

DECEMBER 25, 2026 AND JANUARY 1, 2027

Brunch des fêtes

LES POTAGES
SOUPS

Velouté de poireaux et épinards parfumé à l'huile de citronnelle ;	Creamy leek and spinach soup scented with lemongrass oil ;
Potage minestrone aux tomates.	Tomato minestrone soup.

ANTIPASTO SUR PLANCHE DE BOIS
ANTIPASTO ON A WOODEN BOARD

Croûtons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tapenade d'olives noires, houmous aux pistaches, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, focaccia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées, rillettes de canard, pâté de foie et foie gras au torchon du chef, figues confites

Assorted croutons and toasted bread, tomato bruschetta, black olive tapenade, pistachio hummus, red peppers, marinated olives, Italian cured meats, grilled vegetables, herb focaccia, assorted nuts and infused oils, duck rillettes, liver pâté and the chef's torchon foie gras, candied figs

BUFFET FROID
COLD BUFFET

Légumes croquants et trempettes ;	Crunchy vegetables and dips ;
Variété de salades, condiments et vinaigrettes ;	Assorted salads, condiments and dressings ;
Sushis japonais, soya, gingembre et wasabi ;	Japanese sushi, soy sauce, ginger and wasabi ;
Salade d'orzo, tomate séchée, olives Kalamata, vinaigrette de framboise ;	Orzo salad, sun-dried tomato, Kalamata olives, raspberry vinaigrette ;
Salade de tomates multicolores, fromage bocconcini et poivrons rôtis;	Multicoloured tomato salad, bocconcini cheese and roasted peppers ;
Saumon fumé et gravlax au gin, citron, câpres et oignons ; rouges	Smoked salmon and gin-cured gravlax, lemon, capers and red onions ;
Duo de calamars ;	Calamari duo ;
Salade de mini-pétoncles, suprême de pamplemousse et carotte rôtie	Baby scallop salad, grapefruit supremes and roasted carrot ;
Cocktail de crevettes, sauce cocktail ;	Shrimp cocktail, cocktail sauce ;
Salade de céleri-rave, pacane caramélisée, poire confite, vinaigre, miel et moutarde ;	Celeriac salad, caramelized pecan, candied pear, vinegar, honey and mustard ;
Pieuvre grillée au chorizo.	Grilled octopus with chorizo.

STATION POKÉ BOWL
POKÉ BOWL STATION

Riz à sushi, ananas, edamame, concombre, daïkon, carottes, mayo épicée, sauce thaï, thon rouge et saumon.	Sushi rice, pineapple, edamame, cucumber, daikon, carrots, spicy mayo, Thai sauce, bluefin tuna and salmon.

STATION DE DÉCOUPAGE
CARVING STATION

Dinde de Noël rôtie, sauce aux canneberges ;	Roasted Christmas turkey, cranberry sauce ;
Jambon du Québec à l'érable.	Quebec maple ham.

STATION DE MOZZARELLA SAPUTO
SAPUTO MOZZARELLA STATION

Bocconcini, fior di latte, mozzarina, ricotta, tuma. | Bocconcini, fior di latte, mozzarina, ricotta, tuma.

STATION PETIT DÉJEUNER SANTÉ
HEALTHY BREAKFAST STATION

Yogourt grec ;	Greek yogurt ;
Granola et fruits secs ;	Granola and dried fruits ;
Mélanges de fruits rouges.	Mixed berries.

STATION PETIT DÉJEUNER DES FÊTES
HOLIDAY BREAKFAST STATION

Station d'omelettes ;	Omelet station ;
Œuf bénédictine classique, hollandaise traditionnelle ;	Classic eggs Benedict, traditional hollandaise sauce ;
Sandwich végan, pain campagnard, avocat, tomate, tomate rôtie ;	Vegan sandwich, country-style bread, avocado, tomato, roasted tomato ;
Bacon et saucisses ;	Bacon and sausages ;
Pommes de terre déjeuner ;	Breakfast potatoes ;
Fèves au lard ;	Baked beans ;
Crêpes et pain doré style campagnard ;	Crêpes and country-style French toast ;
Poutine au porc effiloché BBQ.	BBQ pulled pork poutine.

STATION CHAUDE
HOT STATION

Côtelettes d'agneau grillées, gremolata ;	Grilled lamb chops, gremolata ;
Boulettes de veau à la provençale ;	Provençal-style veal meatballs ;
Filet de morue poêlé, sauce salsa olive, tomate et ciboulette ;	Pan-seared cod fillet, olive, tomato and chive salsa ;
Pommes de terre Yukon Gold farcies aux artichauts et cheddar fort ;	Yukon Gold potatoes stuffed with artichokes and aged cheddar ;
Volaille farcie à la jardinière, panée en croûte de chips de pomme de terre ;	Poultry stuffed with mixed vegetables, coated in a potato-chip crust ;
Fusilli sautés, sauce tomate et rapini ;	Sautéed fusilli, tomato sauce and rapini ;
Risotto aux asperges et pancetta ;	Asparagus and pancetta risotto ;
Manicotti farcis aux épinards et à la ricotta, sauce crème d'ail rôti.	Manicotti stuffed with spinach and ricotta, roasted garlic cream sauce.

STATION DE DESSERTS
DESSERT STATION

Tiramisu maison ;	Homemade tiramisu ;
Fontaines au chocolat, fruits frais et guimauves ;	Chocolate fountains, fresh fruit and marshmallows ;
Mini verrines ;	Mini dessert verrines ;
Gâteaux de Noël, tartes aux fruits ;	Christmas cakes, fruit tarts ;
Bûches du temps des fêtes ;	Holiday yule logs ;
Mini pâtisseries ;	Mini pastries ;
Panettone ;	Panettone ;
La sélection de fromages, pain, croûtons, noix, fruits séchés et raisins;	Cheese selection, bread, croutons, nuts, dried fruits and grapes ;
Assortiments de biscuits de Noël ;	Assorted Christmas cookies ;
Salades de fruits ;	Fruit salads ;
Bonbons ;	Candies ;
Mini-beignes ;	Mini doughnuts ;
Cannoli du chef ;	Chef's cannoli ;
Et beaucoup plus…	And much more…

165$* PAR PERSONNE | 82.50$* PAR ENFANT DE 4 À 11 ANS | GRATUIT POUR LES ENFANTS DE 0 À 3 ANS
$165* per person | $82.50* per child aged 4 to 11 | Free for children aged 0 to 3

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

La Piazza
RISTORANTE