



Cahier technique Resto Plateau Montréal

Mis à jour en août 2024



Présentation de notre salle

Informations sur la grande salle de Resto Plateau

Situé au cœur du Plateau Mont-Royal, Resto Plateau bénéficie d'une magnifique salle adaptée à vos événements corporatifs !

De multiples services sont proposés aux utilisateurs et utilisatrices : écran déroulant, vidéo-projecteur, micro, système de son, traitement acoustique ou encore éclairages multi-positions avec contrôle mural.

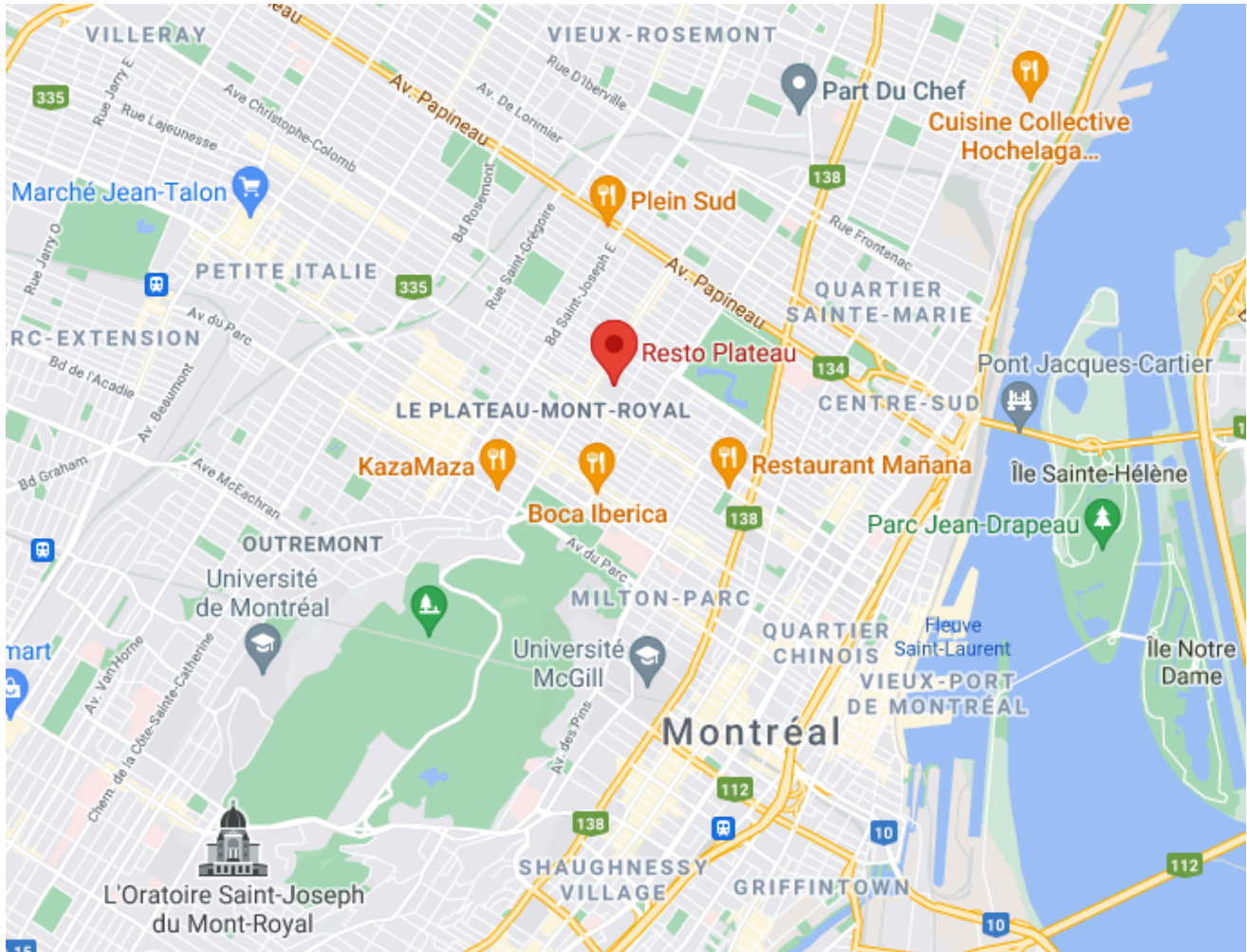
Tous nos espaces ont un accès facile pour les personnes à mobilité réduite (salle de bains, bar-comptoir...). En outre, plusieurs dispositions de salle sont possibles, selon vos besoins, grâce aux équipements modulables de la salle.

