



GOURMAND & ENGAGÉ  
depuis  
1992

# Menu des Fêtes



FORMULES · BOUCHÉES · PLATEAUX

# 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 2023-2024,  
NOUS AVONS :

Distribué 94 680 repas à faible coût

Accompagné 154 personnes dans leur démarche vers le marché du travail

Distribué 4150 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

Rabais de 10% pour les OBNL

Exempt de taxes

COMMANDEZ ICI

Pour en savoir plus sur notre impact social et environnemental

VISITEZ LE SITE



# Formule traditionnelle

35\$ PAR PERSONNE

## ENTRÉE (1 CHOIX)

Mousse de féta, courgette, citron, menthe et poivre rose, légumes croquants et crostini 


Salade de verdure, aneth, radis, pamplemousse et vinaigrette citron  

Velouté de panais et noisettes grillées  

## PLAT (1 CHOIX)

Dinde, beurre au marron, pruneau et herbes

Koulibiac, sauce aux poireaux

Médaglioni farci au ricotta et courge, tomate confite, parmesan, noix de pin, sauce crème et pesto 

Champignons bourguignons  

## ACCOMPAGNEMENTS

Pain et beurre

Haricots verts et poivrons sautés à l'huile d'olive 

Pommes de terre rissolées, beurre végétal à l'ail, citron et romarin 

OU

Gratin savoyard (+4,50 \$)

## DESSERT (1 CHOIX)

Gâteau roulé au chocolat et cerises, copeaux frisés de chocolat noir, glaçage chocolat 

Gâteau chocolat végétal et sans gluten (+4 \$)

 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE





# Formule gourmet

45\$ PAR  
PERSONNE

## POTAGE

Velouté de panais et noisettes grillées  

## ENTRÉE (1 CHOIX)


Mousse de féta, courgette, citron, menthe et poivre rose, légumes croquants et crostini  

Salade de verdure, aneth, radis, pamplemousse et vinaigrette citron  

## PLAT (1 CHOIX)

Dinde, beurre au marron, pruneau et herbes

Koulibiac, sauce aux poireaux

Médaglioni farci au ricotta et courge, tomate confite, parmesan, noix de pin, sauce crème et pesto  

Champignons bourguignons  

## ACCOMPAGNEMENTS

Pain et beurre

Haricots verts et poivrons sautés à l'huile d'olive 

Pommes de terre rissolées, beurre végétal à l'ail, citron et romarin 

OU

Gratin savoyard (+4,50 \$)

## PLATEAU DE FROMAGES FINS

3 variétés de fromages locaux, raisins et craquelins

## DESSERT (1 CHOIX)

Gâteau roulé au chocolat et cerises, copeaux frisés de chocolat noir, glaçage chocolat  

Gâteau au chocolat végétal et sans gluten (+4,00 \$)  

 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



# Les plateaux

45\$ PAR PERSONNE

## Fromages fins locaux\*

Triple crème de Laliberté, Clos-des-roches, Fleur des monts et Bleu d'Elizabeth, fruits frais, craquelins, chutney de courge d'automne et noix épicées



14,50 \$

## Charcuteries québécoises\*

Coppa, prosciutto et pancetta bio de Charlevoix, terrine de lapin de la Maison du gibier et saucisson fermier de La ferme des Quatres-Temps, olives, craquelins, confiture maison et oignons caramélisés

15,00 \$

## Antipasto végétalien

Mousse de fauxmage, légumes marinés, foie gras végétalien maison, végépâté et chutney de saison



14,50 \$

## Fruits frais coupés



6,00 \$



\*Peuvent varier selon la disponibilité

 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



# Les bouchées

\$ PAR PERSONNE

## SALÉ

**Bruschetta de poire**  3,75 \$  
Fromage bleu et Grenoble

**Rillettes végane**  3,75 \$  
Chutney de courge sur coupelle


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

**Feuilleté de champignons sauvages**  3,50 \$  
Thym, truffe et harissa

**Crevette grillée**  3,75 \$  
rilette de chorizo et raisins de Corinthe

**Canard fumé**  3,50 \$  
Comté, raisins, pousses

**Jalapeños farcis**  3,50 \$  
Noix de pin grillées et fumées

**Tataki de bœuf**  3,75 \$  
Chimichuri aux algues  
Kombu royal de l'Atlantique et parmesan de la fromagerie St-Guillaume

**Blinis de saumon fumée** 3,50 \$  
Mousse au fromage, câpres, lime, sésame, algue

**Betterave fumée**  3,50 \$  
pain pumpernickel, cornichons et moutarde épicée

## SUCRÉ

**Mignardises assorties**  3,75 \$

**Truffe**   3,50 \$  
Choco-coco aux amandes

**Macarons variés**  3,50 \$

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









# Les à-côtés

\$ PAR PERSONNE

## SALÉ

<b>Tourtière à la viande traditionnelle</b> 6-8 portions		22,00 \$	<b>Ketchup Heinz, petit, bouteille en verre</b> 57 mL		1,50 \$
<b>Tourtière au millet</b> 6-8 portions		20,00 \$	<b>Ketchup Heinz, moyen, bouteille en verre</b> 375 mL		4,00 \$
<b>Ragoût de boulettes en sauce</b> 12 boulettes		24,00 \$	<b>Craquelins Les Minettes</b> 115 g		12,00 \$
<b>Baguette ciabatta</b> 1 unité		5,00 \$	<b>Craquelins Breton originaux au lin</b> 200 g		6,00 \$

## SUCRÉ

<b>Compote de pomme, canneberge et figue</b> 155 mL		8,00 \$	<b>Biscuits au chocolat blanc et canneberges</b> 6 unités		9,50 \$
<b>Pacanes et amandes érable et fleur de sel, Les Minettes</b> 115 g		12,00 \$	<b>Pouding chômeur, marron, érable et fleur de sel</b> 155 mL		20,00 \$
<b>Truffes chocolat noir, coco et amande</b> 12 unités		22,00 \$	<b>Sucre à la crème</b> 8 unités		9,50 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



# Joyeuses Fêtes

COMMANDEZ ICI

[SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM](mailto:SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM)

514 527-5997 #2321

