GOURMAND & ENGAGÉ
depuis 1992

Le Cocktail

BOUCHÉES · PLATEAUX · BOISSONS

Un choix conscient et gourmand qui a un impact !

Se régaler en soutenant la communauté

En choisissant Resto Plateau, vous faites bien plus qu'une simple commande. Vous soutenez une entreprise d'économie sociale qui a pour mission la sécurité alimentaire et l'accès à l'emploi.

EN 2023-2024, NOUS AVONS :

Distribué 94 680 repas à faible coût

Accompagné 154 personnes dans leur démarche vers le marché du travail

Distribué 4150 repas gratuits à des personnes en situation de précarité

Optez pour un traiteur responsable

Avec autant d'options végétariennes et végétaliennes qu'omnivores, des contenants réutilisables Retournzy, de la vaisselle véritable et des produits locaux, Resto Plateau vous permet de combler vos convives en limitant votre impact environnemental !

AVANTAGES RESTO PLATEAU :

Formules clés en main
- **Personnel de service**
- **Permis de boisson**
- **Location de salle**
- **Livraison**

Produits artisans québécois

Options végétariennes, végétaliennes et sans gluten

Exempt de taxes

COMMANDEZ ICI

Pour en savoir plus sur notre impact social et enviromental

VISITEZ LE SITE

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

Bouchées gastronomiques

$ PAR PERSONNE

Laissez-vous tenter par les assortiments de notre cheffe

5 BOUCHÉES OMNIVORES — 17,50 $

- **Canard fumé, fromage à pâte dure québécois et raisin**
- **Betterave fumée, pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde**
- **Tataki de boeuf, chimichurri et radis**
- **Croquant au bleu d'Élizabeth, compote de pommes et noix épicées**
- **Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental**

5 BOUCHÉES VÉGÉES/VÉGANES — 17,50 $

- **Betterave fumée, pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde**
- **Rillette végane, chutney de courge sur crostini (contient des noix)**
- **Feuilleté de champignons sauvages, thym, truffe et harissa**
- **Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental**
- **Datte farcie au faumage, herbes fraîches et noix caramélisées**

8 BOUCHÉES OMNIVORES — 28,00 $

- **Canard fumé, fromage à pâte dure québécois et raisin**
- **Croquant au bleu d'Élizabeth, compote de pommes et noix épicées**
- **Betterave fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon**
- **Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental**
- **Blini de saumon fumé, mousse au fromage, câpres, lime, sésame et caviar**
- **Kefta d'agneau, labneh menthe et citron**
- **Crevette grillée, rillette de chorizo et raisins de corinthe**
- **Feuilleté de champignons sauvages, thym, truffe et harissa**

OU

- **Assortiment de mignardises**

8 BOUCHÉES VÉGÉES/VÉGANES — 28,00 $

- **Betterave fumée, pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde**
- **Rillette végane, chutney de courge sur crostini (contient des noix)**
- **Datte farcie au faumage, herbes fraîches et noix caramélisées**
- **Feuilleté de champignons sauvages, thym, truffe et harissa**
- **Croquant végétal aux légumes grillés, houmous, oignons caramélisés et poudre d'olive**
- **Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental**
- **Croquant au bleu d'Élizabeth, compote de pommes et noix épicées**
- **Burger de fruit du jacquier BBQ, fromage Oka**

OU

- **Assortiment de mignardises**

SANS GLUTEN | VÉGÉ | VÉGANE

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

À la carte

$ PAR PERSONNE

SALÉ

Mousse de foie de petits gibiers au cidre — 3,50 $
Compote maison, crostinis

Viande fumée à la Montréal — 3,50 $
Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde

Blini de saumon fumé — 3,50 $
Mousse au fromage, câpres, lime, sésame et caviar

Canard fumé — 3,50 $
Fromage à pâte dure québécois et raisin

Tataki de bœuf — 3,75 $
Chimichurri et radis

Kefta d'agneau — 3,75 $
Tomate, labneh au citron et menthe

Crevette grillée — 3,75 $
Rillette de chorizo et raisins de corinthe

Croquant au bleu d'Élizabeth — 3,50 $
Compote de pommes, noix épicées

Feuilleté de champignons sauvages — 3,50 $
Thym, truffe et harissa

Rillette végane — 3,75 $
Chutney de courge sur crostini (contient des noix)

