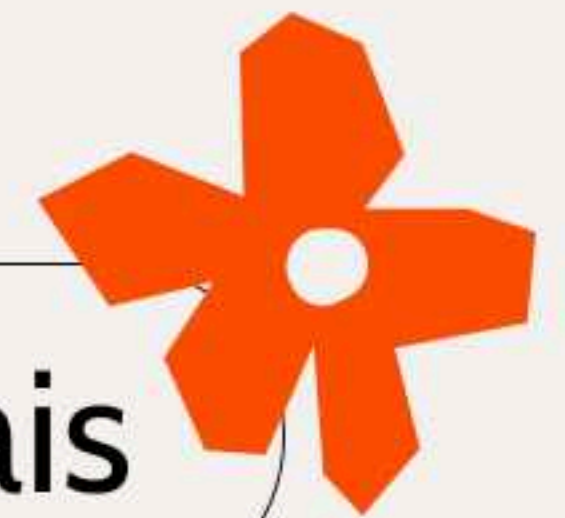
Depuis 2020, Zest Planche réinvente la planche à partager avec une conviction simple : partager un moment est l'un des plus beaux moyens de créer du lien. Chaque événement, chaque buffet est pensé pour rassembler, surprendre et laisser un souvenir durable.

Parce que nous croyons qu'il est possible de concilier plaisir, exigence et responsabilité, nous sélectionnons des producteurs engagés et français, nous privilégions les circuits courts, nous cuisinons dans notre atelier parisien et nous livrons toutes nos prestations à vélo. Notre système de consigne et de réemploi permet également de limiter drastiquement les déchets générés.

Aujourd'hui, une équipe de 12 passionnés œuvre chaque jour pour redynamiser la restauration durable et faire rayonner l'esprit Zestif qui nous est cher.



Fait maison



Produits Français



Livré à vélo



Matériel consigné

+ DE 1 616 ENTREPRISES CLIENTES

PRINTEMPS

Contentsquare

morning

SERVIER

wework

bpifrance

Capgemini

opendatasoft

DIVAN DU MONDE MADAM ARTHUR



ZP

ZP

NOTRE SERVICE CLÉ EN MAIN

On gère l'organisation, vous gérez les compliments !

1

Demandez votre devis

Sur notre site internet, par téléphone ou mail, en 2min.

2

Découvrez notre proposition

Sous 2h, en moyenne !

3

Signez votre devis

À J-7, bloquez votre prestation et ajustez les quantités à +/- 10% jusqu'à 48h à l'avance.

4

Recevez votre commande

Nous vous livrons à vélo sur un créneau d'1h.

5

Zestez

Laissez-vous surprendre par nos recettes faites maison et profitez de ce moment de partage !

6

Rendez le matériel

Un livreur vient récupérer le matériel : zéro déchet, tout est réemployé !



Nous nous adaptons à tous les régimes.

Végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose... Nos recettes s'adaptent à tous les régimes alimentaires.



Tout inclus, tout compris.

Les couverts (cuillères, pinces, couteaux) pour servir les planches sont inclus. Vous pouvez simplement compléter avec des serviettes. Il ne vous restera plus qu'à installer les planches dans votre espace de réception, de soulever le couvercle et Zester !

ÉTÉ 2026

PETIT-DÉJEUNER & PAUSE SUCRÉE

Chaque formule comprend la livraison et la reprise à vélo du matériel consigné.
Fait maison - Produits Français - Livré à vélo

Votre devis en 2h
au 06 36 16 93 83

PETIT-DÉJEUNER

Pour 20 personnes :

450g de Granola au chocolat noir
1kg de Fruits de saison à croquer
15 pots de Fontainebleau maison
15 Cookies au chocolat noir et aux noix caramélisés de Grenoble
60 Chouquettes aux perles de sucre
2 Brioches à partager avec gelée de pommes, pâte à tartiner et caramel beurre salé

1 thermos d'eau chaude avec sachets de thé
1 thermos de café
3 bouteilles de 75cl de jus de fruits artisanal

SUPPLEMENT

Complétez votre petit-déjeuner avec de la vaisselle réemployable à 2,90€ HT/personne.

