Resto Plateau

Une saveur d'espoir et de solidarité

MENU TRAITEUR

(514) 527-5997 poste 2321
servicetraiteur@restoplateau.com

Collations

prix par unité

Mini muffin du chef	**1,50 $**
Mini croissant	**1,50 $**
Mini chocolatine	**1,50 $**
Mini danoise	**1,50 $**
Biscuit maison	**1,50 $**
Galette d’avoine	**1,50 $**
Pain aux bananes	**1,95 $**
Brochette de fruits frais et fromage	**1,50 $**
Yogourt, granola et confiture	**3,25 $**
Sandwich matin avec croissant, œuf et jambon	**4,95 $**
Deux œufs mimosa et chip de prosciutto	**1,50 $**

Commande minimale pour 10 personnes

Déjeuners

prix par personne

LE BERRI — 6,75 $

- Plateau de viennoiseries assorties
- Café
- Jus d’orange ou bouteille d’eau

LE RIVARD — 8,75 $

- Plateau de viennoiseries assorties
- Plateau de fromage cheddar et fruits frais
- Café
- Jus d’orange ou bouteille d’eau

LE MONT-ROYAL — 9,95 $

- Sandwich matin avec croissant, œuf et jambon
- Salade de fruits frais
- Yogourt, granola et confiture
- Fromage du Québec
- Café
- Jus d’orange ou bouteille d’eau

Commande minimale pour 10 personnes

Bouchées

2,00 $ / *unité*

BOUCHÉES FROIDES

- Brochette méditerranéenne, chorizo
- Mousse de foie de volaille, porto, confit de betteraves sur sablé aux herbes
- Tartare de bœuf classique, riz sauvage soufflé (sur cuillère ou crostini)
- Éffiloché de porc, bière noire, oka, pommes sur pain brioché
- Guédille aux fruits de mer
- Rillettes aux deux saumons, carottes confites sur blinis
- Fromage de chèvre, compote de pêche, Grand Marnier sur pain doré *(végé)*
- Polenta frite, tapenade et poivron *(végé)*
- Aubergines marinées, tartare de betteraves en verrine *(végé)*

BOUCHÉES CHAUDES

- Macaroni au cheddar vieilli et bacon, frit
- Canard confit style Parmentier, oignons caramélisés
- Mini hamburger au fromage et cornichon
- Crevettes, noix de coco et chutney à la mangue
- Datte farcie au bleu, frite *(végé)*
- Arancini, parmesan, tomates séchées *(végé)*

BOUCHÉES SUCRÉES

- Verrine étagée à la lime, noix de coco et meringue
- Gâteau au fromage, poire et caramel à la fleur de sel
- Coupole de tiramisu

Commande minimale pour 10 personnes

Cocktails

(bouchées)

