



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

Rabais de 10% pour les OBNL

Exempt de taxes

COMMANDEZ ICI

Pour en savoir plus sur notre
impact social et environnemental

VISITEZ LE SITE



Bouchées gastronomiques

\$ PAR
PERSONNE

Laissez-vous tenter par les assortiments de notre cheffe

5 BOUCHÉES OMNIVORES 17,50 \$

- Canard fumé, Alfred le Fermier, raisins et pousses
- Betterave fumée, pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde
- Tataki de boeuf, chimichurri et Fleur des Monts
- Feuilleté 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
- Rillettes végane, chutney de courge sur coupelle
- Jalapeños farcis, noix de pin grillées, pesto de tomates séchées et fauxmage
- Feuilleté de champignons sauvages, thym, truffe et harissa
- Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental

8 BOUCHÉES OMNIVORES 28,00 \$

- Canard fumé, Alfred le Fermier, raisins et pousses
- Feuilleté 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 bacon de mer
- Kefta d'agneau, labneh menthe et citron
- Crevette grillée, rilette 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
- Rillettes végane, chutney de courge sur coupelle
- Jalapeños farcis, noix de pin grillées, pesto de tomates séchées et fauxmage
- Feuilleté de champignons sauvages, thym, truffe et harissa
- Croustillant végétal aux légumes grillés, oignons rouges caramélisés aux olives
- Patate douce et zaalouk, caviar d'aubergine à l'oriental
- Feuilleté 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





À la carte

\$ PAR
PERSONNE

SALÉ

| | | | |
|--|---------|---|--|
| Mousse de foie de petits gibiers au cidre Compote maison, crostinis | 3,50 \$ | | |
| Viande fumée à la Montréal Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde | 3,50 \$ | | |
| Blini de saumon fumé Mousse au fromage, câpres, lime, sésame et bacon de mer | 3,50 \$ | | |
| Canard fumé Alfred le Fermier, raisin, pousses | 3,50 \$ |  | |
| Tataki de bœuf Chimichuri aux algues Kombu royal de l'Atlantique et parmesan de la fromagerie St-Guillaume | 3,75 \$ |  | |
| Kefta d'agneau Tomate, labneh au citron et menthe | 3,75 \$ |  | |
| Crevette grillée Rillettes de chorizo et raisins de corinthe | 3,75 \$ |  | |
| Jalapeño farci Noix de pin grillées, pesto de tomates séchées et fauxmâge | 3,50 \$ |  | |
| Feuilleté au bleu d'Élizabeth Compote de pommes, noix épicées | 3,50 \$ |  | |
| Feuilleté de champignons sauvages Thym, truffe et harissa | 3,50 \$ |  | |
| Rillette végétale Chutney de courge sur coupelle | 3,75 \$ |  | |
| Betterave fumée Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde | 3,50 \$ |  | |
| Croustillant végétal aux légumes grillés Oignons rouges caramélisés aux olives | 3,50 \$ |  | |
| Patate douce et Zaalouk Caviar d'aubergine à l'oriental | 3,75 \$ |   | |



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



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 financier
Amande et érable   3,50 \$

Truffe
Choco-coco aux
amandes   3,75 \$





Plateaux gourmands

\$ PAR PERSONNE

Fromages fins*

Triple crème de Laliberté, Clos-des-roches, Fleur des monts et Bleu d'Elizabeth, fruits frais, craquelins, chutney de courge d'automne et noix épicées



14,50 \$

Végan

Foie gras végan maison, végé pâté, légumes grillés et marinés, crostinis, chutney ou compote maison ou oignons caramélisés



14,50 \$

Charcuteries*

Coppa, prosciutto et pancetta bio de Charlevoix, terrine de lapin de la Maison du gibier et saucisson fermier de La ferme des Quatres-Temps, olives, craquelins, confiture maison et oignons caramélisés

15,00 \$

Sandwichs format canapé (3 morceaux par personne)

15,00 \$

- 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



Boissons alcoolisées

\$ PAR PERSONNE

Cocktails

7,50 \$

- Gin Noroi, pamplemousse, sirop de genévier et romarin
- Rhum Noroi, fraises, hibiscus et sirop au basilic
- Tequila Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili

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





Boissons sans alcool

\$ PAR
PERSONNE

| | |
|--|---------|
| Mocktails | 6,50 \$ |
| ◦ Gin sans alcool Noroi, pamplemousse, sirop de genévier et romarin | |
| ◦ Rhum sans alcool Noroi, fraises, hibiscus et sirop de basilic | |
| ◦ Tequila sans alcool Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili | |

| | |
|--|---------|
| 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