Betterave fumée — 3,50 $
Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde

Croquant végétal aux légumes grillés — 3,50 $
Houmous, oignons caramélisés et poudre d'olive

Patate douce et Zaalouk — 3,75 $
Caviar d'aubergine à l'oriental

Datte farcie au faumage — 3,50 $
herbes fraîches et noix caramélisées

SANS GLUTEN | VÉGÉ | VÉGANE

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

À la carte

$ PAR PERSONNE

SUCRÉ

Macarons variés	3,50 $
Mignardises assorties	3,75 $
Mini tartelette Framboise meringuée	3,50 $
Mini tartelette Choco-noisette	3,50 $
Chou à la crème À la fleur d'oranger	3,75 $
Mini gâteau Citron et huile d'olive	3,50 $
Truffe Choco-coco aux amandes	3,75 $

SANS GLUTEN | VÉGÉ | VÉGANE

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

Plateaux gourmands

$ PAR PERSONNE

Fromages fins*
Quatre variétés de fromages sélectionnées par notre cheffe, fruits frais, craquelins et chutney de saison

14,50 $

Végan
Faumage, légumes marinés et grillés, végépâté, chutney maison et crostinis

14,50 $

Charcuteries*
Assortiment de charcuteries, saucisson et terrine (peut contenir des noix) sélectionnés par notre cheffe, craquelins et oignons caramélisés

15,00 $

Sandwichs format canapé (3 morceaux par personne)

11,00 $

- Wrap césar au poulet
- Wrap de pois chiches, cari, roquette et canneberges
- Pain brioché, rôti de bœuf, oignon, roquette et mayo épicée
- Pain brioché, végé-pâté, carotte et roquette

**Peuvent varier selon la disponibilité*

SANS GLUTEN | VÉGÉ | VÉGANE

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

Boissons alcoolisées

$ PAR PERSONNE

Cocktails ◦ Gin Noroi, pamplemousse, sirop de genevier et romarin ◦ Rhum Noroi, fraises, hibiscus et sirop au basilic ◦ Tequila Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili	7,50 $
Bières de microbrasseries montréalaises	7,50 $
Vin blanc ou rouge, sélectionnés par nos soins	36,00 $
Vin mousseux, sélectionné par nos soins	55,00 $
Vins d'importation privée	Prix à la demande

COMMANDE MINIMALE · 10 · PERSONNES

Boissons sans alcool

$ PAR PERSONNE

Mocktails ◦ Gin sans alcool Noroi, pamplemousse, sirop de genevier et romarin ◦ Rhum sans alcool Noroi, fraises, hibiscus et sirop de basilic ◦ Tequila sans alcool Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili	6,50 $
Limonade maison, saveur du chef	3,50 $
Eau citron-concombre	2,50 $
Eau plate ou gazéifiée, grande bouteille	5,50 $
Boisson gazeuse	3,00 $

Pour un événement sans tracas

- **Personnel de service**
- **Espace à louer**
- **Permis d'alcool**
- **Location de vaisselle véritable**
- **Matériel complémentaire**

Un événement à votre image !

Nous sommes ravis de vous offrir une expérience culinaire sur mesure pour vos événements. Que vous rêviez d'une ambiance chic ou d'une soirée conviviale, notre équipe est à votre écoute !

Contactez-nous dès aujourd'hui pour discuter de votre projet et concevoir ensemble une soirée unique qui ravira vos invités.

Stations thématiques gourmandes

Kiosque à tacos, bar à huitres, comptoir de mixologie, etc. : votre inspiration est la seule limite !

Boissons

Pour une expérience unique, demandez-nous la carte des vins d'importation privée soigneusement sélectionnés !

Au plaisir de vous servir

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM
514 527-5997 #2321