



Resto Plateau
SERVICE TRAITEUR

Menu des fêtes



servicetraiteur@restoplateau.com
514 527-5997 #2321

Célébrez les fêtes



Pourquoi choisir Resto Plateau ?

Resto Plateau est une entreprise d'insertion qui forme des personnes éloignées de l'emploi au métier d'aide-cuisinier-ère. En faisant appel à notre Service Traiteur ou en louant notre salle, vous soutenez directement notre mission sociale.



restoplateau.com

L'année dernière, nous avons distribué plus de 60 000 repas à faible coût, en plus d'accompagner 90 personnes dans notre parcours de cuisine.

Comment commander ?

Vous pouvez commander vos menus par téléphone ou via le formulaire de soumission sur notre site Internet.

Quelles sont les conditions de vente ?

Pour connaître nos délais de commande, les tarifs de livraison, les conditions d'annulation : consultez nos questions fréquentes sur notre site Internet. En tant qu'organisme de bienfaisance, nous ne chargeons pas les taxes.

**Vous engager avec Resto Plateau, c'est encourager
la sécurité alimentaire et l'accès à l'emploi à Montréal !**

*Merci et
bonne dégustation !*

TRADITIONNEL

Régulier • 35\$ | OBNL • 32\$

Prix par personne

ENTRÉE OU SOUPE (1 CHOIX)

Panzanella au fenouil, clémentine, tomate, radis, vinaigrette au bleu 🌱

*Salade de feuilles, chou rouge, poire grillée et pacanes caramélisées,
vinaigrette maison à l'érable* 🌱 🌾

Velouté de chou-fleur rôti et haricots blancs 🌱 🌾

PLAT (1 CHOIX)

Osso bucco de porc, gremolata, sauce demi glace tomatée

Dinde braisée aux herbes fraîches et citron confit

Légumes en Wellington, sauce champignon et vin rouge 🌱

Ragoût de boulettes de sarrasin à l'ancienne 🌱 🌾

ACCOMPAGNEMENTS (INCLUS)

Brandade de pommes de terre grelots 🌱

Légumes glacés à l'érable 🌱

Pain et beurre

DESSERT (1 CHOIX)

Bûche vanille, chocolat blanc 🌱

Dessert végétane et sans gluten sur demande (avec supplément) 🌱 🌾

🌱 Végé

🌱 Végane

🌾 Sans Gluten

3



*Panzanella au fenouil, clémentine, tomate, radis, vinaigrette au bleu

GOURMET

Régulier • 45\$ | OBNL • 41\$

Prix par personne

SOUPE

Velouté de chou-fleur rôti et haricots blancs ♡ 🌱

ENTRÉE (1 CHOIX)

Panzanella au fenouil, clémentine, tomate, radis, vinaigrette au bleu 🌱

Salade de feuilles, chou rouge, poire grillée et pacanes caramélisées, vinaigrette maison à l'érable ♡ 🌱

PLAT (1 CHOIX)

Osso bucco de porc, gremolata, sauce demi glace tomatée

Dinde braisé aux herbes fraîches et citron confit

Légumes en Wellington, sauce champignon et vin rouge 🌱

Ragoût de boulettes de sarrasin à l'ancienne ♡ 🌱

ACCOMPAGNEMENTS (INCLUS)

Brandade de pommes de terre grelots 🌱

Légumes glacés à l'érable ♡

Pain et beurre

FROMAGE

Plateau de fromages fins, fruits frais, craquelins, chutney de poire et noix épicées 🌱

DESSERT (1 CHOIX)

Bûche vanille, chocolat blanc 🌱

Dessert végétal et sans gluten sur demande (avec supplément) ♡ 🌱

🌱 Végé

♡ Végane

🌱 Sans Gluten

5



*Osso bucco de porc, gremolata, sauce demi glace tomatée

COCKTAIL

*Bouchées • 3,50\$**

Prix par bouchée

SALÉES

*Crevette tempura,
sauce thaï aux piments*

*Effiloché de porc, fromage
Oka et pomme*

*Canard fumé, fromage de
chèvre et melon* 🌱

*Effiloché de jacquier,
fromage Oka et pomme* 🌱

*Canolli, ricotta, tomate
séchée, noix de pins grillées
et ciboulette* 🌱

*Cake à la pomme de terre,
citron et verveine* 🌱

*Rillettes végétales, chutney
de poire et crostini* 🌱

*Compote de tomates aux
herbes, fauxmage* 🌱🌱

Tofu laqué au sésame 🌱🌱

*Carpaccio de betterave
fumée, pêche, pacane et
balsamique* 🌱🌱

SUCRÉES

Mini tarte à la lime de Pépé 🌱

Canolli à la fleur de lavande 🌱

Macarons variés 🌱

*À partir de 5 bouchées par personne : 3.30\$ la bouchée
À partir de 8 bouchées par personne : 3\$ la bouchée

🌱 Végé

🌱 Végane

🌱 Sans Gluten

7



*Tarte tatin aux pêches, amandes et romarin

À PARTAGER

À-côtés et plateaux

SALÉ

*Tourtière traditionnelle
à la viande • 20\$*
6-8 portions

*Tourtière de millet, oignon
et pomme de terre • 18\$* ♡
6-8 portions

*Ragoût de boulettes
traditionnel • 24\$*
12 boulettes

*Chou-fleur et carottes
marinés • 12\$* ♡
250 ml

*Chutney de poire, datte
et gingembre • 8\$* ♡
155 ml

*Plateau de quatre fromages
fins, fruits frais, craquelins,
chutney de poire et noix
épicées • 120\$* ♻️
10-15 portions

*Plateau de légumes grillés et
marinés, olives, foie gras
végane, tartinade d'haricots
blancs, crostinis et chutney
de poires et datte • 120\$* ♡
10-15 portions

*Plateau de charcuteries locales,
terrines de canard et pistaches,
crostinis, olives et compote
maison • 120\$*
10-15 portions

SUCRÉ

*Tarte tatin aux pêches, ♻️
amandes et romarin • 20\$*
6-8 portions

Sucre à la crème • 9,50\$
8 morceaux ♻️

Plateau de fruits frais • 60\$ ♡
10 portions

*Biscuits au chocolat blanc
et canneberges • 9,50\$* ♻️
6 unités

♻️ Végé

♡ Vegan

♻️ Sans Gluten



Joyeuses fêtes

restoplateau.com

SUIVEZ-NOUS SUR

