



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, végépaté 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

Rillette végétane  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 \$
rillette 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

Tourtière à la viande traditionnelle 22,00 \$
6-8 portions

Tourtière au millet  20,00 \$
6-8 portions

Ragoût de boulettes en sauce 24,00 \$
12 boulettes

Baguette ciabatta 5,00 \$
1 unité

Ketchup Heinz, petit, bouteille en verre 1,50 \$
57 mL

Ketchup Heinz, moyen, bouteille en verre 4,00 \$
375 mL

Craquelins Les Minettes 12,00 \$
115 g

Craquelins Breton originaux au lin  6,00 \$
200 g

SUCRÉ

Compote de pomme, canneberge et figue  8,00 \$
155 mL

Pacanes et amandes érable et fleur de sel, Les Minettes  12,00 \$
115 g

Truffes chocolat noir, coco et amande   22,00 \$
12 unités

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

Pouding chômeur, marron, érable et fleur de sel  20,00 \$
155 mL

Sucre à la crème  9,50 \$
8 unités





Joyeuses Fêtes

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM

514 527-5997 #2321