Enfin, notre Service Traiteur Resto Plateau permettra d'offrir une expérience client complète et gourmande.

En somme, la salle de Resto Plateau est un lieu incomparable au cœur de Montréal. C'est l'endroit parfait pour tous vos événements !

Carte et contacts

Resto Plateau
4449, rue Berri,
Montréal, (Québec)
H2J 2W9

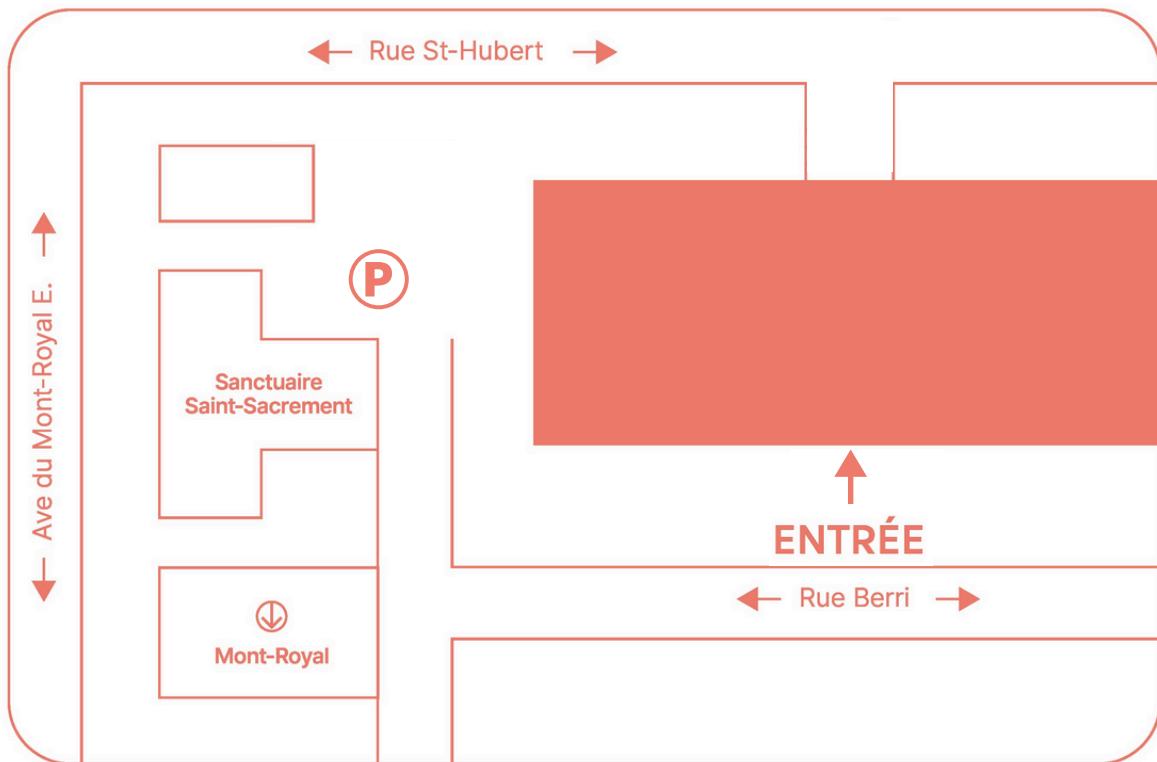


Contact

Pour toute question sur la salle ou notre service traiteur, n'hésitez pas à nous contacter :

