



Resto Plateau

SERVICE TRAITEUR

Menu

Soutenir la
communauté
tout en se régaland !

servicetraiteur@restoplateau.com

T 514 527-5997 #2321



GOURMAND & ENGAGÉ
depuis
1992

Pour votre déjeuner

-10%
rabais OBNL

Commande de 10 items identiques minimum
Changements du menu disponibles sur demande (valeur égale ou moindre)



Végé



Vegan



Sans Gluten

À LA CARTE

- + Muffin santé • 2,50\$
- + Viennoiserie • 2,50\$
(croissant, chocolatine, danoise)
- + Fruit frais entier • 2,50\$
- + Salade de fruits frais,
sirop au gingembre • 3,50\$
- + Pouding de chia, lait de coco,
coulis de fruits • 7\$
- + Brioche marbrée au chocolat
ou à la cannelle et muscade • 20\$
(pour 10 personnes)

Pour plus de gourmandise :
découvrez nos plateaux à partager à la page
suivante et nos breuvages en page 11 !

Pouding de chia



Pour le plaisir de partager

Pour 5 à 10 personnes.
Nous consulter pour l'estimation des quantités nécessaires selon votre événement.



Végé



Vegan



Sans Gluten

-10%
rabais OBNL

PLATEAUX GOURMANDS

- + Crudités, trempette et pitas au zaatar • 35\$  
- + Fruits frais coupés • 50\$  
- + Cheddar et raisin • 50\$  
- + Assortiment de sandwiches à la carte • 120\$  
(30 grands morceaux ou 60 morceaux format canapé)
- + Fromages fins, fruits frais, chutney d'oignons rouges, crostini • 95\$ 
- + Duo de houmous, légumes grillés, végé-pâté, pickles d'oignons rouges, crostini • 95\$ 
- + Saumon fumé, bagel, fromage à la crème, œufs cuits durs, légumes et fruits frais, pickles d'oignons rouges, olives, câpres, citrons • 95\$
- + Antipasto avec prosciutto, salametti, capicollo, olives, légumes grillés, trempette, chutney d'oignons rouges, crostini • 95\$

Plateau Antipasto



-10%
rabais OBNL

Pour votre repas

Commande de 10 items identiques minimum
Changements du menu disponibles sur demande (valeur égale ou moindre)



Végé



Vegan



Sans Gluten

BOÎTES À LUNCH ET BOLS REPAS

Bol Bouddha • 17,50\$

- + Quinoa, pois chiches grillés, jacquier saveur BBQ, édamames, betteraves et carottes confites, radis, concombres, tomates, micro-pousses, grenades, sésame, vinaigrette asiatique maison

Avec un choix d'une protéine en plus :

- Tataki de boeuf +5\$
- Canard effiloché +5\$
- Oeufs cuits durs +2,50\$
- Tofu mariné +2,50\$

Bol Poké • 17,50\$

- + Vermicelles de riz, édamames, betteraves et carottes confites, poivrons, choux rouges, oignons verts, micro-pousses, gingembre mariné, vinaigrette asiatique maison

- + Choix d'un dessert à la carte inclus

Essentiel • 16\$

- + Crudités et trempette
- + Salade gourmande, choix du chef
- + « Pas-de-croûtes » traditionnels à la mousse de poulet, ou œufs, ou jambon, ou végé-pâté (6 pointes jusqu'à 3 variétés)
- + Biscuit maison, choix du chef

Gourmet • 24\$

- + Assortiment d'olives ou cheddar et raisins
- + Choix de 2 salades à la carte
- + Choix de 2 sandwiches à la carte
- + Choix d'un dessert à la carte

BUFFETS FROIDS

Essentiel • 18,50\$

- + Crudités, trempette et pitas au zaatar
- + Choix d'une salade à la carte
- + Choix d'un sandwich à la carte
- + Choix d'un dessert à la carte

Gourmet • 25,50\$

- + Crudités, trempette et pitas au zaatar
- + Choix de 2 salades à la carte
- + Choix de 2 sandwiches à la carte
- + Choix d'un dessert à la carte



LA CARTE DES SALADES

hors combo, 4,50\$/portion, 10 portions identiques minimum

Salade César,

Prosciutto, parmesan, croûtons,
vinaigrette César maison aux anchois

Salade de cœurs de palmiers et d'artichauts,

Olives Kalamata, poivrons, oignons rouges, vinaigrette maison au sirop d'érable et citron ♡ 🌱

Salade grecque,

Pennes, tomates, concombres, oignons rouges, poivrons, olives noires, fêta, vinaigrette méditerranéenne maison 🌱

Salade de couscous perlé

Carottes, oignons verts, canneberges, persil, vinaigrette maison au citron ♡

Salade Fattouch,

Quinoa, tomates, concombres, poivrons, oignons, menthe, sumac, persil, vinaigrette maison au citron ♡ 🌱

Salade asiatique,

Vermicelles de riz, légumes en julienne, sésame, vinaigrette maison au soya et lime ♡ 🌱

Salade verte,

Copeaux de légumes racines, graines de tournesol, vinaigrette maison au sirop d'érable et bleuets du Québec ♡ 🌱