Cela comprend un écopup, une assiette en bambou, des couverts en inox et une serviette.

243,91€ HT
Soit 12,20€ HT/personne

PAUSE THÉ/CAFÉ

Pour 20 personnes :

10 Cookies au chocolat noir et fleur de sel
10 Cookies au citron et basilic
8 Tartelettes crème mademoiselle fruits de saison
8 Tartelette noix de pécan caramélisées
8 Mignardise de financier aux amandes
8 Mignardises de moelleux chocolat et noisettes

1 thermos d'eau chaude avec sachets de thé
1 thermos de café

134,86€ HT
Soit 6,74€ HT/personne

GOÛTER

Pour 20 personnes :

10 Cookies au chocolat noir et fleur de sel
10 Cookies aux noix caramélisées de Grenoble
1 pot de Fontainebleau
600g de Fruits de saison
10 Mignardises de cake au citron et basilic
1 Financier aux amandes croquantes
1 Cake aux pommes caramélisées
1 Broowkie

3 bouteilles de 75cl de jus de fruits artisanal

152,91€ HT
Soit 7,65€ HT/personne

ÉTÉ 2026

DÉJEUNER

Chaque formule comprend la livraison et la reprise à vélo du matériel conigné.
Fait maison - Produits Français - Livré à vélo

Votre devis en 2h
au 06 36 16 93 83



DÉJEUNER

Pour 20 personnes :

4 Planches à partager (Frenchie, Classico, Fraîcheur, Cheesy)

2 Cakes végétariens de saison

1 planche de Finger Sandwich et Wraps

2 bouteilles de 1L de Limonade artisanale

402,26€ HT
Soit 20,11€ HT/personne



22,20€ HT/pers

LUNCH BOX

Pour 1 personne :

Assortiment de pièces salées

2 Cookies au chocolat noir et fleur de sel

SUPPLÉMENT

Complétez votre déjeuner avec un dessert à
6,50€ HT/personne.

Cela comprend une planche Douceur,
soit 3 pièces sucrées par personne.



AFTERWORK & COCKTAIL DINATOIRE

Chaque formule comprend la livraison et la reprise à vélo du matériel consigné.
Fait maison - Produits Français - Livré à vélo

Votre devis en 2h
au 06 36 16 93 83



APÉRITIF

Pour 20 personnes :

2 Planches à partager (Classico, Frenchie)
1 Cake végétarien de saison
30 Gougères à l'emmental et noix
30 Crackers aux graines
1 pot de 650g de tartinable de saison

15 Bières Artisanales Effet Papillon - 33cl
1 bouteille de 1L de Limonade artisanale

296,16€ HT
Soit 14,81€ HT/personne



AFTERWORK

Pour 20 personnes :

4 Planches à partager (Classico, Frenchie, Fraîcheur, Cheesy)

15 Bières Artisanales Effet Papillon - 33cl
1 bouteille de 1L de Limonade artisanale

374,46€ HT
Soit 18,72€ HT/personne



COCKTAIL DINATOIRE

Pour 20 personnes :

3 Planches de pièces cocktails Extraordinaire
2 Planches de Wraps et Finger Sandwich végétariens et mixte

1 bouteille de 1L de Limonade artisanale
2 bouteilles de Vin Rouge - Sélection Les Grappes
2 bouteilles de Vin Blanc - Sélection Les Grappes

576,64€ HT
Soit 28,84€ HT/personne



Traiteur événementiel durable

Notre sélection Zestive



NOS PLANCHES À PARTAGER

Chaque photo correspond à 4 Zesteurs. Il y a 16 pièces environ par personne, soit 300g.
1/4 de baguette fraîche de la Maison Landemaine par personne est servi pré-découpé dans une boîte ronde.

