



La Piazza
RISTORANTE

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA
SAINT-SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023 - 20H00

Prix par personne : 225 \$ | Prix par enfant de 4 à 11 ans : 112.50 \$
Vestiaire inclus | Taxes et services en sus

NOUS VOUS OFFRONS DANS VOTRE PRIX

Demi bouteille de vin en importation privée, rouge ou blanc
Une flûte de mousseux à minuit

STATION POTAGÈRE —————

BISQUE D'HOMARD AU CHEDDAR VIEILLI

VELOUTÉ DE CAROTTES AUX NOIX DE COCO (VÉGAN)

STATION BUFFET DU CHEF —

PORCHETTA MAISON ET CHARCUTERIE ITALIENNE

FOCACCIA AUX PARMESAN ET ROMARIN

ANTIPASTO SHERATON

LES MINI SALADES DU CHEF

HUÎTRES FRAÎCHES ET SES MIGNONNETTES

TATAKI DE THON SAUCE WAFU

CALMARS FRITS

ET PLUS ENCORE...

STATION TARTARE —————

THON ROUGE - BŒUF AAA - SAUMONS SAUVAGES
Croutons maison, cornichons, échalotes, persil, ciboulette,
mayo épicée, mayo aux truffes

**STATION FROMAGES
SAPUTO** —————

SÉLECTION DE FROMAGE SAPUTO
Croutons maison assortis, craquelin sans gluten, noix et
fruits séchées

**STATION DE PÂTES &
RISOTTO** —————

RISOTTO AUX HOMARD DES ILES EN MEULE
Crèmeuse mascarpone et bisque du temps des fêtes

MEDAGLIONE FARCI À LA COURGE
Sauce au cendré de Charlevoix parfumée à la sauge

STATION POKE BOWL —————

THON ROUGE ÉPICÉ, RIZ CALROSE, EDAMAME, MAÏS EN
GRAIN, ANANAS, WAKAME, CONCOMBRE, DAÏKON
Sauce soya, vinaigrette Wafu, mayo épicée, vinaigrette
asiatique, sauce thaïe

STATION SUSHI —————

SÉLECTION DU MAKI ET NIGIRI DU CHEF
Gingembre, sauce soya et wasabi

PLANCHE SURF & TURF —————

CASCADES D'HOMARD ET SON BEURRE À L'AIL
TOMAHAWK AAA GRILLÉ ET SA SAUCE CHIMICHURRI

STATION FRUITS DE MER —

CREVETTES GÉANTES AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON
SAUMON FUMÉ ET GRAVLAX À L'ANETH
PIEUVRE FAÇON BUFFALO
CAVIAR DE SAUMON



La Piazza
RISTORANTE

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA
SAINT-SYLVESTRE
SUITE

STATION CUISINE CHAUDE

CREVETTES GÉANTES CAJUN ET CITRON CONFIT

CÔTELETTE D'AGNEAU PERSILLÉ À LA MOUTARDE

PÉTONCLE SNACKÉ ET SON BEURRE BLANC AU SAFRAN ET
CITRON VERT

ARANCINI DE BŒUF WAGYU AT PARMESAN REGGIANO

CUISSE DE CANARD CONFITE LAQUÉ À L'ÉRABLE

ARTICHAUT FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET
ÉPINARDS (VÉGAN)

TABLE D'HÔTE DE NOTRE CUISINE

WELLINGTON DE FILET DE VEAU DE LAIT
Sauce onctueuse au foie gras

OU

MORUE NOIR MARINÉ AU MISO
Sauce à l'ail noir

OU

TRILOGIE DE CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ À L'HUILE DE SÉSAME
Mousseline de pois chiches et sésame rôti

STATION DESSERTS

FONTAINE AU CHOCOLAT ET FRUITS FRAIS

VERNINES MAISON

CHARLOTTES AU FRUITS ROUGE

BÛCHE DU TEMPS DES FÊTES

MIGNARDISE ET MACARONS DE LUXE

ASSORTIMENT DE TARTES AUX FRUITS

BISCUITS DU TEMPS DES FÊTES

PANETTONE ET FRUITS CONFITS

CROQUE EN BOUCHE

CANNOLI MAISON

MINI CRÈME BRULÉE À LA VANILLE



SHERATON
Laval Hotel

POUR RÉSERVER

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