

# Brunch

## STATION DU POTAGER

### SOUP STATION

Potage du chef | Chef's soup

Potage minestrone aux tomates | Minestrone tomato soup

## STATION BUFFET DU CHEF

### CHEF'S BUFFET

Antipasto sur planche de bois | Antipasto board

Sélection de fromages du chef, pain, croûtons, noix, fruits séchés, raisins | Selection of cheese, bread, croutons, nuts, dried fruits, grapes

Sélection de viennoiseries frais et muffins | Fresh viennese pastries and muffins

Bignolatis aux épinards | Spinach bignolatis

Légumes croquants et trempettes | Crispy vegetables and dip

Variété de salades, condiments et vinaigrettes | Variety of salads and dressings

Sushi japonais | Japanese sushi

Salade de quinoa et feta, vinaigrette origan | Quinoa and feta salad with oregano dressing

Salade de kale façon niçoise | Niçoise kale salad

Salade de chou fleur rôti et pois chiche au curcuma, vinaigrette xérés | Roasted cauliflower and turmeric chickpeas, sherry dressing

Salade de couscous perlé et macédoine de légumes grillés | Pearled couscous salad with mixed grilled vegetables

Salade de choux et pomme de terre multicolore, vinaigrette traditionnelle | Coleslaw and potato salad, traditional dressing

Saumon fumé norvégien et Gravlax au gin, citron, câpres et oignon rouge | Norwegian smoked salmon and gin gravlax with lemon, capers and red onions

Cocktail de crevettes, sauce aux fruits de mer méditerranéenne | Cocktail shrimp, Mediterranean seafood sauce

Duo de Calmars, mayonnaise épicée au soya | Calamari duo, spicy soya mayonnaise

Salade de crevettes grillé, tomates cocktail, ail et persil italien | Grilled shrimp salad, cocktail tomatoes, garlic and parsley

Salade d'orecchiette, pomme grenade, concombre et vinaigrette au yogourt et aneth | Orecchiette salad, pomegranate, cucumber and yogurt & dill dressing

Pieuvre grillée Méditerranéenne | Mediterranean grilled octopus

## STATION DÉCOUPAGE

### CARVING STATION

Poulet du Québec de notre rôtissoire | Chicken from our rotisserie

Rôti de boeuf au jus | Roast prime rib au jus



La Piazza

# Brunch

## STATION PETIT-DÉJEUNER CHEF'S BREAKFAST STATION

Omelettes aux choix | Omelets to your liking  
Œuf Bénédictine aux homards | Eggs benedict with lobster  
Bacon & saucisses | Bacon & sausages  
Pommes de terre déjeuner | Breakfast potatoes  
Fèves aux lards | Baked beans  
Crêpes & pain doré | Pancakes and french toast  
Jambon avec os, tranché sur place | Bone-in ham, sliced on sight

## STATION DE PÂTES PASTA STATION

Coquilles géantes avec ricotta et épinards | Giant shells with ricotta and spinach  
Cavatelli de bolognaise de veau et rapini | Cavatelli with veal bolognaise and rapini  
Penne aux tomates et basilic | Penne with tomato & basil

## STATION CUISINE KITCHEN STATION

Pommes de terre multicolore rôties au gras de canard et romarin | Roasted multicolored potatoes roasted with duck fat and rosemary  
Légumes du Chef | Chef's vegetables  
Médaille de filet de saumon en croûte de panko, parmesan et citron | Salmon fillet medallion in panko crust, parmesan and lemon  
Osso bucco de porc à la milanaise, sur un nid de pappardelle | Pork osso bucco alla milanese on a bed of pappardelle  
Tofu General Tao avec riz (vegan) | General Tao tofu with rice (vegan)

## STATION DESSERT DESSERT STATION

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves | Chocolate fountain, fresh fruits and marshmallows  
Mini verrines  
Gâteaux & tartes aux fruits | Cakes and fruit pies  
Mini pâtisseries | Mini pastries  
Pouding chômeur mascarpone et sirop d'érable | Mascarpone chômeur pudding and maple syrup  
Mini Crème Brûlée | Mini crème brûlée  
Assortiment de biscuits | Cookies  
Beignets au nutella | Nutella donuts  
Bonbons | Candies  
Salade de fruits | Fruits salad  
Et beaucoup plus... | And much more...

TARIF: 90\$/PERS + SERVICE ET TAXES



La Piazza