



# Menu des Fêtes



REPAS CHAUDS · 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 2024-2025,  
NOUS AVONS :

Distribué + de 90 000 repas  
à faible coût

Accompagné + de 150  
personnes dans leur démarche  
vers le marché du travail

Distribué + de 3500 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 environnemental

VISITEZ LE SITE





# Repas traditionnel

36\$ PAR  
PERSONNE

## ENTRÉE

Gravlax de saumon à la betterave, mousse au citron confit, fusette croquante

Panier forestier feuilleté aux champignons 

Terrine du terroir à la pistache, caviar de moutarde, fusette croquante

## PLAT

Roulade de dinde aux herbes et fenouil, jus court

Duo de ravioles homard et fromage, bisque de homard (+3,50 \$)

Ragoût de boulettes véganes, compotée de canneberges  

## ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes racines glacés à l'érable  

et

Purée de pommes de terre à l'ail  

## DESSERT

Bûche traditionnelle chocolat-vanille

Gâteau au fromage et basilic, coulis de framboise (+4 \$)

Dessert végane et sans gluten (+4 \$)  



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE





# Bouchées festives

\$ PAR PERSONNE

## SALÉ

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

**Canard fumé** 3,50 \$  
Comté et raisin 

**Tataki de bœuf** 3,75 \$  
Chimichurri et radis 

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

## Nouveautés pour les Fêtes



**Datte farcie au fauxmage** 3,75 \$  
Herbes fraîches, noix caramélisées 

**Ricotta au miel** 3,75 \$  
Craquelins aux graines, prosciutto et grenade

**Tartare aux deux saumons** 3,75 \$  
dans son cornet



 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



# Bouchées festives

\$ PAR PERSONNE

## SALÉ

**Mousse de foie de petits gibiers au cidre**  
Compote maison, crostinis

3,50 \$

**Rillette végétane**  
Chutney de courge sur crostini



3,75 \$

**Blini de saumon fumé**  
Mousse au fromage, câpres, lime, sésame, caviar et bacon de mer

3,50 \$

**Betterave fumée**  
Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde



3,50 \$

**Crevette grillée**  
Rillette de chorizo et raisins de corinthe



3,75 \$

**Croquant végétal aux légumes grillés**  
Oignons caramélisés, hummus et poudre d'olive



3,50 \$

**Croquant au bleu d'Élizabeth**  
Compote de pommes, noix épicées



3,50 \$

**Feilleté de champignons sauvages**  
Thym, truffe et harissa



3,50 \$

**Patate douce et Zaalouk**  
Caviar d'aubergine à l'oriental



3,75 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



# Bouchées festives

\$ PAR PERSONNE

## SUCRÉ

**Macarons variés**   3,50 \$

**Mignardises assorties**   3,75 \$

**Mini tartelette**  
Framboise meringuée   3,50 \$

**Mini tartelette**  
Choco-noisette   3,50 \$

**Choux à la crème**  
À la fleur d'oranger   3,75 \$

**Truffe**  
Choco-coco aux amandes   3,75 \$



 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



# Plateaux gourmands

\$ PAR PERSONNE

**Fromages fins locaux**  14,50 \$  
sélectionnés par nos soins,  
crostinis et chutney de  
canneberge, miel et truffe

**Antipasto végétalien**  14,50 \$  
Fauxmage, végépâté,  
légumes grillés et marinés,  
chutney de saison, olives  
marinées et crostinis

**Charcuteries québécoises** 15,00 \$  
sélectionnées par nos soins,  
crostinis et compote de  
pommes, miso et cardamome

**Fruits frais coupés festifs** 8,00 \$



 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



# Les à-côtés

\$ PAR  
PERSONNE

## SALÉ

**Tourtière à la viande traditionnelle**  
6-8 portions

22,00 \$

**Ketchup Heinz, petit, bouteille en verre**  
57 mL

1,50 \$

**Tourtière au millet**  
6-8 portions

 20,00 \$

**Ketchup Heinz, moyen, bouteille en verre**  
375 mL

4,00 \$

**Ragoût de boulettes en sauce**  
12 boulettes

24,00 \$

**Craquelins sans gluten**  
3 à 4 personnes

  12,00 \$

**Baguette ciabatta**  
1 unité

5,00 \$

## SUCRÉ

**Chutney de canneberge, miel et truffe**  
155 mL

  8,00 \$

**Biscuits au chocolat blanc et canneberges**  
6 unités

  9,50 \$

**Tarte tatin à la poire, vin québécois et gingembre**  
6-8 portions

  22,00 \$

**Sucre à la crème**  
8 unités

  9,50 \$

**Truffes au chocolat**  
12 unités

  22,00 \$





# 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

Canette de 473 mL

7,50 \$

---

## Vin blanc ou rouge, sélectionnés par nos soins

Bouteille de 750 mL

36,00 \$

---

## Vin mousseux, sélectionné par nos soins

Bouteille de 750 mL

55,00 \$

---

## Vins d'importation privée

Prix à la demande





# Boissons sans alcool

\$ PAR  
PERSONNE

<b>Mocktails</b>	6,50 \$
◦ 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	
<b>Limonade maison, saveur du chef</b>	3,50 \$
<b>Eau citron-concombre</b>	2,50 \$
<b>Eau plate ou gazéifiée, grande bouteille</b>	5,50 \$
<b>Boisson gazeuse</b>	3,00 \$

Pour un événement  
sans tracas

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



# Au plaisir de vous servir

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM

514 527-5997 #2321