COCKTAIL DE BIENVENUE — 9,25 $

- 5 bouchées froides par personne

COCKTAIL 5 À 7 — 12,95 $

- 7 bouchées froides par personne

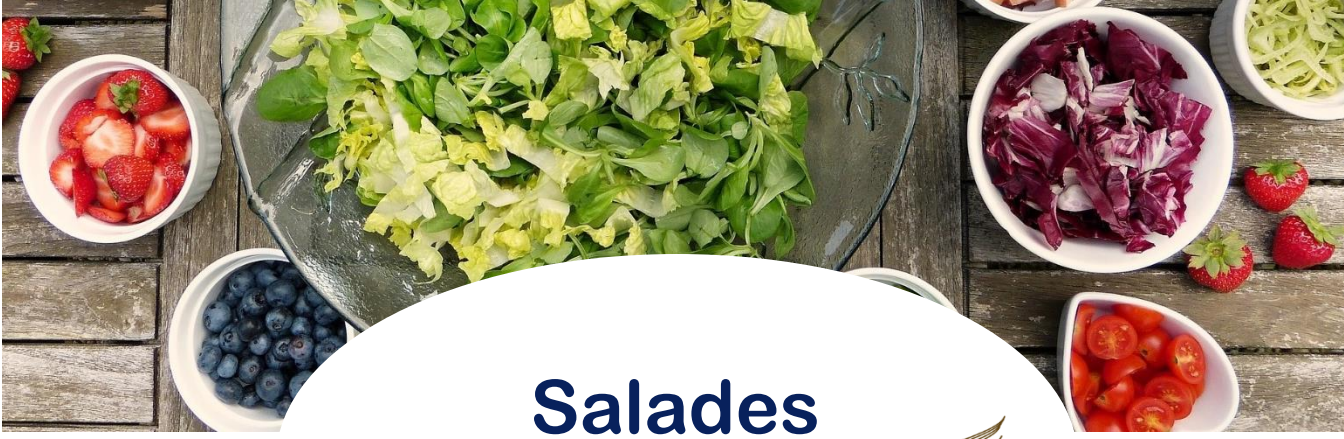
COCKTAIL DÎNATOIRE — 24,50 $

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

- 12 bouchées froides et/ou chaudes par personne
- 2 bouchées sucrées par personne

FAITES VOTRE CHOIX PARMI NOTRE SÉLECTION

Commande minimale pour 10 personnes



Salades

2,50 $ / *personne*

SALADE CÉSAR CLASSIQUE
- Bacon, parmesan, croûtons frais, vinaigrette maison

SALADE D'ÉPINARDS
- Copeaux de légumes, graines de tournesol, vinaigrette crémeuse à l'orange

SALADE DE ROQUETTE
- Fruits de saison, olives noires, féta, vinaigrette au miel

SALADE MESCLUN
- Tomates, parmesan, vinaigrette balsamique

SALADE DE QUINOA
- Pommes, canneberges et basilic

SALADE DE COUSCOUS PERLÉ
- Raisins de Corinthe et carottes

SALADE D'ORZO
- À la grecque, féta et olives noires

SALADE DE FARFALES
- Tomates séchées, parmesan et pesto

SALADE DE POMMES DE TERRE CANADIENNES
- Bacon, œufs et aneth

SALADE DE COQUILLETTES
- Fruits de mer, fenouil, agrumes et coriandre

Commande minimale pour 10 personnes

Sandwiches à la carte

prix par personne

Mousse au poulet, mousse au jambon ou mousse aux œufs	**3,00 $**
Croissant BLT avec dinde	**5,95 $**
Baguette, poulet tex-mex, jalapenos, poivrons	**5,25 $**
Pita de bœuf shawarma, navets marinés	**5.45 $**
Baguette, jambon, brie, romarin et pommes	**5,25 $**
Pain campagnard, rôti de porc, abricots	**4,95 $**
Sandwich ouvert, dinde, brie fondant et oignons caramélisés	**5,25 $**
Kaiser, rillettes aux deux saumons, radis et wasabi	**5,95 $**
Club sandwich au saumon fumé, fromage à la crème, roquette	**5,95 $**
Pita au thon, artichauts, tomates séchées, olives noires	**5,45 $**
Pain aux olives, chèvre et légumes grillés *(végé)*	**5,95 $**
Ciabatta, oka, pommes, miel et roquette *(végé)*	**5,65 $**
Tortilla, tofu grillé, rémoulade de céleri-rave *(végé)*	**4,95 $**

Commande minimale pour 10 personnes

Plateaux de sandwiches

prix par personne

LE TRADITIONNEL

3,50 $

- Sandwich à la mousse au poulet (2 unités)
- Sandwich à la mousse aux oeufs (2 unités)
- Sandwich à la mousse au jambon (2 unités)

LE GOURMAND

6,25 $

- Baguette, poulet tex-mex, jalapenos, poivrons
- Pita de bœuf shawarma, navets marinés
- Kaiser, rillettes aux deux saumons, radis et wasabi

LE VÉGÉTARIEN

5,95 $

- Pain aux olives, chèvre et légumes grillés
- Tortillas, tofu grillé, rémoulade de céleri-rave
- Ciabatta, oka, pommes, miel et roquette

