



GOURMAND & ENGAGÉ
depuis
1992

Le cocktail



BOUCHÉES · PLATEAUX · BOISSONS

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





Bouchées gastronomiques






\$ PAR
PERSONNE

Laissez-vous tenter par les assortiments de notre cheffe







5 BOUCHÉES OMNIVORES 17,50 \$

-  Canard fumé, halloumi et melon
Viande fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon
Ricotta, saumon fumée, blini
-  Feuilleté de compote de pomme et fromage Elizabeth
Mousse de foie de petits gibiers au cidre de la Maison du Gibier, compote maison, crostini

5 BOUCHÉES VÉGÉES/VÉGANES 17,50 \$

-  Betterave fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon
-  Rillettes végane, chutney maison sur coupelle
-  Jalapeños farcis
-  Poêlé de champignons sauvages, pâte feuilletée
-  Burger de fruit du jacquier BBQ, fromage Oka

8 BOUCHÉES OMNIVORES 28,00 \$

-  Tataki de bœuf, chimichurri et parmesan
-  Canard fumé, halloumi et melon
-  Betterave fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon
-  Poêlé de champignons sauvages, pâte feuilletée
Ricotta, saumon fumée, blini
-  Kefta d'agneau, labneh menthe et citron
-  Crevette lime et coriandre, rillettes de chorizo et chèvre
Mousse de foie de petits gibiers au cidre de la Maison du Gibier, compote maison, crostini

8 BOUCHÉES VÉGÉES/VÉGANES 28,00 \$

-  Betterave fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon
-  Rillettes végane, chutney maison sur coupelle
-  Jalapeños farcis, faux-mage et noix de pin
-  Poêlé de champignons sauvages, pâte feuilletée
-  Tacos au fruit du Jacquier, haricots Pinto et salsa de maïs
-  Zaalouk et patate douce
-  Feuilleté de compote de pomme et fromage Elizabeth
-  Burger de fruit du jacquier BBQ, fromage Oka



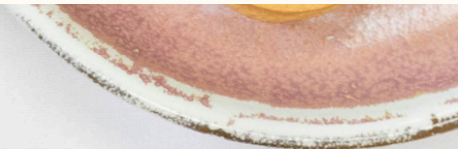
SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE





À la carte

\$ PAR
PERSONNE

SALÉ

Canard fumé Comté, raisin, pousses		3,50 \$	Jalapeños farcis 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 \$	Feuilleté de champignons sauvages Thym, truffe et harissa		3,50 \$
Kefta d'agneau Tomate, labneh au citron et menthe, crumble		3,75 \$	Rillette végétane Chutney de courge sur coupelle		3,75 \$
Crevette grillée Rillette de chorizo et raisins de corinthe		3,75 \$	"Smoked beet" Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde et sriracha		3,50 \$
Viande fumée à la Montréal Pain de seigle, cornichons, aneth, moutarde et sriracha		3,50 \$	Patate douce et Zaalouk Caviar d'aubergine à l'oriental	 	3,75 \$
Maki de saumon fumée Mousse au fromage, câpres, lime, sésame, algue		3,50 \$	Feuilleté au bleu d'Élizabeth Compote de pommes, noix épicées		3,50 \$
Mousse de foie de petits gibiers au cidre Compote maison, crostinis		3,50 \$	Croustillant végétal aux légumes grillés Oignons rouges caramélisés aux olives		3,50 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE




À la carte



\$ PAR
PERSONNE



SUCRÉ



Macarons assortis   3,50 \$



Mini tartelette  
Framboise meringuée 3,50 \$

Mini tartelette  
Choco-noisette 3,50 \$

Truffe  
Choco-coco aux
amandes 3,75 \$

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

Mni Financier  
Amande et érable 3,50 \$

**Assortiment de
mignardises**  
Au choix de notre
chef 3,75 \$



 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



Plateaux gourmands

\$ PAR PERSONNE

Fromages fins

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 \$

Végan

Foie gras végan maison, végé pâté, légumes grillés et marinés, crostinis, chutney ou compote maison ou oignons caramélisés



14,50 \$

* Les fromages peuvent varier selon la disponibilité



Charcuteries

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 \$

Sandwichs format canapé (3 morceaux par personne)

15,00 \$

- Wrap césar au poulet
- Wrap de pois chiches,  cari, roquette, canneberges
- Pain brioché, rôti de bœuf, oignon, roquette, mayo épicée
- Pain brioché, végé-pâté,  carotte et roquette



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



Boissons alcoolisées

\$ PAR PERSONNE

Cocktails

7,50 \$

- Gin Noroi, pamplemousse, sirop de genévier et romarin
- Rhum Noroi, fraises, hibiscus et sirop au basilic
- Tequila Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili

Bières de microbrasseries montréalaises

7,50 \$

Vin blanc ou rouge, sélectionnés par nos soins

36,00 \$

Vin mousseux, sélectionné par nos soins

55,00 \$

Vins d'importation privée

Prix à la demande





Boissons sans alcool

\$ PAR
PERSONNE

Mocktails	6,50 \$
◦ Gin sans alcool Noroi, pamplemousse, sirop de geneviev et romarin	
◦ Rhum sans alcool Noroi, fraises, hibiscus et sirop au basilic	
◦ Tequila sans alcool Noroi, ananas, citron vert, concombre et chili	

Limonade maison, saveur du chef	3,50 \$
--	---------

Eau citron-concombre	2,50 \$
-----------------------------	---------

Eau plate ou gazéifiée, grande bouteille	5,50 \$
---	---------

Boisson gazeuse	3,00 \$
------------------------	---------

Pour un événement
sans tracas

- Personnel de service
- Espace à louer
- Permis d'alcool
- Location de vaisselle véritable
- Matériel complémentaire

Un événement à votre image !

Nous sommes ravis de vous offrir une expérience culinaire sur mesure pour vos événements. Que vous rêviez d'une ambiance chic ou d'une soirée conviviale, notre équipe est à votre écoute !

Contactez-nous dès aujourd'hui pour discuter de votre projet et concevoir ensemble une soirée unique qui ravira vos invités.

Stations thématiques gourmandes

Kiosque à tacos, bar à huitres, comptoir de mixologie, etc. : votre inspiration est la seule limite !

Boissons

Pour une expérience unique, demandez-nous la carte des vins d'importation privée soigneusement sélectionnés !





Au plaisir de vous servir

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM

514 527-5997 #2321

