

Dimanche 11 mai 2025

Brunch

de la

FÊTE DES MÈRES

LES POTAGES

Potage minestrone

Velouté de courge rôtie et de céleri-rave parfumé au gingembre

BUFFET FROID

Verrine de crudités et trempette

Bar à salades

Salade de betteraves et fromage de chèvre, vinaigrette au vin rosé

Salade de quinoa et fromage feta, style grec

Salade végétane (courge rôtie et kale)

Salade de légumineuses croquantes

Salade de pétoncles aux agrumes et à l'aneth

Salade de choux de Bruxelles rôtis et de patates douces au sirop d'érable

Salade de légumes grillés, vinaigrette au vin rouge

LA PLANCHE DU CHEF

Pâté, terrine, rilette de canard, magret de canard fumé

Tomate cocktail farcie à la mousse de pâté au brandy

Foie gras torchon et croûtons

Salade niçoise décomposée au tataki de thon (romaine, Boston, épinards, oignons rouges, thon poêlé à l'asiatique, pommes de terre, tomates cerises cocktail, haricots verts, vinaigrette miel et moutarde)

ÎLOT CENTRAL

Sushi

Saumon fumé et gravlax

Crevettes sur bateau de glace avec sauce cocktail

PLANCHES D'ANTIPASTO DE MAMAN

Charcuterie italienne, saucissons secs, assortiment d'olives, focaccia farcie à l'italienne, prosciutto et melon, tomates ancestrales et fromage mozzarella, duo de calmars frits, légumes grillés, verrine antipasto VIP, aubergine marinée, bruschetta, salade de pieuvre grillée, assortiment d'olives et artichauts

STATION MOZZARELLA ET FROMAGE SAPUTO

Bocconcini di latte, mozzarella fresca, tuma, fromage ricotta, variété de tomates et olives, croûtons, grissini, fines herbes

STATION DE TARTARE

Tartare de bœuf, tartare de saumon : préparé devant vous

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages Saputo, noix, croûtons, fruits séchés

Brunch fête des mères



La Piazza

R I S T O R A N T E

STATION DÉCOUPAGE

La fameuse porchetta maison, rôti de faux-filet de bœuf, cuisson lente, gremolata, duo de saucisses : merguez et italiennes, poulet rôti

BUFFET CHAUD

Trofie aux ragouts de veau et son pesto de rapini

Risotto cacio e pepe

Fazzoletti à la ricotta, sauce tomate et crème d'alfredo

Penne sautées, sauce tomate basilic frais et kale

Carottes arc-en-ciel rôties et choux de Bruxelles au caramel balsamique et citron

Pommes de terre dauphine

Médailon de veau et sa sauce forestière

Loup de mer poêlé, beurre blanc à l'aneth et salsa de tomates

Mini ribs de bœuf désossés, braisés au BBQ fumé

STATION DÉJEUNER

Saucisse, bacon, œuf poché sur muffins anglais

Rôti et jambon fumé à l'érable, sauce hollandaise et aneth

Fèves au lard

Pommes de terre rôties

Pain doré aux raisins

Pouding chômeur

Œufs au choix

Jambon découpé

Plateau de viennoiseries

Les à-côtés : Fraises, mûres, framboises, bleuets, yogourt

STATION D'HUÎTRES

Citrons, mignonette, tabasco, sauce worcestershire

STATION DE PIZZA

Assortissement de pizza et foccacia du chef

LES DESSERTS DE MAMAN

Fontaine de chocolats et fruits frais

Crêpes Suzette

Gâteaux, tartes et mousse assortis

Mini pâtisseries

Verrine assortie du chef

Beignet nutella

Biscuits, Biscotti

Salade de fruits frais

Croque en bouche