

Traiteur événementiel durable

Collection Hiver 2026/2027

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 ARTHU


zest planche

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.

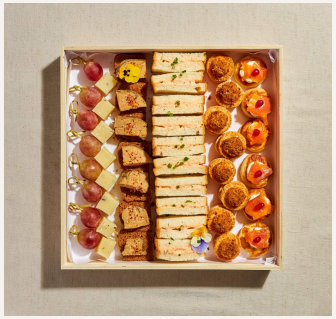
Tout inclus, tout compris.

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 !

HIVER 2026/27

COLLECTION DE NOËL · ÉDITION DES FÊTES

Nos pièces cocktail de fin d'année, disponibles du 30 novembre au 31 janvier.
Il faut commander ces produits 48h à l'avance.



Fin d'année

dès 41,80€ HT

Planche de pièces cocktail festives

Toasts de foie gras maison et confiture de figues
Rocher de chèvre enrobé de pain d'épices
Blinis maison, truite et fromage frais citronné
Finger sandwich crème de truite et fenouil*
Brochette de fromage à la truffe et raisin*

21 pièces : 41,80€ HT · 39 pièces* : 77,80€ HT



Pépite de Noël

40,00€ HT

Planche de 20 méga cookies

4 recettes spéciales fêtes : cookies brownies, cookies noisettes et pralinés, crinkles citron, sablé gingembre et glaçage cream cheese.



Toasts de blinis

dès 35,90€ HT

Toasts de blinis maison à la truite

Toasts de blinis maison, truite rose et fromage frais citronné.

18 pièces : 35,90€ HT
36 pièces : 71,80€ HT



Planche truite

98,00€ HT

Truite fumée et blinis maison à composer · 55 pièces

Truite française, blinis maison et fromage frais citronné, servis dans une planche carrée.



Toasts foie gras

dès 32,20€ HT

Toasts de foie gras maison

Toast de foie gras maison et chutney de figue maison sur pain d'épices maison ou pain aux figues.

14 pièces : 32,20€ HT
35 pièces : 80,50€ HT



Planche foie gras

30,00€ HT

Foie gras maison à tartiner · 14 pièces

Foie gras maison, chutney de figue maison, pain d'épices maison, pain aux figues, fruits à coque torréfiés et fruits.

HIVER 2026/27

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 caramélisées de Grenoble
60 Chouquettes aux perles de sucre
20 Brioches roulées individuelles NOUVEAU aux noix caramélisées et au chocolat noisettes

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

SUPPLÉMENT

Complétez votre petit-déjeuner avec de la vaisselle réemployable à 2,90€ HT/personne.
Cela comprend un écocup, une assiette en bambou, des couverts en inox et une serviette.

243,11€ HT
Soit 12,16€ 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 Tartelettes noix de pécan caramélisées
8 Mignardises 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

DÉJEUNER

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



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



LUNCH BOX

Pour 1 personne :

Assortiment de pièces salées
2 Cookies au chocolat noir et fleur de sel



SUPPLÉMENT

Complétez votre déjeuner avec une planche Douceur, soit 3 pièces sucrées par personne.

6,50€ HT/personne



LE + DÉJEUNER NOUVEAU

Nos bruschettas généreuses, servies prédécoupées : maraîcher, fromager, charcutier ou Atlantique.

Dès 5,75€ HT/personne · 2 parts

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 mixtes

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

HIVER 2026/27

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 boite ronde.



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 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 au fromage frais et herbes



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 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 au fromage frais, crème de poireaux et citron



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 Gluten-Free

13,90€ HT/pers

Planche sans gluten

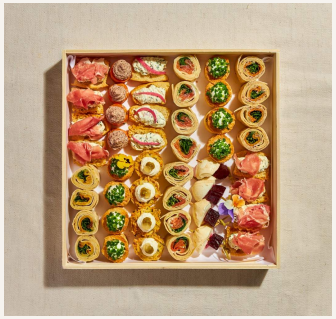
Boulangeries : Pain sans gluten, Crackers de pois chiche sans gluten

Chorizo, Saucisson, Coppa
Brebis Ossau-Iraty 6 mois, Comté
Légumes de saison à croquer