Demandez notre planche
sans-gluten pour 13,90€ HT/pers



La Classico

12,90€ HT/pers

Planche du chef

Boulangeries : Crackers aux graines, Gougères au bleu, Sablés au fromage de brebis et piment d'Espelette, Focaccia menthe citron, Amandes grillées au curry et cumin

Saucisson au piment d'Espelette, chorizo, coppa OU Ossau Iraty 6 mois, Cantal, Fenugrec, Tomme de chèvre de Belloc
Légumes de saison à croquer

Tartinables : brocoli (vegan), houmous de pois cassé menthe citron (vegan), crème d'oignons caramélisés



La Savoureuse

17,10€ HT/pers

Planche d'exception

Boulangeries : Crackers aux graines, Gougères à l'emmental et noix, Sablés au fromage de brebis et piment d'Espelette, Focaccia crème de chèvre et noix de pécan torréfiées, Wraps chou rouge et roquette, Finger Sandwich crème de ricotta et aubergines rôties

Jambon blanc truffé, Lomo, coppa OU Tomme truffé, Comté affiné 18 mois enrobé de miel et épices, Légumes de saison

Tartinables : tzatziki de radis blanc, rillettes de sardines aux fromage frais, crème de poireaux et citron



La Frenchie

12,90€ HT/pers

Planche de charcuteries & fromages

Boulangeries : Crackers aux graines

Saucisson rosette, chorizo, coppa, jambon de Bayonne, Comté affiné 18 mois, Bruschetta ail et tomates séchées, Tomme de chèvre de Belloc

Légumes de saison à croquer

Tartinables : labné aux herbes, crème de poireaux et ciboulette, rillettes de sardines aux fromage frais et herbes



La Fraîcheur

12,90€ HT/pers

Planche vegan

Boulangeries : Crackers aux graines, Amandes grillées au curry et cumin

Olives vertes, Focaccia houmous de fanes de radis et pickles de citron, Wraps houmous de pois cassé menthe citron et légumes rôtis, Légumes et Fruits de saison à croquer

Tartinables : houmous de pois cassé menthe citron, houmous de pois chiche et fanes de radis, houmous de carottes jaunes curry et coco



La Cheesy

12,90€ HT/pers

Planche de fromages

Boulangeries : Crackers aux graines

Bouchon de chèvre, comté affiné 18 mois, Tomme à la bière, Tomme au bleu et Chèvre frais enrobé de noix, noisettes, pécan et amandes torréfiées

Légumes de saison à croquer

Tartinables : tzatziki de radis blanc, crème d'oignons caramélisés, labné aux herbes fraîches



La Printanière

12,90€ HT/pers

Planche de saison

Boulangeries : Crackers aux graines, Gougères au comté et ciboulette, Sablés au fromage de brebis et piment d'Espelette, Focaccia menthe citron

Saucisson au piment d'Espelette, jambon blanc, lomo OU Bournette fleurie, Saint NECTaire, Tomme de chèvre de Belloc
Légumes de saison à croquer

Tartinables : houmous de carottes jaunes curry coco (vegan), crème d'oignons caramélisés, brocoli (vegan)

NOS PIÈCES COCKTAIL

Il faut commander ces produits 48h à l'avance.
Fait maison - Produits Français - Livré à vélo



L'Extraordinaire 22,90€ HT/pers

Planche de pièces cocktail

Brochette de mozzarella fumée et carottes rôties au miel
Rostie de pomme de terre, ricotta citron, ciboulette
Focaccia crème de paprika et noisette torréfiée
Mignardise de cake vegan carotte noisette et crème de ricotta citron
Rocher chèvre duo de sésame
Wrap croquant au chou rouge, fromage frais, roquette et houmous de haricots blancs



Mixte - 24pcs 40,80€ HT

Planche de finger food mixte

Wraps crème de ricotta citronnée truite fumée et roquette - 8 pièces
Wraps ricotta tomates séchées courgettes rôties et basilic - 8 pièces
Focaccia crème de ricotta aux tomates séchées et basilic - 8 pièces



Mixte - 44pcs 98,80€ HT

Planche de finger food mixte

Finger sandwich jambon blanc beurre comté - 10 pièces
Finger sandwich crème de ricotta truite fumée et fenouil - 10 pièces
Wraps crème de ricotta citronnée truite fumée et roquette - 8 pièces
Wraps croquant au chou rouge et roquette - 8 pièces
Focaccia ricotta au paprika fumé et noisettes torréfiées - 8 pièces