Salade Fattouch



LA CARTE DES SANDWICHES

hors combo, 5,50\$/portion, 10 portions identiques minimum



Option pain sans gluten + 2\$

« Pas-de-croûtes »

Mousse de poulet, ou œufs, ou jambon, ou végé-pâté
(4 pointes par personne jusqu'à 2 variétés)

Club au saumon fumé,

Pain multigrains, crème au raifort, pickles d'oignons rouges, radis, concombres, salade verte

Jambon et brie

Baguette française, chutney de pommes du Québec, mayonnaise à la moutarde de Meaux

Tartinade d'artichauts

Croissant, carottes confites, radis, salade verte

Rôti de bœuf tranché

Foccacia au romarin, poivrons rouges grillés, oignons confits, mayonnaise à la moutarde de Meaux

Bánh mì de tofu mariné à la citronnelle,

Carottes confites, pickles, concombres, coriandre

Effiloché de canard confit

Ciabatta, tartinade de chèvre, compote de pêches au grand Marnier, noix de pins grillées, micro-pousses

Kaiser au végé-pâté,

Concombres, salade verte

Poulet mariné au pesto,

Ciabatta aux olives noires, chèvre frais, salade verte

Effiloché de canard





Tartelette meringuée à la framboise

DESSERTS • 3,50\$ / unité

- | | |
|---|--|
| + Gâteau exquis au fromage, bleuets et hibiscus | + Canoli au mascarpone et aux zestes d'agrumes |
| + Tartelette meringuée à la framboise | + Macarons assortis |
| + Gâteau au citron et à l'huile d'olive, glaçage au sucre ♡ | + Fudge décadent choco-coco ♡ 🌱 |
| + Financier moelleux aux amandes et au sarrasin 🌱 | + Salade de fruits frais, sirop au gingembre ♡ 🌱 |
| + Brownie divin au chocolat noir, agrumes confits 🌱 | |

Pour votre cocktail

-10%
rabais OBNL

Commande de 10 items identiques minimum
Changements du menu disponibles sur demande (valeur égale ou moindre)



Végé



Vegan



Sans Gluten

5 bouchées • 16,50\$



Choix de 5 bouchées
salées ou sucrées à la carte

8 bouchées • 24\$



Choix de 8 bouchées
salées ou sucrées à la carte

Pour plus de convivialité !

Ajoutez des plateaux à partager,
à découvrir page 3

Besoin de matériel, boissons, personnel de service ?

Nous avons ce qu'il vous faut !

BOUCHÉES GASTRONOMIQUES • 3,50\$ / unité

- + Canard fumé, halloumi grillé aux fines herbes, cantaloup ou courge 🌾
(en fonction des saisons)
- + Effiloché de porc, fromage Oka, chutney de pommes du Québec
- + Tataki de bœuf, chimichuri, pickles de radis noir 🌾
- + Agneau, oignons confits, huile de truffe, harissa maison aux piments doux
- + Ceviche péruvien, ananas, coriandre, lime (*verrine*) 🌾
- + Saumon fumé, crème au raifort, caviar
- + Crevettes tempura avec sauce thaï aux piments
- + Effiloché de jacquier, fromage Oka, chutney de pommes du Québec 🌾
- + Toast avec fromage de chèvre, gelée de pêches au Grand Marnier 🌾
- + Champignons, oignons confits, huile de truffe, harissa maison aux piments doux ♥
- + Falafel, chou-fleur frit, crème de poivrons rôtis ♥ 🌾
- + Compote de tomates aux herbes, fauxmage (*verrine*) ♥ 🌾
- + Caviar d'aubergines, tartare de betteraves, pomme grenade (*verrine*) ♥ 🌾

Saumon fumé



Tataki de bœuf



Pour les breuvages

Commande de 10 items identiques minimum
Changements du menu disponibles sur demande (valeur égale ou moindre)

- + Café équitable, avec lait de vache et/ou de soya, sucre et bâtonnet • 2,50\$
- + Thé Four O'clock et tisane La Courtisane, avec lait de vache et/ou de soya, sucre et bâtonnet • 2,50\$
- + Eau minérale, petite bouteille • 3\$
- + Eau minérale, grande bouteille • 5,50\$
- + Eau minérale gazéifiée, petite bouteille • 3\$
- + Eau minérale gazéifiée, grande bouteille • 5,50\$
- + Liqueur, assortiment du chef, canette de 355 ml • 3\$
- + Jus Oasis, assortiment du chef, petite bouteille • 3\$
- + Jus Oasis, assortiment du chef, grande bouteille • 6\$
- + Limonade maison dans fontaine, à partir de 20 personnes, saveur du chef • 3\$
- + Kombucha biologique Fous de l'île, assortiment du chef, grande bouteille • 15\$
- + Bière de microbrasserie montréalaise, 473 ml • 7,50\$
- + Vin blanc, rouge ou rosé présélectionné par nos soins, 750 ml • 36\$

Au plaisir de vous servir !



L'écoresponsabilité est au coeur de nos réflexions et de nos actions. Notre chaîne d'approvisionnement valorise les produits québécois et de saison. Nos emballages ont fait l'objet d'une analyse comparative afin de garantir le meilleur traitement dans les structures existantes de l'agglomération de Montréal.