- Par téléphone au 514 527 5997 #2321
- Par courriel à servicetraiteur@restoplateau.com

Plan d'accès à la salle

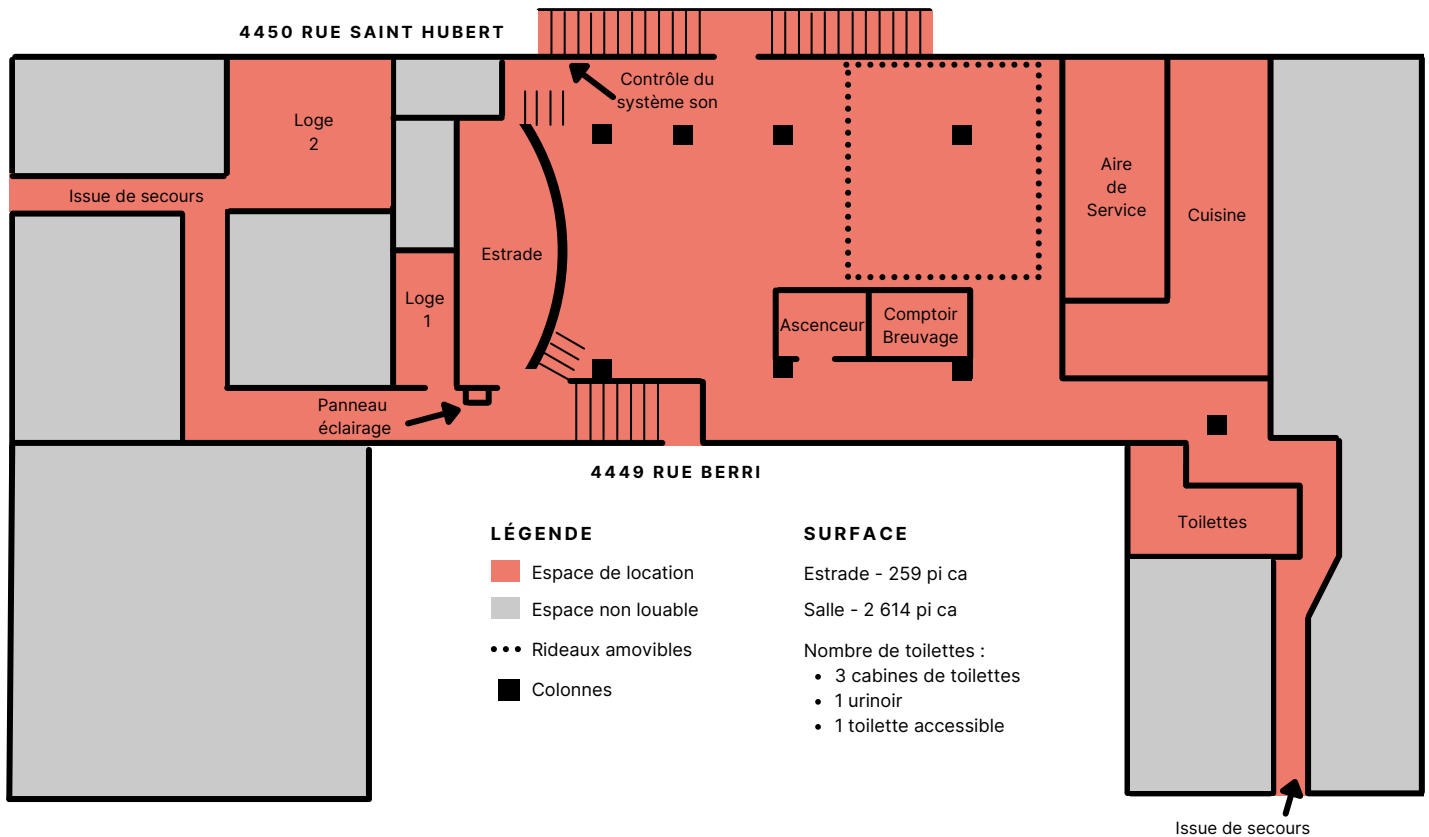


Services au public et quartier des locateurs de Resto Plateau

L'accès des client.e.s et de leurs convives se fait par la porte arrière du bâtiment au **4449 rue Berri**. En entrant par la rue Berri, la porte à votre gauche donne accès directement à la salle. Un ascenseur est disponible par cette entrée, pour les personnes à mobilité réduite. Prendre note que cet ascenseur n'est pas un monte charge. Une plateforme au 4450 rue St-Hubert permet l'accessibilité de l'autre côté du bâtiment également.

Des places de stationnement peuvent être disponibles pour les prestataires et locateurs de Resto Plateau avec un coût supplémentaire. L'accès se fait par le 4449 rue Berri. Ces places de stationnement peuvent être réservées en même temps que votre réservation de salle. Ces places sont au nombre de 3 maximum.

Plan de la salle



Dimensions, capacités et équipements de la salle

Dimensions de la salle (hors estrade)

Largeur : 12,43m (40'-9-1/2")
Profondeur : 18,25m (82'-10-1/2")
Hauteur (dessous caisson ventilation) :
3,54m (11'-6")

Dimensions de l'estrade

Largeur (au cadre de l'estrade) : 8,11m
(26'-6")
Profondeur : 3,02m (9'-9")
Hauteur (au rail de lumières) : 2,68m
(8'-8")

Capacité

120 places assises
200 places debout

Mobilier de restauration

Environ 120 places assises soit :
3 tables noires (6 places) = 18 pax
3 tables grises (6 places) = 18 pax
7 tables blanches (4 places) = 28 pax
2 tables grises (4 places) = 8 pax
13 tables noires (4 places) = 52 pax

Chauffage / ventilation

Salle chauffée en période hivernale, non climatisée en période estivale. Présence de ventilateurs muraux en période estivale.