Complétez votre buffet

Sélection Mini : 18 pièces - Médium : 24 pièces - Grande : 44 pièces

Finger Sandwich végétarien (2 pièces).....3,80€ HT	Focaccia végétarien (2 pièces).....3,20€HT
Houmous de pois cassé et courgettes rôties	Crème de ricotta au paprika fumé et noisettes torréfiées
Crème de chèvre et aubergines rôties au soja	Crème de chèvre et noix de pécan torréfiées
Finger Sandwich (2 pièces).....5,20€ HT	Houmous de pois cassé et pickles de citron
Jambon, beurre et comté	Crème de ricotta aux tomates séchées et basilic
Jambon, beurre et tomme à la truffe	
Crème de ricotta truite fumée et fenouil	
Wraps végétariens (2 pièces).....3,20€HT	
Chou rouge, fromage frais, houmous pois cassé et roquette	
Houmous de pois cassé menthe citron légumes croquants	
Houmous de pois cassé et courgettes rôties	



Végé - 24pcs 42,40€ HT

Planche de finger food végétarien

Brochette tomate mozzarella et basilic - 8 pièces
Focaccia crème de ricotta aux tomates séchées et basilic - 8 pièces
Wraps ricotta tomates séchées courgettes rôties et basilic - 8 pièces



Végé - 44pcs 76,40€ HT

Planche de saison

Focaccia crème de ricotta aux tomates séchées & feuille de basilic - 8 pièces
Focaccia crème de chèvre noix de pécan torréfiée - 8 pièces
Finger sandwich chèvre et aubergines rôties au soja - 10 pièces
Finger sandwich houmous pois cassé et courgettes rôties - 10 pièces
Wraps houmous pois cassé citron concombre menthe roquette - 8 pièces

NOS PIÈCES SUCRÉES

Chaque photo correspond à 10 Zesteurs.
Fait maison - Produits Français - Livré à vélo



La Douceur

65,00€ HT

Planche de saison

Cookies au chocolat noir et fleur de sel
Cookies aux noix de Grenoble caramélisées
Mignardises de quatre quart citron basilic
Fontainebleau
Fruits de saison coupés à croquer



Mignardises - 24pcs

42,00€ HT

Planche de mignardises sucrées

Tartelettes crème mademoiselle fruits de saison - 8 pièces
Tartelette noix de pécan caramélisées - 8 pièces
Tartelettes citron meringué - 8 pièces



La Pépité

65,00€ HT

Planche de cookies

Trois sésames
Pépites de chocolat noir et fleur de sel
Citron basilic
Noix de Grenoble caramélisées
Noix de pécan



Mignardises - 52pcs

80,20€ HT

Planche de mignardises sucrées

Cookies chocolat fleur de sel - 10 pièces
Cookies citron basilic - 10 pièces
Tartelettes crème mademoiselle fruits de saison - 8 pièces
Tartelette noix de pécan caramélisées - 8 pièces
Mignardise financier aux amandes - 8 pièces
Mignardises chocolat noisettes - 8 pièces



Le Club des 5

55,00€ HT

Planche de cakes sucrés

Fondant au chocolat noir, fleur d'oranger et noisettes
Cake aux pommes caramélisées
Cake aux poires
Quatre-quart au citron basilic
Financier aux amandes

Complétez votre buffet

Ravivez les papilles de vos convives avec notre collection de recettes sucrées

Cake sucré (8-10 pers).....13,80€ HT	Tartelettes (2 pièces).....3,80 € HT
Fondant au chocolat, fleur d'oranger et noisettes	Citron meringuée
Cake aux pommes caramélisées	Crème mademoiselle et fruits de saison
Financier aux amandes croquantes	Noix de pécan caramélisées
Cake citron basilic	
Cake aux poires	
Maxi gâteau à partager.....19,90€ HT	Chouquettes (30 pièces).....6,05€ HT
Brioche roulée aux noix caramélisées	Fruits de saison coupés (150g).....3,50 € HT
Brioche à partager	Fontainebleau (650g).....24,20€ HT
Brookie	Granola au chocolat (350g).....14,20€ HT

NOS BOISSONS

Toutes nos boissons sont livrées fraîches, à température de dégustation.
Vous pouvez ajouter la location d'ecocups pour 1,00€ HT/unité ou l'achat de glaçons (20kg) à 45€ HT/unité.



