



Cahier technique Resto Plateau Montréal

Mis à jour en novembre 2023



Présentation de notre salle

Informations sur la grande salle de Resto Plateau

Situé au cœur du Plateau Mont-Royal, Resto Plateau bénéficie d'une salle récemment rénovée et adaptée à vos événements !

De multiples services sont proposés aux utilisateurs et utilisatrices : écran déroulant, vidéo-projecteur, micro, système de son, traitement acoustique ou encore éclairages multi-positions avec contrôle mural.

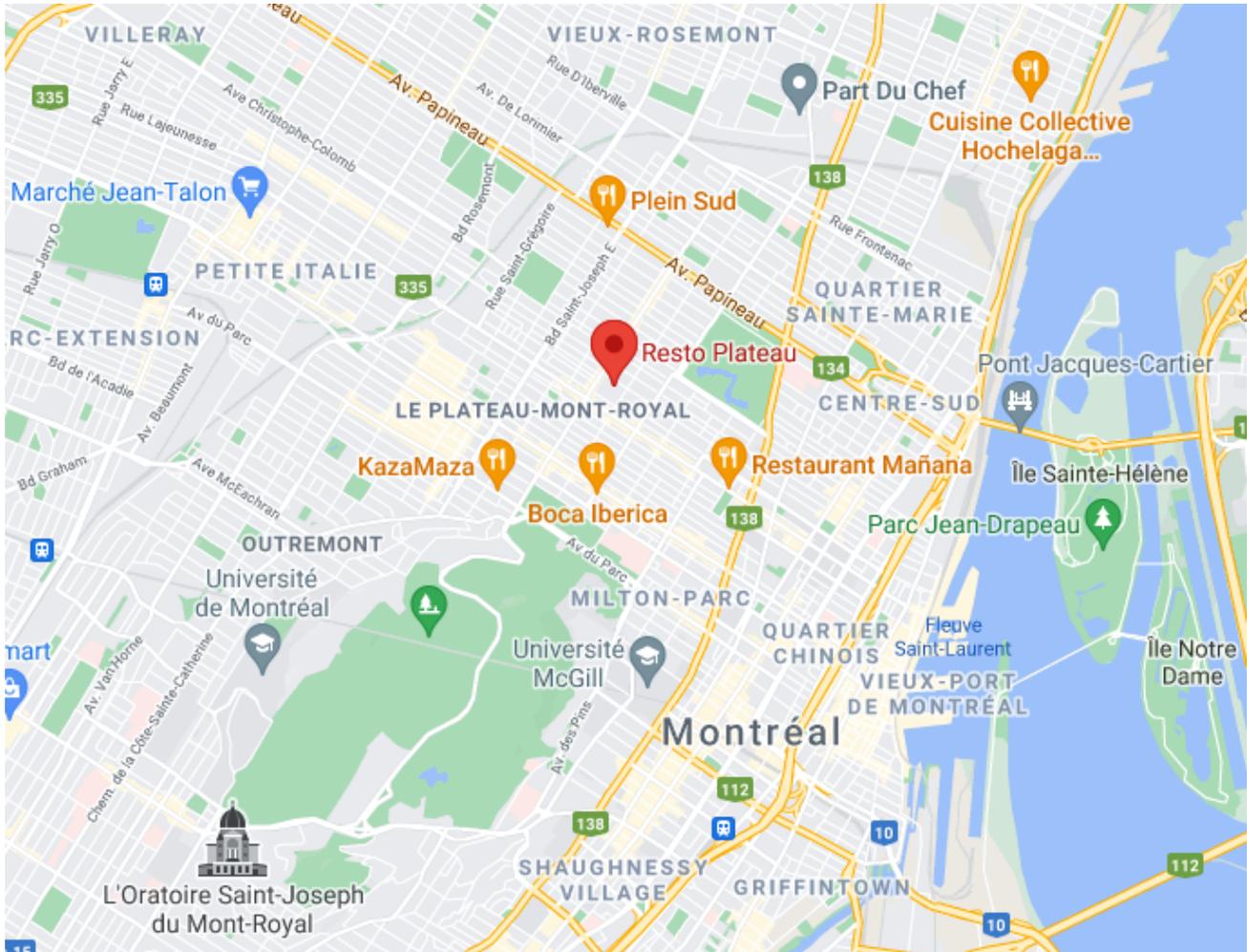
Tous nos espaces ont un accès facile pour les personnes à mobilité réduite (salle de bains, bar-comptoir...). En outre, plusieurs dispositions de salle sont possibles, selon vos besoins, grâce aux équipements modulables de la salle.