Informations techniques

Sonorisation

La salle a un très bon traitement acoustique.

Prise de son

2 micros sans fil

Sources et accessoires

Système de son intégré

Tablette tactile pour le contrôle du son

Adaptateur pour connecter appareil mobile :
prise jack, USB-C, Lightning

Possibilité de connecter ordinateurs portables,
platines, ou autres appareils via HDMI et XLR
notamment

Vidéo

Écran fixe de projection déroulant
et projecteur vidéo intégré

12' de diagonale, dimension 16:9

Accessoires

Câble HDMI/HDMI à disposition

Éclairages

Un système d'éclairages sur rails, avec luminaires à led est installé à travers la salle.
Le contrôle de ces luminaires se situe dans le couloir de service côté gauche de
l'espace de prestation. L'éclairage est adaptable en fonction de la luminosité
souhaitée.

Informations traiteur

SERVICE TRAITEUR – 25 ans d'expertise à votre service !

Vous souhaitez régaler vos convives lors de votre événement dans notre salle ? Que ce soit pour un déjeuner, un lunch, un 5 à 7 ou simplement une collation, nous avons la formule pour éveiller vos papilles et impressionner vos invité.e.s !

Quelques exemples de prestations possibles :

- Cocktails avec bouchées et mignardises
- Buffets froids ou chauds
- Breuvages avec ou sans alcool
- Vaisselle véritable ou écoresponsable
- Personnel de service
- Matériel complémentaire (nappes, réchauds, etc.)
- Création de menu sur mesure au gré de vos envies : contactez nous !

Toutes nos offres et modalités sont sur [notre site internet](#).



Parlez-nous de votre projet !

Pour toute question sur la salle ou notre service traiteur,
n'hésitez pas à nous contacter :

Par téléphone au **514 527 5997 #2321**

Par courriel à **servicetraiteur@restoplateau.com**