

Brunch Fête des mères

Dimanche 10 mai 2026 à partir de 11h30

LES POTAGES

Potage minestrone et saucisse de sanglier

Potage de pommes Macintosh et oignons

BUFFET FROID

Crudités et trempettes

Bar à salades

Salade méditerranéenne : tomates, roquette, poivrons, concombre, olives et féta

Salade de chou rouge et carotte râpées, pommes Ambrosia, graines de tournesol,

vinaigrette au yogourt et citron

Salade de poulet grillé, tomates, avocat et œuf cuit dur,

vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

Salade de quinoa et thon en conserve, concombre, poivrons et oignons rouges

Salade d'orecchiette, mozzarella et salami, huile balsamique

Salade de crevettes nordiques façon présidentielle

Salade de brocoli et tomates séchées, noix de pins rôtis, parmesan et huile d'olive

LA PLANCHE DU CHEF

Pâté

Rillettes de canard

Bresaola

Jambon cotto

Foie gras torchon et croûtons

ÎLOT CENTRAL

Sushis

Saumon fumé et gravlax

Pieuve grillée

Chorizo

Crevettes avec leur sauce cocktail

Calmars frits, mayonnaise au gingembre et soya

PLANCHE D'ANTIPASTO DE MAMAN

Charcuteries italiennes, saucissons secs, prosciutto et melon, focaccia au rapini, parmesan

et piment fort, aubergines marinées, bruschetta, artichauts marinés, tomate ancestrale

mariné, assortiment d'olives, légumes grillés, verrines antipasto VIP

STATION FROMAGE SAPUTO

Bocconcini, fior di latte, mozzarella fresca, tuma, fromage ricotta,

variété de tomates et d'olives, croûtons, grissini, fines herbes

STATION DE TARTARES

Tartare de bœuf et tartare de thon

préparés devant vous

LA PIAZZA

Brunch Fête des mères

Dimanche 10 mai 2026 à partir de 11h30

BUFFET CHAUD

*Cavatelli aux tomates, olives Kalamata et pancetta
Risotto à la chair d'osso bucco et safran
Fazzoletti aux champignons, sauce veloutée de tomates et pecorino romano
Mafaldine aux palourdes Manhattan
Chou rouge braisé au bâton de cannelle
Pommes de terre grelots jaunes au gras de canard, ail et romarin
Escalope de veau de lait panée au panko et citron
Crevettes grillées au beurre à l'ail
Steak de picanha au gros sel et sauce chimichurri*

STATION DÉCOUPAGE

*Gigot d'agneau rôti au four, cuisson lente
Poulet rôti à la rôtissoire*

STATION DE PIZZAS

Assortiment de pizzas et foccacias du chef

STATION BRUNCH

*Ouf poché sur muffin anglais, porchetta et sauce Mornay et aneth
Saucisses, bacon, poutine déjeuner et fèves au lard
Pain doré aux raisins et sucre à la crème
Omelette avec choix de garnitures
Les à-côtés: fraises, mûres, framboises, bleuets, yogurt
Assortiment de pains
Plateaux de viennoiseries*

STATION D'HUÎTRES

Citron, mignonette, Tabasco et sauce Worcestershire

LES DESSERTS DE MAMAN

*Fontaine de chocolat et fruits frais
Crêpes Suzette
Gâteaux, tartes et mousses assortis
Mini pâtisseries
Verrines assorties du Chef
Biscuits et biscotti
Salade de fruits frais*

159\$ par personne | 79.5\$* par enfant de 4 à 11 ans | Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans*

**Taxes et services en sus*

LA PIAZZA