



La Piazza
RISTORANTE

MENU BUFFET DU TEMPS DES FÊTES

Les vendredis et samedis
Du 25 novembre au 16 décembre 2023

Prix par personne : 129 \$
Duo de musiciens sur place | Vestiaire inclus | Taxes et services en sus



Potages

Bouillon de Fruits de mers aux huîtres et vin blanc

Potage minestrone (Vegan)

Notre planche de bois

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, fromage doux et fin Saputo, foccacia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées

Buffet froid

Crudités et trempettes

Variété de salades, condiments et vinaigrettes

Pâtés, terrines, rilette de canards

Chutney de fruits rouge et confiture d'oranges

Sushi, soya, gingembre et wasabi

Salade de duo de betteraves, fromage feta et œufs de cailles

Salade de kale et choux, parmesan figue et noix de Grenoble

Vinaigrette à la dijonnaise et vinaigre de vin rosée

Salade Romaine et asperges, endives et chèvre frais

Vinaigrette au miel et canneberges

Salade de carotte rôti, coriandre et citron confit

Salade Fattouche maison

Pita frit au sumac

Saumon fumé et Gravlax maison

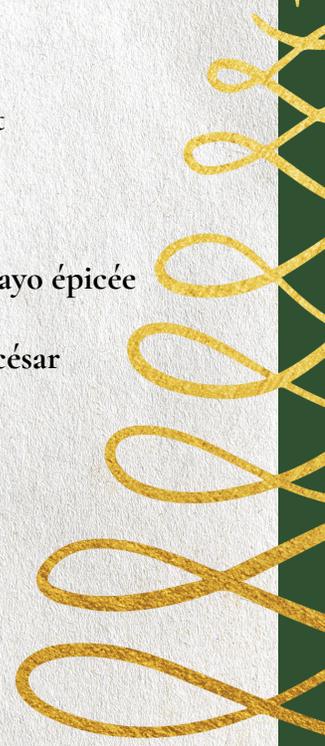
Cocktail de crevettes et citron vert

Calmars croustillants

Salade exotique aux crevettes et mayo épicée

Salade de Fusilli aux crabes façon césar

Pieuvre grillée et Gremolata





La Piazza
RISTORANTE

MENU BUFFET DU TEMPS DES FÊTES

Suite

Notre table chaude

Le traditionnel poulet rôti maison, saucisse
merguez d'agneau et boudin noir

Linguine aux ragoûts de veau et ricotta salé

Côtelette d'agneau grillé au romarin

Moules et palourdes au jus de tomates marinière

Pomme de terre Lyonnaise aux truffes noires

Carotte multicolore glacé au sirop d'érable du
Québec

Cappellacci ricotta et épinards, effiloché de bœuf,
sauce crémeuse au pecorino

Busiate all'arrabiatta aux tomates séchées et
basilic

Risotto des fêtes aux pétoncles et petits pois

Station desserts

Fontaine de chocolat
Fruits frais et guimauves

Mini verrines du Chef

Gâteaux de Noël et tartes aux fruits

Mini pâtisserie

Buches du temps des fêtes

Biscuits de Noël et biscuits maison

Panettone de saison

Salade de fruits exotiques

Et beaucoup plus...

TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES (CHOIX D'UN REPAS)

Médaille de bar chilien rôti, et petite salade de fenouil au vinaigre de vin rosé et suprême d'orange.
Servi avec une purée de pomme de terre au beurre salé de l'Île du Prince Édouard et légumes du moment.

OU

Médaille de filet de veau rosé, sauce à l'érable et poivre rose.
Servi avec une purée de pomme de terre au beurre salé de l'Île du Prince Édouard et légumes du moment.



SHERATON
Laval Hotel

POUR RÉSERVER

Par téléphone : 450 687-2440

En ligne : restolapiazza.com