Enfin, notre Service Traiteur Resto Plateau permettra d'offrir une expérience client complète et gourmande.

En somme, la salle de Resto Plateau est un lieu incomparable au cœur de Montréal. C'est l'endroit parfait pour tous vos événements !

Carte et contacts

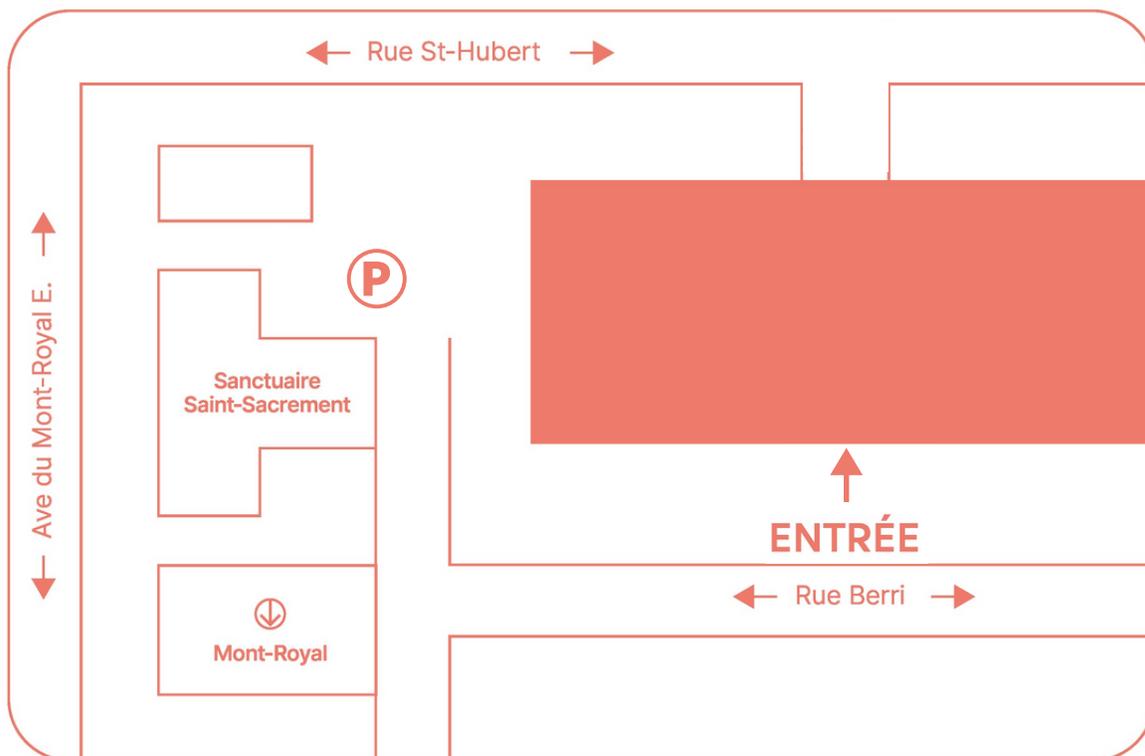
Resto Plateau
4449, rue Berri,
Montréal, (Québec)
H2J 2W9



