



Menu des Fêtes



BUFFETS CHAUDS · 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 2025-2026,
NOUS AVONS :

Distribué + de 80 000 repas à faible coût

Accompagné + de 90 personnes dans leur démarche vers le marché du travail

Distribué + de 5000 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

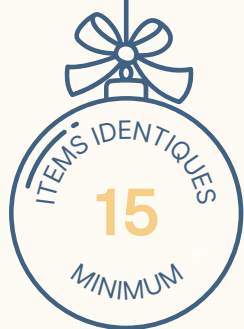
Exempt de taxes

[COMMANDEZ ICI](#)

Pour en savoir plus sur notre impact social et environnemental

[VISITEZ LE SITE](#)





Buffet traditionnel

39\$ PAR
PERSONNE

ENTRÉES (1 CHOIX)

Bœuf braisé, miel de sapin et confit de framboises sur socle de polenta

Pain de maïs grillé, effiloché de crabe aux épices cajun 

Mousse de noix de cajou aux herbes, craquelin au sarrasin
et gelée de poivrons épicée  

PLATS (1 CHOIX)

Roulé de dinde farci aux épinards, noix et champignons, bacon fumé, jus à la rhubarbe, servi avec pomme duchesse et carottes glacées

Duo de ravioles de homard et mozzarella fumé, servi avec carottes glacées et fenouil confit (+3,50 \$)

Pastilla aux oignons caramélisés et amandes aux saveurs d'orient
servie avec carottes glacées et fenouil confit 

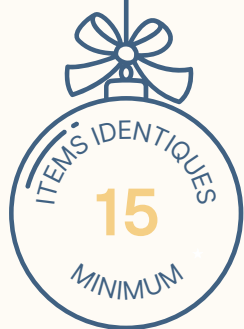
DESSERTS (1 CHOIX)

Bûche maison, mousse au chocolat blanc, gelée de framboise, croustillant praliné

Bûche maison végane et sans gluten au chocolat, cœur à la framboise (+3 \$)  







Bouchées festives

SALÉ

Viande fumée à la Montréal 3,50 \$
Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde

Canard fumé 3,50 \$
Comté et raisin

Tataki de bœuf 3,75 \$
Chimichurri et radis

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

Blini de saumon fumé 3,50 \$
Mousse au fromage, câpres, lime, sésame, caviar et bacon de mer

Crevette grillée 3,75 \$
Rillettes de chorizo et raisins de corinthe

Croquant au bleu d'Élizabeth 3,50 \$
Compote de pommes, noix épicées

Rillettes végane 3,75 \$
Chutney de courge sur crostini

Nouveautés pour les Fêtes



Boeuf braisé 3,75 \$
Miel de sapin, confit de framboises sur socle de polenta

Effiloché de crabe 3,75 \$
Pain de maïs grillé, épices cajun

Mousse de noix de cajou 3,75 \$
Herbes, craquelin au sarrasin et gelée de poivrons épicée

Betterave fumée 3,50 \$
Pain de seigle, cornichons, aneth et moutarde

Croquant végétal aux légumes grillés 3,50 \$
Oignons caramélisés, hummus et poudre d'olive

Datte farcie au faumage 3,50 \$
herbes fraîches et noix caramélisées



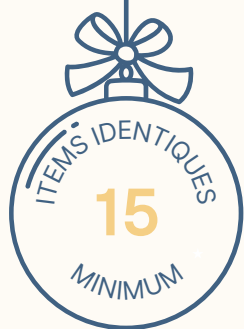
SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANE



Bouchées festives

SUCRÉ

Macarons variés  3,50 \$

Mignardises assorties  3,75 \$

Mini tartelette
Framboise meringuée  3,50 \$

Mini tartelette
Choco-noisette  3,50 \$

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

Truffe
Choco-coco aux
amandes   3,75 \$





Plateaux gourmands

\$ PAR
PERSONNE

Fromages fins locaux

sélectionnés par nos soins,
crostinis et chutney de
canneberge, miel et truffe



14,50 \$

Antipasto végétalien

Fauxmage, végépâté,
légumes grillés et marinés,
chutney de saison, olives
marinées et crostinis



14,50 \$

Charcuteries québécoises

sélectionnées par nos soins,
crostinis et compote de
pommes, miso et cardamome

15,00 \$

Fruits frais coupés festifs

8,00 \$



 SANS GLUTEN

 VÉGÉ

 VÉGANE



Les à-côtés

SALÉ

Tourtière à la viande traditionnelle
6-8 portions

22,00 \$

Ketchup Heinz, moyen, bouteille en verre
375 mL



4,00 \$

Tourtière au millet
6-8 portions



20,00 \$

Craquelins sans gluten
3 à 4 personnes



12,00 \$

Ketchup aux fruits maison
150 mL



6,00 \$

Baguette ciabatta
1 unité



5,00 \$

SUCRÉ

Chutney de poire, gingembre et datte
150 mL



8,00 \$

Biscuits au chocolat blanc et canneberges
6 unités



9,50 \$

Tarte aux pacanes
6-8 portions



25,00 \$

Sucre à la crème
8 unités



9,50 \$

Truffes au chocolat
12 unités



22,00 \$



SANS GLUTEN



VÉGÉ



VÉGANÉ



Boissons alcoolisées

Cocktails au choix :

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

Verre de 200 mL

Bières de microbrasseries montréalaises

7,50 \$

Canette de 473 mL

Vin blanc ou rouge, sélectionnés par nos soins

36,00 \$

Bouteille de 750 mL

Vin mousseux, sélectionné par nos soins

55,00 \$

Bouteille de 750 mL

Vins d'importation privée

Prix à la demande





Boissons sans alcool

Mocktails au choix :

6,50 \$

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

Verre de 200 mL

Limonade maison, saveur du chef

3,50 \$

Verre de 200 mL

Eau citron-concombre

2,50 \$

Verre de 200 mL

Eau plate ou gazéifiée, grande bouteille

5,50 \$

Bouteille de 750 mL

Boisson gazeuse

3,00 \$

Canette de 330 mL

Pour un événement
sans tracas

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



Au plaisir de vous servir

COMMANDEZ ICI

SERVICETRAITEUR@RESTOPLATEAU.COM

514 527-5997 #2321

