



Souper gastronomique de la

Saint-Sylvestre

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 À 20H00

297 \$ par adulte | 148,50 \$ par enfant (4 à 11 ans) | Taxes et services incluses

Buffet gastronomique | Une demi-bouteille de vin et flûte de mousseux incluses | Mixologie | Duo de musiciens et DJ | Vestiaire inclus

POTAGES

Velouté de pois chiches et patate douce avec infusion à l'aneth

Potage minestrone aux tomates

STATION DE SUSHIS

Sélection de makis et nigiris du chef

Gingembre, sauce soja et wasabi

STATION DE

PÂTES ET RISOTTO

Risotto cacio e pepe préparé dans une meule de parmesan

Paccheri au ragoût de veau, sauce tomate maison et ricotta

Messi Rigatoni à la manière carbonara

STATION DE

TARTARES

Bœuf AAA, saumon de l'Atlantique et gravlax, thon rouge

Condiments à tartare, mayonnaise épicée, mayonnaise asiatique et lime

STATION BUFFET

DU CHEF

Porchetta maison à l'italienne

Charcuterie italienne

Focaccia au parmesan et romarin

Verrine d'antipasto du Sheraton

Huîtres fraîches et mignonettes

Les salades du chef

Calmar frit avec sauce mayonnaise, concombre et lime

Terrine de foie gras maison du chef, figues confites

Tataki de thon aux épices cajun

Prosciutto tranché en salle

STATION DE

DÉCOUPAGE

Homard canadien, beurre à l'ail ou aioli

Tomahawk de l'Alberta grillé, gremolata

Grillades

Variétés de saucisses, merguez, italienne et Toulouse

BUFFET FROID

Verrine de légumes croquants et trempettes

Variété de salades, condiments et vinaigrettes

Salade de chou kale, pétales de fraise, noix de Grenoble et parmesan

Salade de betterave, pomme verte, fromage de chèvre et tomate confite

Salade de fenouil braisé, pomme grenade et clémentine, vinaigre doux

Salade de melon parisien et poivrons rôtis, basilic parfumé à la lime

STATION DE

FRUITS DE MER

Saumon fumé et gravlax

Verrine de purée de crabes, mayonnaise à la lime

Bateau de glace de crevettes géantes en cocktail

Caviar MUJOL, blinis, crème sûre, œuf et persil

Pieuvre grillée en salade à la grecque

Pour réserver :

Par téléphone : 450 687-2440

En ligne : restolapiazza.com



Souper gastronomique de la

Saint-Sylvestre

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 À 20H00

Suite du menu

STATION CHAUDE

Médallions de filet d'agneau rôtis,
jus d'agneau et vinaigre de vin

Cascade de fruits de mer et moules
géantes au gratin

Gratin dauphinois à la truffe

Aubergines farcies aux pétoncles et
crevettes géantes, pesto

Arancini aux trois fromages, coulis
de tomate

Filet mignon de veau aux raisins
Concorde et morilles

Légumes racines d'hiver glacés à
l'érable

TABLE D'HÔTE DU CHEF

Filet mignon de bœuf AAA façon Rossini
Foie gras, truffes, sauce Périgueux

Ou

Loup de mer servi sur un coulis de poivrons rouges rôtis et caviar

STATION DE FROMAGES

Sélection de fromages, pain,
croûtons, noix, fruits séchés et
raisins

STATION DESSERTS

Tiramisu maison

Fontaine de chocolat, fruits frais et
guimauves

Mini verrines

Gâteaux et tartes aux fruits

Bûches des fêtes

Mini pâtisseries

Panettone

Assortiment de biscuits des fêtes

Salade de fruits

Mignardises et macarons

Pièce montée au chou à la crème

Cannoli du chef

Et bien plus encore

Pour réserver :

Par téléphone : 450 687-2440

En ligne : restolapiazza.com



New Year's Eve

Gourmet Dinner

WEDNESDAY, DECEMBER 31, 2025 AT 8:00 PM

\$297 per adult | \$148.50 per child (ages 4 to 11) | Taxes and service included

Gourmet buffet | Half bottle of wine and glass of sparkling wine included | Mixology | Duo of musicians and DJ | Coat check included

SOUPS

Chickpea and sweet potato creamy soup with dill-infused oil

Tomato minestrone soup

SUSHI STATION

Chef's selection of maki and nigiri

Ginger, soy sauce, and wasabi

PASTA AND

RISOTTO STATION

Cacio e pepe risotto prepared in a wheel of Parmesan

Paccheri with veal ragout, homemade tomato sauce and ricotta

Rigatoni Messi in a carbonara style

TARTARE

STATION

AAA beef, Atlantic salmon and gravlax, red tuna

Tartare condiments, spicy mayonnaise, Asian mayonnaise and lime

CHEF'S BUFFET

STATION

Homemade Italian-style porchetta

Italian charcuterie

Parmesan and rosemary focaccia

Sheraton antipasto verrine

Fresh oysters with mignonette

Chef's salads

Fried calamari with mayonnaise, cucumber and lime

Homemade foie gras terrine by the chef, with candied figs

Tuna tataki with Cajun spices

Prosciutto sliced tableside

CARVING

STATION

Canadian lobster with garlic butter or aioli

Grilled Alberta tomahawk, gremolata

Grilled meats

Assorted sausages (merguez, Italian, Toulouse)

COLD BUFFET

Verrine of crisp vegetables with dips

Variety of salads, condiments and dressings

Kale salad with strawberry petals, walnuts and Parmesan

Beet salad with green apple, goat cheese and candied tomato

Braised fennel salad with pomegranate and clementine in a mild vinegar

Parisian melon and roasted pepper salad with lime-scented basil

SEAFOOD

STATION

Smoked salmon and gravlax

Crab puree in a verrine with lime mayonnaise

Giant shrimp cocktail on ice

MUJOL caviar, blinis, sour cream, egg and parsley

Grilled octopus in Greek-style salad

To reserve:

By phone: 450-687-2440
Online: restolapiazza.com



New Year's Eve

Gourmet Dinner

WEDNESDAY, DECEMBER 31, 2025 AT 8:00 PM

Rest of the menu

HOT STATION

Roasted lamb filet medallions with lamb jus and wine vinegar

Seafood cascade with giant mussels au gratin

Truffle dauphinoise gratin

Eggplants stuffed with scallops and giant shrimp, pesto

Three-cheese arancini with tomato coulis

Veal filet mignon with Concorde grapes and morels

Winter root vegetables glazed with maple

CHEF'S TABLE

AAA Beef filet mignon Rossini style
Foie gras, truffles, Périgueux sauce

Or

Sea bass served on a roasted red pepper coulis with caviar

CHEESE STATION

Selection of cheeses, bread, croutons, nuts, dried fruits and raisins

DESSERT STATION

Homemade tiramisu

Chocolate fountain, fresh fruits and marshmallows

Mini verrines

Cakes and fruit tarts

Holiday yule logs

Mini pastries

Panettone

Assortment of Christmas cookies

Fruit salad

Petits fours and macarons

Cream puff tower

Chef's cannoli

And much more

To reserve:

By phone: 450-687-2440

Online: restolapiazza.com