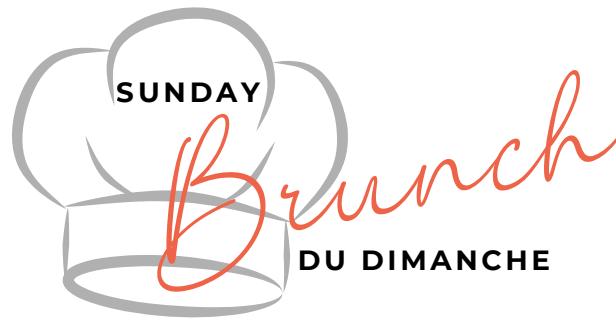




Mimosa et café inclus | Mimosas and coffee included

LES POTAGES SOUPS

Minestrone; Le potage du chef.	Minestrone; Chef's Soup.
-----------------------------------	-----------------------------

BUFFET FROID COLD BUFFET

Crudités et trempettes; Bar à salades; Salade de betteraves jaunes, pomme Pink Lady, fromage de chèvre, vinaigrette Dijon et vinaigre de vin rosé; Salade de tomates cerises style antipasto avec prosciutto; Salade de pommes de terre avec poulet mariné style Buffalo; Salade de cavatappi, salami calabrese, olives Kalamata et vinaigrette au vin rouge; Salade de quinoa avec crevettes nordiques, pamplemousse et avocat, vinaigrette à la lime; Sushis et makis; Pieuvre grillée, lime et coriandre; Saumon fumé et gravlax; Crevettes cocktail; Calmars frits avec aïoli aux jalapeños; Station Poke Bowl; Riz, concombre, edamame, poivrons, carottes, épinards, thon et saumon.	Crispy vegetables and dips; Salad bar; Yellow Beet Salad, Pink Lady Apple, Goat Cheese, Rosé Wine Vinegar and Dijon Vinaigrette; Cherry Tomato Antipasto-Style Salad with Prosciutto; Potato Salad with Buffalo-Style Marinated Chicken; Cavatappi Salad with Calabrese Salami, Kalamata Olives and Red Wine Vinaigrette; Quinoa Salad with Nordic Shrimp, Grapefruit, Avocado and Lime Vinaigrette; Makis and Sushis; Grilled Octopus with Lime and Cilantro; Smoked Salmon and Gravlax; Shrimp Cocktail; Fried Calamari with Jalapeño Aioli; Poke Bowl Station; Rice, Cucumber, Edamame, Bell Peppers, Carrots, Spinach, Tuna and Salmon.
---	--

PLANCHE D'ANTIPASTO ANTIPASTO PLATTER

Charcuteries italiennes, saucissons secs, prosciutto et melon et terrines. Focaccia maison, aubergines marinées, bruschetta et croûtons.	Italian charcuterie, dry-cured sausages, prosciutto and melon, pâtés. Homemade focaccia, marinated eggplant, bruschetta and croutons.
---	--

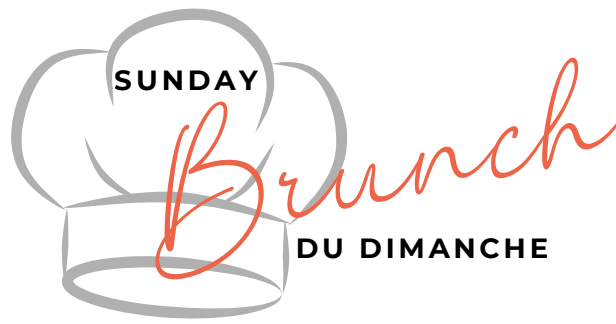
STATION MOZZARELLA SAPUTO SAPUTO MOZZARELLA STATION

Bocconcini, fior di latte, mozzarella fresca, tuma, ricotta; Variété de tomates et d'olives, croutons, grissini, fines herbes.	Bocconcini, fior di latte, mozzarella fresca, tuma, ricotta; Variety of tomatoes and olives, croutons, grissini, fine herbs.
---	---

STATION DU CHEF CHEF'S STATION

Manicotti aux épinards et ricotta, béchamel au pesto de basilic; Polpette de veau, crème de burrata; Cavatelli à l'effiloché de joue de bœuf et aux champignons sauvages; Poulet de la rôisserie aux épices BBQ maison; Légumes de saison; Pommes de terre grelots multicolores; Risotto aux asperges à la truffe; Longe de morue de l'Atlantique, salsa de tomates multicolores, lime, coriandre avec coulis d'épinards.	Ricotta and Spinach Manicotti with Basil Pesto Béchamel; Veal Polpette with Burrata Cream; Cavatelli with Shredded Beef Cheek and Wild Mushrooms; Rotisserie Chicken with House BBQ Spices; Seasonal Vegetables; Tri-Color Baby Potatoes; Asparagus and Truffle Risotto; Atlantic Cod Loin with Heirloom Tomato Salsa, Lime, Cilantro and Spinach Coulis.
--	--

LA PIAZZA



STATION DÉCOUPAGE CARVING STATION

Bavette de bœuf grillée, sauce béarnaise; Saucisses italiennes et merguez.	Grilled flank steak with Béarnaise sauce; Italian sausage and merguez.
---	---

STATION PIZZA PIZZA STATION

Margherita (tomates, mozzarella, basilic); Saucisse italienne et pesto de rapini; Pizza toute garnie avec viande fumée.	Margherita (tomato, mozzarella, basil); Italian Sausage and Rapini Pesto Pizza; Smoked Meat All-Dressed Pizza.
---	--

STATION PETIT DÉJEUNER BREAKFAST STATION

Œuf poché sur baguette, galette de porchetta et sauce hollandaise; Saucisses, bacon, pommes de terre; Jambon du Québec à la cassonade et moutarde de Dijon Pain doré style campagnard à la cannelle et au sucre; Omelette au choix avec garnitures variées; À-côtés : fraises, mûres, framboises, bleuets et yogourt; Assortiment de pains; Sélection de viennoiseries fraîches.	Poached egg on baguette with porchetta and hollandaise sauce; Sausages, bacon and hash browns; Brown sugar-glazed Quebec ham with Dijon mustard; Country-style French toast with cinnamon and sugar; Omelette of your choice with assorted toppings; Sides: strawberries, blackberries, raspberries, blueberries and yogurt; Assorted breads; Selection of freshly baked pastries.
---	---

LA TABLE DES DESSERTS DESSERT TABLE

Planche de fromages Saputo; Fontaine de chocolat et fruits frais; Verrines assorties du Chef; Gâteaux, tartes et mousses assorties; Pouding chômeur; Cannoli siciliens; Mini pâtisseries; Biscuits, biscottis; Salade de fruits frais.	Saputo cheese board; Chocolate fountain and fresh fruits; Chef's assorted verrines; Assorted cakes, pies, and mousses; Quebec maple pudding cake; Sicilian cannoli; Mini pastries; Cookies, biscottis; Fresh fruit salad.
--	---

Eric Robidoux
Chef Exécutif Corporatif | Corporate Executive Chef

90\$* par personne | 45\$* par enfant de 4 à 11 ans | Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans
\$90* per person | \$45* per child aged 4 to 11 | Free for children aged 0 to 3

*Taxes et services en sus | *Taxes and services not included



SHERATON
Laval Hotel

Pour réserver | To reserve
Par téléphone | By phone : 450 687-2440
En ligne | Online : restolapiazza.com