Tartinables : houmous de pois chiche aux fanes de radis, houmous de carotte jaune curry coco

NOS PIÈCES COCKTAIL

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



L'Extraordinaire

dès 12,20€ HT

Planche de pièces cocktail · mixte ou végétarienne

Brochette de betterave rôtie et mozzarella fumée
Patate douce rôtie et crème de moutarde violette
Rosti fromage fouetté, rocher de chèvre ciboulette
Wraps panais, navet boule d'or et moutarde violette
Mixte : + wraps truite fumée, focaccia jambon de Bayonne

Végétarienne · 6 pièces ..... 12,20€ HT
Végétarienne · 12 pièces ..... 22,90€ HT
Mixte · 12 pièces ..... 22,90€ HT

Complétez votre buffet

Toutes nos pièces sont vendues par 2

Finger Sandwich végétarien ..... 3,80€ HT
- Potimarron, champignons rôtis à l'ail
- Patate douce et houmous de betteraves
- Œufs brouillés et ciboulette

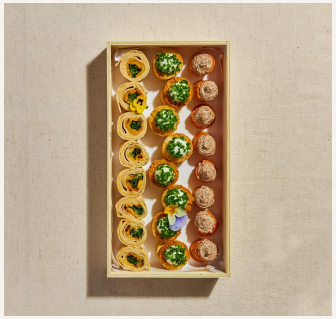
Finger Sandwich ..... 5,20€ HT
- Jambon, beurre et comté
- Jambon, beurre et tomme à la truffe
- Crème de truite fumée et fenouil

Wraps végétariens ..... 3,20€ HT
- Panais, navet boule d'or, oignons
- Moutarde violette et champignons

Wraps truite fumée ..... 3,80€ HT
Focaccia ..... 3,20€ HT
- Crème d'herbes et pickles d'oignon
- Crème d'herbes et jambon de Bayonne

Pièces végétariennes ..... 3,20€ HT
- Rosti, fromage fouetté, poireau
- Rocher de chèvre et ciboulette
- Patate douce, moutarde violette

Brochette betterave mozzarella ..... 3,80€ HT
Tarte tatin de poireau ..... 4,20€ HT

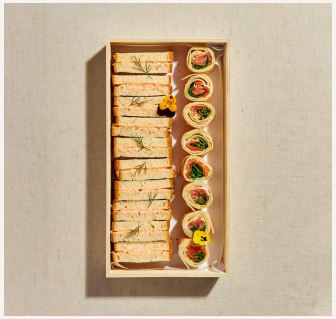


Végé - 24pcs

38,40€ HT

Planche de finger food végétarien

Patate douce rôtie, moutarde violette - 8 pièces
Wraps panais, navet boule d'or - 8 pièces
Rocher de chèvre, ciboulette et citron - 8 pièces

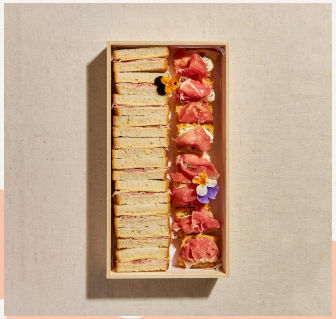


Truite - 18pcs

41,20€ HT

Planche de finger food à la truite fumée

Finger sandwich crème de truite et fenouil - 10 pièces
Wraps crème au citron, truite fumée et roquette - 8 pièces



Carne - 36pcs

75,20€ HT

Planche de finger food carne

Finger sandwich jambon blanc, beurre et comté - 20 pièces
Focaccia crème d'herbes et jambon de Bayonne - 16 pièces

Existe en 18 pièces : 37,60€ HT



Végé - 48pcs

83,20€ HT

Planche de finger food végétarien

Rostis fromage fouetté, gelée de poireau - 8 pièces
Rocher de chèvre, ciboulette et citron - 8 pièces
Patate douce rôtie, moutarde violette - 8 pièces
Brochette betterave, mozzarella fumée - 8 pièces
Tarte tatin de poireau - 8 pièces
Focaccia crème d'herbes, pickles d'oignon - 8 pièces

HIVER 2026/27

NOS BRUSCHETTAS

Généreuses et pratiques, servies prédécoupées dans 2 planches carrées.
24 parts par commande, nous comptons 2 parts par personne. À commander 48h à l'avance.

