La Piazza
RISTORANTE

BRUNCH GASTRONOMIQUE

Lundi 25 décembre 2023 &
Lundi 1er janvier 2024 - 11h30

Prix par personne : 159 $ | Prix par enfant de 4 à 11 ans : 79.50 $
Mimosa offert à l'arrivée | Duo de musiciens sur place
Vestiaire inclus | Taxes et services en sus

Potages

Velouté de potimarron (courge), crème à la coriandre

Minestrone alla Genova

Planche de bois antipasto du chef

Croutons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tartinade aux champignons sauvages, tapenade d'olives noires, pesto, humus, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, foccacia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées, rillette de canard, chutney de pomme verte

Buffet froid

Salade thaï au quinoa et cacahuètes (Végan)

Salade de lentille noir beluga et légumes grille, feta et oignon vert

Salade de céleri rave et pomme verte, amande grillé
Vinaigrette au babeurre

Salade de macaroni au saumon fumé et asperges, bocconcini et ciboulette

Salade façon césar au crevette grill, croutons maison à l'ail

Tataki de thon au sésame

Salade fraiche de duo d'haricot et mais en grain
Vinaigrette à l'ancienne

Bar à salades & vinaigrettes

Bar à légumes croquants & trempettes

Sushi, maki et nigiri du chef

Soya, wasabi, gingembre

Crevettes géantes cocktail et citron vert

Duo de calamar

Saumon fumé et gravlax maison à l'aneth

Station Poke du chef

Saumon frais mariné, riz Calrose, Edamame, concombre, wakame, ananas, daïkon, carottes, sauce thaï, Vinaigrette asiatique, chips de won tong

Station découpage

Jambon de Québec fumé à l'ancienne
Sauce à l'érable

Dinde de Noël rôtie au four
Sauce à L'orange

La Piazza
RISTORANTE

BRUNCH GASTRONOMIQUE

Suite

Station petit-déjeuner santé

Yogourt Greek nature

Granola et fruits secs

Fraises, bleuets, mûres, framboises et coulis de fruits rouge

Station petit-déjeuner québécois

Poutine Deluxe au canard effiloché et oignon vert

Poulet aux gaufres et sirop d'érable

Pancakes au ricotta et bleuets des champs

Saucisse déjeuner, saucisse au poulet, bacon croustillant

Fèves au lard

Œufs bénédictine classique au jambon, sauce hollandaise au beurre salé

Patate déjeuner aux fines herbes

Station desserts

Assortiment de mini beigne

Fontaine au chocolat et fruit frais

Mini verrines maison

Sélection de biscuit du temps des fêtes

Gâteaux de noël et mini pâtisseries

Buches du temps des fêtes

Cannoli du chef

Crêpe Suzette

Gelato

Station pâtes et table chaude

Tortellini aux crevettes des iles
Sauce rosée au cheddar vieilli

Fazzoletti au ricotta et épinard
Sauce au tomate séchée et basilic

Busiette au champignons sauvages
Sauce fromagère aux truffes noires

Mac and cheese Deluxe au homard de l'Atlantique
Crumble au citron vert

Short ribs de bœuf braisé au thym
Sauce au jack Daniel

Sydney de légumes festifs

Risotto classique au pétoncle et asperges vertes

Gratin de pomme de terre au gouda fumé et beurre salé de l'Île-du-Prince-Édouard

Moules marinières royale au jus de tomate et persil italien

Viennoiseries et boulangeries

Assortiment de pains sortis du four

Viennoiseries du jour

Muffins assortis

Croissants aux amandes

Sélection de bagels

SHERATON
Laval Hotel

Pour réserver

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