Contact

Félix Donadieu 514-527-5997 #2321 ou Olivier Bultez : 514-527-5997 #2371
ou par courriel : servicetraiteur@restoplateau.com

Plan d'accès à la salle

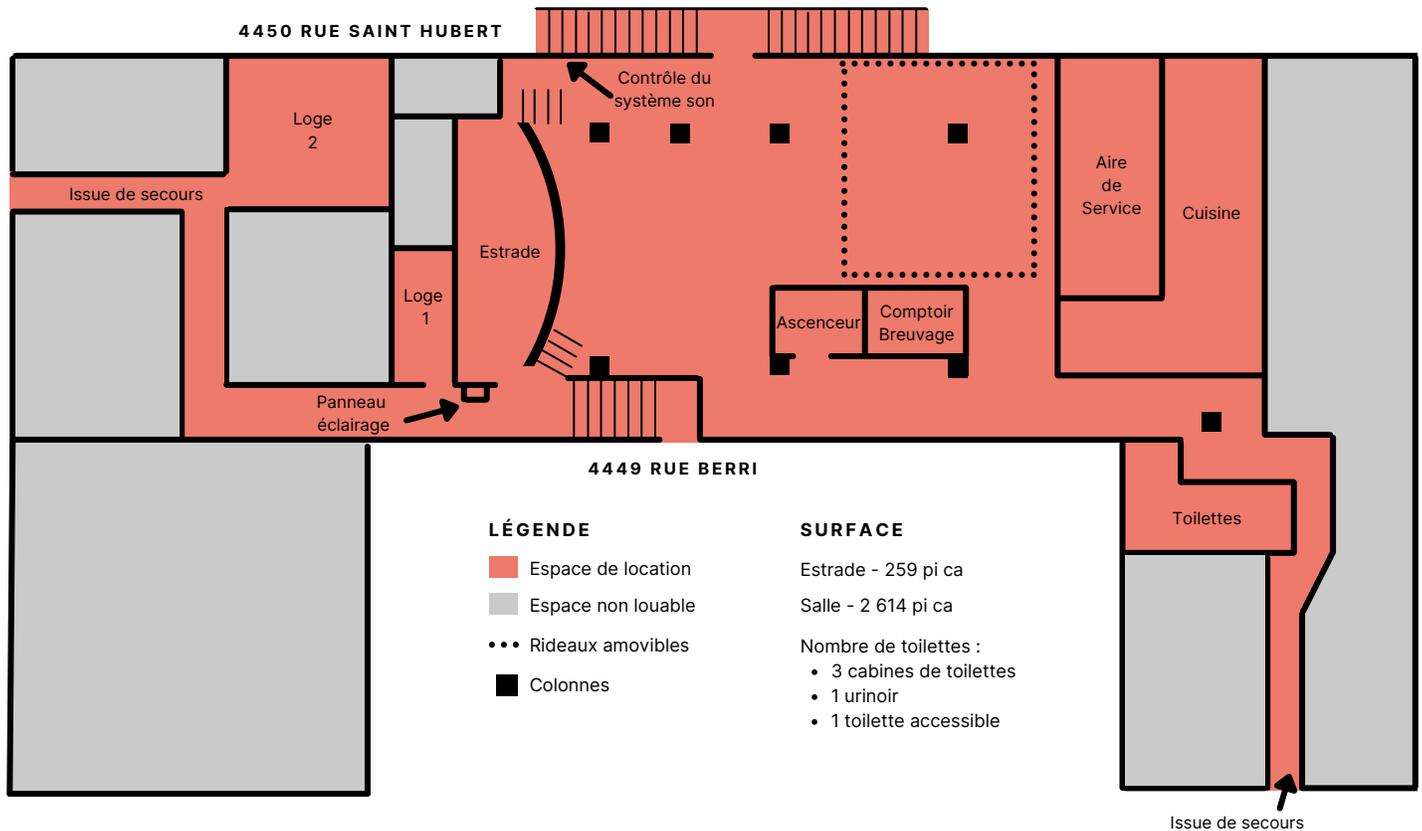


Services au public et quartier des locateurs de Resto Plateau

L'accès des client.e.s et de leurs convives se fait par la porte arrière du bâtiment au **4449 rue Berri**. En entrant par la rue Berri, la porte à votre gauche donne accès directement à la salle. Un ascenseur est disponible par cette entrée, pour les personnes à mobilité réduite. Prendre note que cet ascenseur n'est pas un monte charge. Une plateforme au 4450 rue St-Hubert permet l'accessibilité de l'autre côté du bâtiment également.

Des places de stationnement peuvent être disponibles pour les prestataires et locateurs de Resto Plateau avec un coût supplémentaire. L'accès se fait par le 4449 rue Berri. Ces places de stationnement peuvent être réservées en même temps que votre réservation de salle. Ces places sont au nombre de 3 maximum.

Plan de la salle



Dimensions, capacités et équipements de la salle

Dimensions de la salle (hors estrade)

Largeur : 12,43m (40'-9-1/2")
Profondeur : 18,25m (82'-10-1/2")
Hauteur (dessous caisson ventilation) :
3,54m (11'-6")

Dimensions de l'estrade

Largeur (au cadre de l'estrade) : 8,11m
(26'-6")
Profondeur : 3,02m (9'-9")
Hauteur (au rail de lumières) : 2,68m
(8'-8")

Capacité

120 places assises
200 places debout
À évaluer selon vos besoins.

Mobilier de restauration

Environ 120 places assises soit :
3 tables noires (6 places) = 18 pax
3 tables grises (6 places) = 18 pax
7 tables blanches (4 places) = 28 pax
2 tables grises (4 places) = 8 pax
13 tables noires (4 places) = 52 pax

Régie

Espace de prestations, dégagement côté gauche.

Chauffage / ventilation