Idéales pour vos déjeuners



Le Maraîcher

69,00€ HT

Bruschetta vegan · 24 parts

Houmous de betterave, potimarrons rôtis, roquette et noisettes torréfiées.

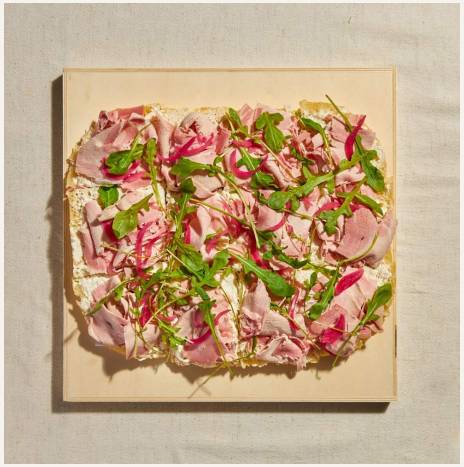


Le Fromager

69,00€ HT

Bruschetta végétarienne · 24 parts

Mozzarella fumée, champignons rôtis et fromage frais.



Le Charcutier

82,00€ HT

Bruschetta charcuterie · 24 parts

Jambon blanc, fromage frais, roquette et pickles d'oignons rouges.



L'Atlantique

82,00€ HT

Bruschetta poisson · 24 parts

Truite fumée, fromage frais aux herbes, roquette et grenade.

NOS ANIMATIONS

Des pièces dressées devant vos convives, pour un moment qui marque les esprits.
Ces animations sont réalisées par une équipe ZP : prévoyez une table nappée et un serveur.



Pavlova

dès 200,00€ HT

Animation sucrée · fruits de saison

Une meringue moelleuse, une crème fouettée légère et de généreux fruits de saison, dressées minute.

60 pièces ..... 200,00€ HT
90 pièces ..... 300,00€ HT
150 pièces ..... 500,00€ HT

À commander une semaine à l'avance.



Gougères fourrées

dès 108,00€ HT

Animation salée

Gougères garnies d'une crème de comté ou d'une crème de ricotta, toppings au choix : truite fumée, ciboulette, noix.

60 pièces ..... 108,00€ HT
90 pièces ..... 150,00€ HT

À commander une semaine à l'avance.



Truite & blinis

sur devis

Animation salée · édition des fêtes

Blinis maison garnis minute devant vos convives : truite française fumée, fromage frais citronné et herbes fraîches.

À commander une semaine à l'avance.

Foie gras

sur devis

Animation salée · édition des fêtes

Notre foie gras maison servi minute sur pain d'épices maison ou pain aux figues, avec chutney de figue maison.

À commander une semaine à l'avance.

Gaufres maison

310,00€ HT

Animation sucrée · 150 pièces

Cuites sur place, avec sucre glace ou nos tartinables maison : chocolat noisettes, caramel beurre salé.

Machines à gaufres (x2) ..... 20,00€ HT/u
Nappes (x2) ..... 34,20€ HT/u
Livraison du matériel ..... 90,00€ HT

1 maître d'hôtel et 1 runner pendant 4h. À commander deux semaines à l'avance.

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



La Pépite — 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



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



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



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

Complétez votre buffet

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

Cake sucré (8-10 pers).....13,80€ HT
- Fondant au chocolat, fleur d'oranger et noisettes
- Cake aux pommes caramélisées
- Financier aux amandes croquantes
- Cake citron basilic
- Cake aux poires

Maxi gâteau à partager.....19,90€ HT
- Brioche roulée aux noix caramélisées
- Brioche à partager
- Brookie

Tartelettes (2 pièces).....3,80 € HT
- Citron meringuée
- Crème mademoiselle et fruits de saison
- Noix de pécan caramélisées

Chouquettes (30 pièces).....6,05€ HT
Fruits de saison coupés (150g).....3,50 € HT
Fontainebleau (650g).....24,20€ HT
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.

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



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.

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.



KENZO

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



zp

Traiteur événementiel durable

19 rue des Bluets, 75011 Paris
+33 6 36 16 93 83
www.zestplanche.com