

BUFFET

Vendredi et samedi soirs

Du 28 novembre au 20 décembre 2025

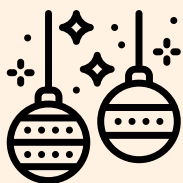
129 \$ par personne / Taxes et service en sus



Vestiaire inclus



*Musiciens sur
place*



*Ambiance et
décor des fêtes*



*Stationnement
gratuit*



SHERATON
Laval Hotel

POUR RÉSERVER

Par téléphone : 450 687-2440 ou en ligne : restolapiazza.com

BUFFET

Vendredi et samedi soirs
129 \$ par personne / Taxes et service en sus

POTAGES

Velouté de carottes des champs au lait de coco

Potage minestrone

STATION MOZZARELLA SAPUTO

Bocconcini, Fior di Latte, Mozzarella, Ricotta et Tuma

NOTRE PLANCHE DE BOIS ESTIVALE

Croutons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tapenade d'olives noires, pesto, houmous aux pistaches, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, fromages doux et fins Saputo, focaccia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées, rillettes de canard et pâté de foie, pain farci

BUFFET FROID

Crudités et trempettes

Variété de salades, condiments et vinaigrettes

Sushi, soya, gingembre et wasabi

Salade de pois chiches, fenouil braisé, vinaigrette au vin rosé

Salade de quinoa et poivrons rôtis au citron, pesto de basilic

Salade de riz et thon façon poke bowl

Salade de betteraves rôties, pommes de terre Yukon et œuf

Salade de crevettes grillées, jalapeños marinés et ciboulette

Saumon fumé

Cocktail de crevettes et citron vert

Calmars croustillants au pesto de crème de basilic

Salade de kale asiatique, suprême d'orange, vinaigrette au sésame rôti

Salade de tomates multicolores, bocconcini, olives Kalamata et tomates séchées

Pieuvre grillée à la méditerranéenne, trois poivrons grillés et persil italien



SHERATON

Laval Hotel

STATION DE DÉCOUPAGE

Poulet du Québec rôti à la broche
Bavette de bœuf grillée, sauce béarnaise

NOTRE TABLE CHAUDE

Manicotti farci de ricotta et épinards, sauce Alfredo
Mezzi rigatoni aux ragoûts de veau, rapini et fromage ricotta
Risotto à la cacio e pepe
Joue de bœuf braisée, cuisson sauce aux fines herbes
Casseroles de fruits de mer, sauce safran et aneth
Polpette de veau, tomates italiennes et Grana Padano
Pommes de terre en escalope à la crème d'ail rôti
Légumes du chef

TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES

Médailillon de bar chilien rôti, coulis de petits pois verts et basilic

Ou

Châteaubriand de filet de veau, sauce canneberges et bleuets, servi avec légumes et pommes de terre du jour

STATION DE FROMAGES

Belle grande variété de fromages Saputo, pain, croûtons, noix, fruits séchés et raisins

STATION DE DESSERTS

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves
Mini verrines du chef
Gâteaux de Noël et tartes aux fruits
Mini pâtisseries
Bûches du temps des fêtes
Biscuits de Noël et biscuits maison
Panettone de saison
Salade de fruits exotiques



SHERATON
Laval Hotel

BUFFET

Friday and Saturday evenings

From November 28 to December 20 2025

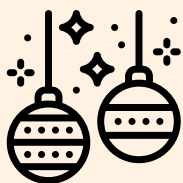
\$129 per person / Taxes and service charge not included



*Coat check
included*



*Live musicians
on site*



*Festive atmosphere
and décor*



*Free
parking*



SHERATON
Laval Hotel

TO RESERVE

By phone: 450 687-2440 or online: restolapiazza.com

BUFFET

Friday and Saturday evenings
\$129 per person / Taxes and service not included

SOUPS

Creamy field carrot soup with coconut milk

Minestrone soup

SAPUTO MOZZARELLA STATION

Bocconcini, Fior di Latte, Mozzarella, Ricotta and Tuma

OUR SUMMER WOODEN PLATTER

Assorted croutons and toasted bread, tomato bruschetta, black olive tapenade, pesto, pistachio hummus, roasted red peppers, marinated olives, Italian cold cuts, grilled vegetables, mild and fine Saputo cheeses, herb focaccia, assorted nuts and flavored oils, duck rillettes and pâté, stuffed bread

COLD BUFFET

Crudités and Dips

Variety of Salads, Condiments and Dressings

Sushi, Soy Sauce, Ginger and Wasabi

Chickpea Salad, Braised Fennel, Rosé Wine Vinaigrette

Quinoa Salad with Roasted Peppers, Lemon and Basil Pesto

Rice Salad with Tuna, Poke Bowl Style

Roasted Beet and Yukon Potato Salad with Egg

Grilled Shrimp Salad, Pickled Jalapeños and Chives

Smoked Salmon

Shrimp Cocktail with Lime

Crispy Calamari with Basil Cream Pesto

Asian Kale Salad, Orange Supremes, Roasted Sesame Vinaigrette

Multicolored Tomato Salad, Bocconcini, Kalamata Olives and Sun-Dried Tomatoes

Mediterranean Grilled Octopus with Three Grilled Peppers and Italian Parsley



SHERATON
Laval Hotel

CARVING STATION

Quebec Roasted Chicken on the Spit
Grilled Beef Flank, Béarnaise Sauce

OUR HOT STATION

Manicotti stuffed with ricotta and
spinach, Alfredo sauce

Mezzi Rigatoni with veal ragout, rapini
and ricotta cheese

Cacio e Pepe Risotto

Braised Beef Cheek with Herb Sauce

Seafood Casseroles with Saffron and
Dill Sauce

Veal Polpette, Italian Tomatoes and
Grana Padano

Sliced Potatoes with Roasted Garlic
Cream

Chef's Vegetables

HOLIDAY SEASON TABLE D'HÔTE

Roasted Chilean Sea Bass Medallion,
Green Pea and Basil Coulis

Or

Veal Filet Châteaubriand, Cranberry
and Blueberry Sauce, served with
Vegetables and Daily Potatoes

CHEESE STATION

Wide Selection of Saputo Cheeses,
Bread, Croutons, Nuts, Dried Fruits and
Grapes

DESSERT STATION

Chocolate Fountain with Fresh Fruits and
Marshmallows

Mini Chef's Verrines

Christmas Cakes and Fruit Tarts

Mini Pastries

Holiday Yule Logs

Christmas Cookies and Homemade
Cookies

Seasonal Panettone

Exotic Fruit Salad



SHERATON

Laval Hotel