



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 \$) 🌿🌾







Bouchées festives

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

SALÉ

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

3,50 \$

Rillettes végane
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
Rillettes 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 \$

Feuilleté 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

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 \$





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

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 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



Boissons alcoolisées

Cocktails au choix :

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

Verre de 200 mL

Bières de microbrasseries montréalaises

7,50 \$

Canette de 473 mL

Vin blanc ou rouge, sélectionnés par nos soins

36,00 \$

Bouteille de 750 mL

Vin mousseux, sélectionné par nos soins

55,00 \$

Bouteille de 750 mL

Vins d'importation privée

Prix à la demande





Boissons sans alcool

Mocktails au choix :

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

Verre de 200 mL

Limonade maison, saveur du chef

3,50 \$

Verre de 200 mL

Eau citron-concombre

2,50 \$

Verre de 200 mL

Eau plate ou gazéifiée, grande bouteille

5,50 \$

Bouteille de 750 mL

Boisson gazeuse

3,00 \$

Canette de 330 mL

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