Commande minimale pour 10 personnes

Plateaux variés

prix par personne

FROMAGES ET FRUITS

Plateau de fruits	3,75 $
Plateau de fromage cheddar et fruits frais	4,25 $
Plateau de fromages fins québécois (pain et biscottes)	5,50 $
Duo de tartinades et pitas rôtis	2,75 $
Crudités et trempette	2,75 $
Plateau de charcuteries et condiments	4,25 $
Mini-quiche aux légumes	1,95 $
Mini-quiche lorraine	1,95 $
Mini-quiche au saumon	2,50 $

Commande minimale pour 10 personnes

Boîtes à lunch

ou assiettes de porcelaines individuelles

prix par personne

LE BOYER — 12,50 $

- Choix de salade composée à la carte
- Crudités et trempette
- Sandwiches classiques : mousse au poulet, mousse aux œufs et mousse au jambon (6 morceaux)
- Biscuit du chef
- Jus ou bouteille d'eau

LE GARNIER — 15,95 $

- Choix de salade composée à la carte
- Crudités et trempette
- Fromage québécois, oignons caramélisés et croûtons
- Choix de 2 sandwichs à la carte
- Choix de dessert à la carte
- Jus ou bouteille d'eau

LE FABRE — 15,95 $

- Choix de 2 salades composées à la carte
- Fromage québécois, oignons caramélisés et croûtons
- Choix de 2 sandwiches à la carte
- Choix de dessert à la carte
- Jus ou bouteille d'eau

L'HÔTEL-DE-VILLE (SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE) — 15,50 $

- Crudités et hummus
- ¨Poke bowl¨ : vermicelles de riz, méli-mélo de légumes, œuf avec vinaigrette Wafu.
  Protéine au choix : poulet, saumon ou tofu mariné grillé
- Salade de fruit frais
- Jus ou bouteille d'eau

Commande minimale pour 10 personnes

Buffets froids

prix par personne

LE CARTIER — 11,95 $

- Choix de salade composée à la carte
- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et fruits frais
- Sandwiches classiques : mousse au poulet, mousse aux œufs et mousse au jambon (6 morceaux)
- Choix de dessert à la carte

LE ST-DENIS — 13,95 $

- Brochette antipasto
- Œufs mimosa et chip de prosciutto
- Salade de farfales, tomates, parmesan et pesto
- Club sandwich de saumon fumé, fromage à la crème et roquette
- Sandwich ouvert, dinde, brie fondant et oignons caramélisés
- Choix de dessert à la carte

LE MENTANA — 14,50 $

- Choix de potage :
  - crème de courge, patate douce et gingembre
  - crème de légumes
- Choix de 5 salades composées à la carte
- Pain et beurre
- Choix de dessert à la carte

LE MARQUETTE — 16,50 $

- Choix de 2 salades composées à la carte
- Duo de tartinades et pitas rôtis
- Crudités et trempette
- Plateau de fromages et fruits frais
- Choix de 3 sandwiches à la carte
- Choix de dessert à la carte

Commande minimale pour 10 personnes

Plats chauds

prix par personne

ENTRÉES

- Choix d'une salade à la carte ou d'un potage
  (potage au choix : crème de courge, patate douce et gingembre ou crème de légumes)

PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de volaille, prosciutto, asperges, sauce marsala	**17,95 $**
Cube de bœuf braisé à la bière noire et oignons	**17,95 $**
Médaillons de porc farci aux dattes, brie, sauce au vin blanc et demi-glace	**16,95 $**
Lasagnes sauce bolognaise, fromage cottage et épinards	**16,95 $**
Pavé de saumon, sauce vierge aux câpres et tomates	**18,95 $**
Lasagnes aux légumes grillés, sauce rosée *(végé)*	**15,95 $**
Tofu alla parmigiana, sauce tomate et mozzarella *(végé)*	**15,95 $**
Paillasson de légumes, fromage de chèvre, coulis de poivron rouge grillé *(végé)*	**14,95 $**

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de pommes de terre maison

ou

- Riz pilaf au safran et aux herbes

ou

- Pommes de terre au gras de canard et romarin

- Légumes de saison
- Corbeille de pain et beurre

DESSERTS

- Choix de desserts à la carte

Commande minimale pour 10 personnes

Desserts et breuvages

prix par unité

DESSERTS — 1,95 $

- Tartelette au sucre à l'ancienne
- Verrine étagée à la lime, noix de coco et meringue
- Brownie au chocolat noir
- Gâteau Reine Élisabeth
- Gâteau délicieux aux pommes
- Coupole de tiramisu
- Gâteau au fromage, poires, caramel à la fleur de sel
- Salade de fruits frais
- Brochette de fruits au chocolat noir

