



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

- o Personnel de service
- o Permis de boisson
- o Location de salle
- o 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 \$)  





Les plateaux

\$ 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
Fromage bleu et Grenoble



3,75 \$

Rillettes végane
Chutney de courge sur
coupelle



3,75 \$

Kefta d'agneau
Tomate, labneh au citron
et menthe, crumble



3,75 \$

**Feuilleté de
champignons sauvages**
Thym, truffe et harissa



3,50 \$

Crevette grillée
rilette de chorizo et
raisins de Corinthe



3,75 \$

Canard fumé
Alfred le fermier, raisins,
pousses



3,50 \$

Jalapeño farci
Noix de pin grillées
et fumées



3,50 \$

Tataki de bœuf
Chimichuri aux algues
Kombu royal de l'Atlantique
et parmesan de la
fromagerie St-Guillaume



3,75 \$

Blini de saumon fumé
Mousse au fromage,
câpres, lime, sésame et
algue

3,50 \$

Betterave fumée
pain pumpernickel,
cornichons et moutarde
épicée



3,50 \$

SUCRÉ

Mignardises assorties



3,75 \$

Truffe
Choco-coco aux
amandes



3,50 \$

Macarons variés



3,50 \$

Chou à la crème
À la fleur d'oranger



3,75 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE





Les à-côtés

\$ PAR
PERSONNE

SALÉ

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

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

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

Baguette ciabatta
1 unité 5,00 \$

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

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

Craquelins Les Minettes
115 g 12,00 \$

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

SUCRÉ

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

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

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

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

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

Sucre à la crème
8 unités 9,50 \$





Joyeuses Fêtes

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM

514 527-5997 #2321

