



La Piazza
RISTORANTE

Buffet Gastronomique

25 décembre 2022 et 1er janvier 2023 - 11 h 30

Prix par personne : 150 \$

Prix par enfant : 75 \$

Vestiaire inclus

Taxes et services en sus

Potages

Potage au couleur du Sapin

Épinard, brocoli et Kale

Potage minestrone

Le bar d'antipasto du chef

Croutons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tartinade aux champignons sauvages, tapenade d'olives noires, pesto, humus et purée d'aubergines, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, fromages doux et fin Saputo, foccacia aux herbes, noix assortis et huiles aromatisées

Buffet froid

Sélections de Viennoiseries

Sortie du four

Légumes croquants et trempettes

Variété de salades

Condiments et vinaigrettes

Pâtés & terrines

Compoté de pommes et romarin

Variété de Sushi

Soya, gingembre et wasabi

Salade de Quinoa et Feta

Vinaigrette à l'origan

Salade de kale façon niçoise

Salade de choux fleur rôti et pois chiche

Curcuma, vinaigrette au xérès

Salade de couscous perlé et macédoine de légumes grillés

Salade de choux et pommes de terre multicolore

Vinaigrette traditionnelle

Saumon fumé norvégien et Gravlax au gin du Québec

Québec

Citron, câpres et oignons rouges

Cocktail de crevettes

Sauce cocktails au clamato

Calmars croustillants

Salade de crevettes grillées

Tomates cocktail, ail et persil italien

Salade d'orecchiette, pommes grenades,

concombres et vinaigrette

Yogourt et aneth

Pieuvre grillée en cuisson lente

Tomate confite et vinaigre balsamique

Buffet gastronomique (suite)

Buffet chaud

Bénédictine de homards
Sabayon hollandaise

Joue de bœuf Wellington à la façon du Chef

Effiloché de canards et légumes tournées
à l'ancienne

Moules

Crème aneth et vin blanc

Légumes du marché

Pommes de terre grelot multicolore

Loup de mer de l'Atlantique à l'argousier

Risotto milanaise au jarret de veau

Station de découpage

Jambon du Québec
Moutarde et sirop d'érable

Dinde rôti - Cuisson lente
Sauce aux miel et canneberges

Station de pâtes

Penne aux tomates et au basilic

Rotollo ricotta et épinards

Rigatoni, bouillon de poulet, saucisse et
pommes de terre Yukon gold

Orecchiette au ragoût d'agneau et romarin

Station de desserts

Fontaine de chocolat
Fruits frais et guimauves

Mini-verrines

Gâteaux de Noël et tartes aux fruits

Cannoli du Chef

Bûches du temps des fêtes

Biscuits de Noël et biscuits maison

Chaussons au nutella

Et beaucoup plus...



SHERATON
Laval Hotel

Pour réserver
Par téléphone : 450 687-2440
En ligne : restolapiazza.com