Alcool

Vin - Sélection Les Grappes (75cl).....	14,90 € HT
Rouge, Initiale G – Bergerac	
Blanc, Palooza – Pays d'Oc	
Rosé, Le P'tit Ferret – IGP Atlantique	
Cidre artisanal, F. Dupont (75cl).....	8,60 € HT
Bière Effet Papillon - Mérignac (33cl).....	4,40 € HT
Blonde, blanche, IPA	
Champagne Neret-Vély (75cl).....	44,10 € HT
Crémant de Loire (75cl).....	23,65 € HT

Soft

Limonade citron-gingembre, Schorle (75cl)	8,80 € HT
Jus artisanal , Le Coq Toqué (75cl).....	7,95 € HT
Pomme Menthe	
Pomme Fraise	
Abricot	
Poire	
Eau, Source des Abatilles (75cl)	4,50 € HT
Minérale ou Pétillante	
Yoleau - cocktail sans alcool (25cl).....	4,17 € HT
(75cl).....	11,90 € HT
Fleur de Sureau ou Framboise & Poivre de Timut	



Boissons chaudes

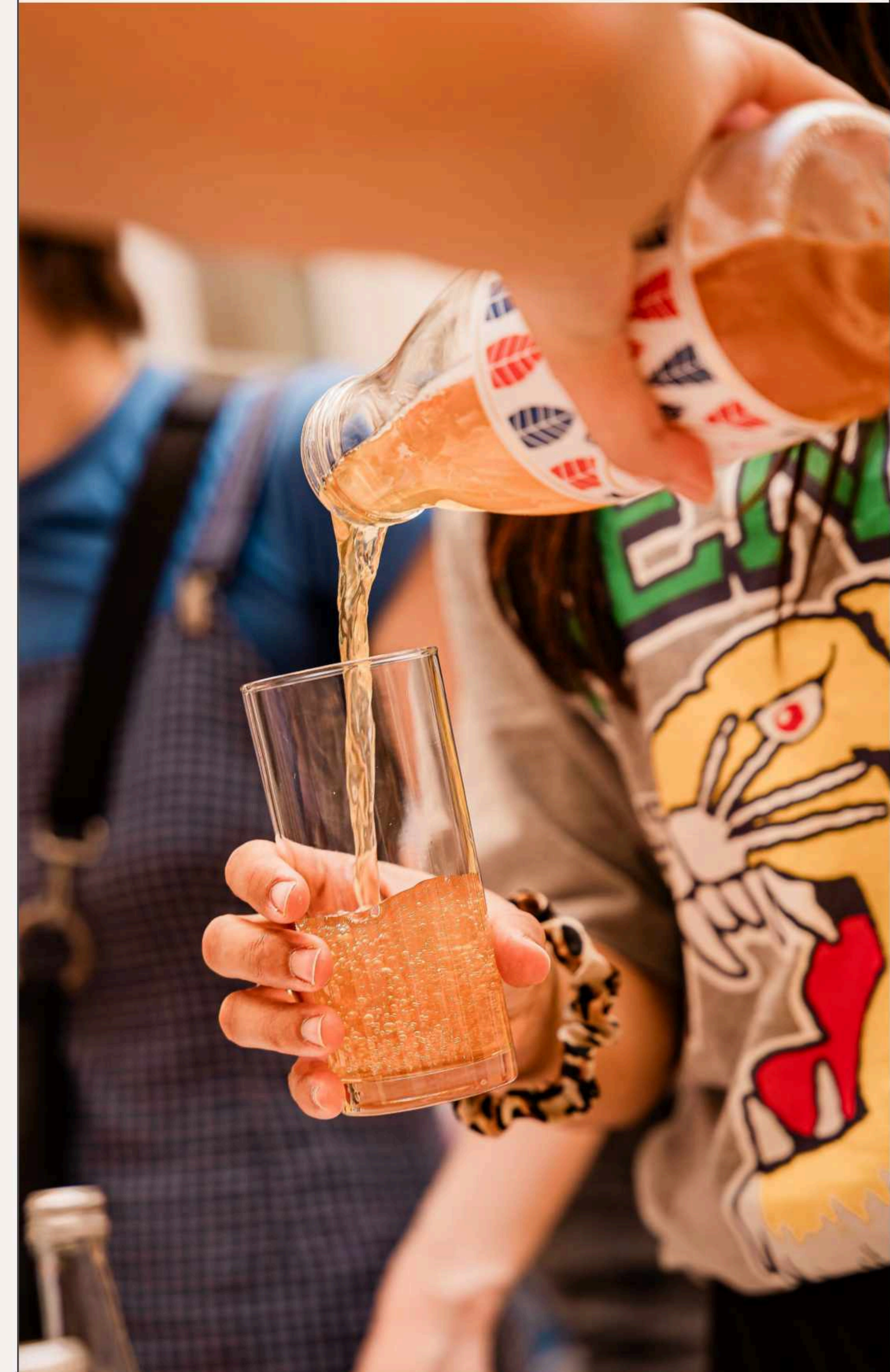
Thé.....	1,90€ HT
Café.....	1,90€ HT

Nous comptons 200ml/personnes, soit 1 thermos de café de 2L pour 10 à 12 tasses et 1 thermos d'eau chaude de 2L avec 12 sachets de thé
Sucre brun dans un bocal en verre et touillettes inclus.

Demandez la location d'une tireuse et un fût pour vos événements !

SUPPLÉMENT

Pour assurer le service, nous pouvons installer un bar et vous mettre à disposition un barman !
Aussi, nous pouvons assurer une prestation de mixologie.



NOS SERVICES

Maître d'hôtel.....55€ HT/heure
Mixologue.....50€ HT/heure
Runner.....45€ HT/heure

Nous comptons une personne au service par tranche de 50 convives.
Nous avons besoin d'1h30 d'installation et d'1h30 pour le rangement.

Location de verrerie.....275€ HT/unité

La livraison et la reprise du matériel se fait indépendamment de la livraison de nos produits. Les créneaux disponibles sont 8h-12h ou 14h-20h. Nous pouvons aussi vous louer du matériel : table, nappage, bar, mange-debout, caisse isotherme...

Scénographie florale.....350€ HT