Salle chauffée en période hivernale, non climatisée en période estivale. Présence de ventilateurs muraux en période estivale.

Informations techniques

Sonorisation

Prise de son	2 micros sans fil
Sources et accessoires	Système de son intégré Tablette tactile pour le contrôle du son Adaptateur pour connecter appareil mobile : prise jack, USB-C, Lightning

Vidéo

Écran fixe de projection déroulant et projecteur vidéo intégré	12' de diagonale, dimension 16:9
Accessoires	Câble HDMI/HDMI à disposition

Éclairages

Un système d'éclairages sur rails, avec luminaires à led est installé à travers la salle. Le contrôle de ces luminaires se situe dans le couloir de service côté gauche de l'espace de prestation. L'éclairage est adaptable en fonction de la luminosité souhaitée.

Informations traiteur

SERVICE TRAITEUR – 25 ans d'expertise à votre service !

Vous souhaitez régaler vos convives lors de votre événement dans notre salle ? Que ce soit pour un déjeuner, un lunch, un 5 à 7 ou simplement une collation, nous avons la formule pour éveiller vos papilles et impressionner vos invité.e.s !

Quelques exemples de prestations possibles :

- Cocktails avec bouchées et mignardises
- Buffets froids ou chauds
- Breuvages avec ou sans alcool
- Vaisselle véritable ou écoresponsable
- Personnel de service
- Matériel complémentaire (nappes, réchauds, etc.)
- Création de menu sur mesure au gré de vos envies : contactez nous !

Toutes nos offres et modalités sont sur [notre site internet](#).

Resto Plateau conserve l'entière exclusivité sur les prestations alimentaires dans le cadre de la location de salle.



Parlez-nous de votre projet !

Pour toute question sur la salle ou notre service traiteur,
n'hésitez pas à nous contacter :

**Félix Donadieu au 514-527-5997 #2321 ou Olivier Bultez au
514-527-5997 #2371 ou par courriel à
servicetraiteur@restoplateau.com**