BREUVAGES

	1,25 $
Eau de source québécoise 500 ml	2,50 $
Eau de source québécoise 1200 ml	2,50 $
Eau minérale québécoise 355 ml	4,50 $
Eau minérale québécoise 750 ml	1,50 $
Jus de fruits Oasis 200 ml	3,50 $
Jus de fruits Oasis 960 ml	1,50 $
Jus de légumes 200 ml	1,75 $
Coke, Coke diète, 7 Up (canette de 33cl)	1,75 $
Thé glacé en canette	1,50 $
Café équitable	1,50 $
Thé & tisane	4,50 $
Glace (sac)	

Commande minimale pour 10 personnes

Politiques et services

COMMANDES

Pour passer votre commande, nous vous invitons à nous contacter par téléphone ou courriel. Il nous fera plaisir de vous guider dans vos choix grâce à notre expertise.
Nos heures de bureau sont du lundi au vendredi de 7h30 à 17h00.
Pour vous assurer entière satisfaction, veuillez commander 2 jours ouvrables à l'avance.
Pour les événements de 100 personnes et plus, veuillez nous contacter une semaine à l'avance.

MODIFICATIONS ET ANNULATIONS

Les modifications et annulations sont acceptées sans frais jusqu'à 2 jours ouvrables avant la date de livraison et 5 jours ouvrables pour les groupes de 100 invités et plus.
Les modifications et annulations pour les commandes de fin de semaine doivent se faire au plus tard le mercredi avant 10 heures.

PRIX ET PRODUITS

En tant qu'organisme de bienfaisance nous ne chargeons pas les taxes. Resto Plateau se réserve le droit de modifier la liste de ses produits et de ses prix sans préavis.

QUALITÉ ET ALLERGIES

L'ensemble de nos produits est préparé de manière artisanale.
Nous ne pouvons donc pas garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats.
Notre organisme respecte les normes en vigueur relatives au secteur alimentaire établies par le MAPAQ.
Nos camions de livraison sont réfrigérés.

Commande minimale pour 10 personnes

Politiques et services

SERVICE DE LIVRAISON

Nous livrons 7 jours sur 7, et nous desservons l'Île de Montréal, Laval et la Rive-Sud.
Les frais de livraison applicables sont de 30$.
Fin de semaine, avant 8h00 ou après 18h00 : surplus 5$.
Ces frais peuvent être soumis à modification selon l'adresse de livraison, la quantité ou en cas de jour spécial, auquel cas vous seriez avisé.
Des frais de récupération de 15$ peuvent s'appliquer dans le cas de service avec plats récupérables.

CONFORMITÉ DE LA COMMANDE

Le client doit s'assurer de la conformité de sa commande en présence du livreur et en notifier ce dernier si des items sont manquants. Par mesure d'hygiène et de salubrité, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée.

SERVICE DE VAISSELLE ECO-RESPONSABLES

Nous vous proposons de choisir votre kit de vaisselle :

- Porcelaine : nous consulter
- Compostable :
    - Couvert pour déjeuner : 1,25 $
    - Couvert complet : 1,50 $

SERVICE DE LOCATION DE MATERIEL

Pour vos différents événements, nous offrons le service de location de vaisselles et autres articles de réception.
Nous consulter.

PERSONNEL DE SERVICE

Nous mettons à votre disposition une équipe de professionnels chevronnés: maître d'hôtel – serveur – cuisinier.
Service minimum requis de 4 heures.
Nous consulter.

Commande minimale pour 10 personnes

Resto Plateau

Une saveur d'espoir et de solidarité

Au plaisir de vous servir !

Resto Plateau Service Traiteur

4450 rue St Hubert, Montréal, QC, H2J 2W9

514-527-5997 poste 2321

servicetraiteur@restoplateau.com