Nous pouvons établir ensemble le moodboard pour la scénographie de votre événement. Sur demande, nous pouvons réaliser des grazing table.

Animation - Gougères Fourrées.....150€ HT/90 pièces

Cette animation n'est proposé que si une équipe ZP réalise le service.

Personnalisation R&D.....350€ HT

Nous pouvons organiser une session de recherche et développement de recettes pour réaliser des pièces sur-mesure selon votre brief.



KIENZO

Summer Party pour 350 collaborateurs

Thème : Champêtre

Services :

- Scénographie florale
- Nappage sur-mesure et chemin de table à carreaux
- Bar à cocktails
- Maître d'hôtel et runners



Un projet, un événement à venir ? Nous avons hâte de le Zestifier !



Ecrivez-nous sur zestplanche.com



Appelez-nous au **06.36.16.93.83**

Foire aux questions

Quel est le délai pour commander ?

Notre site fonctionne selon les disponibilités des produits en fonction de votre date d'événement. Vous indiquez votre date, et le catalogue s'adapte automatiquement aux produits réalisables dans les délais. L'idéal reste de commander jusqu'à 48h à l'avance pour avoir accès à toute notre offre. Certaines planches peuvent être commandées le jour même jusqu'à 12h pour une livraison dans la journée.

Quand vais-je recevoir mon devis ?

Nous vous adressons un devis par mail dans les 2h suivant votre demande.

Avez-vous des recettes pour tous les régimes alimentaires ?

Nous nous adaptons à tous les régimes alimentaires en proposant des produits variés. Chaque planche contient un menu unique avec le détail des recettes présentes, la liste des ingrédients et les principaux allergènes.

VOS INTERLOCUTEURS DÉDIÉS



Sophie Werner

Fondatrice - Dir. Commerciale
sophie@zestplanche.com



Steven Thirouard

Account Manager - Corporate
steven@zestplanche.com



Capucine Gourmelon

Account Manager - Partenaire
capucine@zestplanche.com