

Brunch gastronomique

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025 ET JEUDI 1^{er} JANVIER 2026 À 11H30

159 \$ par adulte | 79,50 \$ par enfant (4 à 11 ans) | Taxes et services en sus
Buffet gastronomique | Mimosa offert | Mixologie | Duo de musiciens | Vestiaire inclus

POTAGES

Velouté de poireaux et épinards parfum à l'huile de citronnelle

Potage minestrone aux tomates

ANTIPASTO SUR PLANCHE DE BOIS

Croûtons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tapenade d'olives noires, houmous aux pistaches, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, focaccia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées, rillettes de canard, pâté de foie et Foie gras torchon du chef, figues confites

BUFFET FROID

Légumes croquants et trempettes

Variété de salades, condiments et vinaigrettes

Sushi japonais, soja, gingembre et wasabi

Salade d'orzo, tomates séchées, olives Kalamata, vinaigrette à la framboise

Salade de tomates multicolores, fromage Bononcini et poivrons rôtis

Saumon fumé et gravlax au gin, citron, câpres et oignons rouges

Duo de calamars

Salade de mini pétoncles, suprême de pamplemousse et carottes rôties

Cocktail de crevettes, sauce cocktail à la vodka

Salade de céleri-rave, pacanes caramélisées, poire confite, vinaigre, miel et moutarde

Pieuvre grillée au chorizo

STATION DE MOZZARELLA SAPUTO

Bocconcini, fior di latte, mozzarina, ricotta, tuma

STATION DE DÉCOUPAGE

Dinde des fêtes rôtie, sauce aux canneberges

Jambon du Québec à l'érable

STATION POKE BOWL

Riz à sushi, ananas, edamame, concombre, daïkon, carottes, mayonnaise épicée, sauce thaï, thon rouge et saumon

Pour réserver :

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

Brunch gastronomique

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025 ET JEUDI 1^{er} JANVIER 2026 À 11H30

Suite du menu

TABLE CHAUDE

Côtelettes d'agneau grillées
gremolata

Boulettes de veau à la provençale

Filet de morue poêlé, sauce salsa,
olives, tomates et ciboulette

Pommes de terre Yukon Gold farcies
aux artichauts et cheddar fort

Volaille farcie à la jardinière panée
en croûte de chips de pommes de
terre

Fusilli sautés sauce tomate et rapini

Manicotti farci aux épinards et
ricotta, sauce crème à l'ail rôti

Risotto aux asperges et pancetta

STATION PETIT- DÉJEUNER DES FÊTES

Œuf bénédicte classique, sauce
hollandaise traditionnelle

Sandwich vegan, pain campagnard,
avocat, tomate rôtie

Bacon et saucisses

Pommes de terre déjeuner

Fèves au lard

Crêpes et pain doré style
campagnard

Poutine au porc effiloché BBQ

STATION PETIT- DÉJEUNER SANTÉ

Yogourt grec

Granola et fruits secs

Mélange de fruits rouges

STATION DESSERT

Tiramisu maison

Fontaines au chocolat, fruits frais
et guimauves

Mini verrines

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

Gâteaux des fêtes, tartes aux fruits

Bûches des fêtes

Cannoli du chef

Mini pâtisseries

Panettone

Mini beignes

Bonbons

Assortiment de biscuits des fêtes

Salade de fruits

Et beaucoup plus

Pour réserver :

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



Gourmet brunch

THURSDAY, DECEMBER 25, 2025 AND THURSDAY, JANUARY 1, 2026 AT 11:30 AM

\$159 per adult | \$79.50 per child (ages 4 to 11) | Taxes and service not included
Gourmet buffet | Complimentary mimosa | Mixology | Duo of musicians | Coat check included

SOUPS

Creamy leek and spinach soup with lemongrass-infused oil

Tomato minestrone soup

ANTIPASTO ON A WOODEN BOARD

Assorted croutons and toasted bread, tomato bruschetta, black olive tapenade, pistachio hummus, red peppers, marinated olives, Italian charcuterie, grilled vegetables, herb focaccia, assorted nuts and flavored oils, duck rillettes, liver spread and chef's rolled foie gras with candied figs

COLD BUFFET

Crunchy vegetables with dips

Variety of salads, condiments and dressings

Japanese sushi with soy sauce, ginger and wasabi

Orzo salad with sun-dried tomatoes, Kalamata olives and raspberry vinaigrette

Multicolored tomato salad with Bononcini cheese and roasted peppers

Smoked salmon and gin gravlax, lemon, capers and red onions

Duo of calamari

Mini scallop salad with grapefruit supremes and roasted carrots

Shrimp cocktail with vodka cocktail sauce

Celery root salad with caramelized pecans, candied pear, honey mustard vinaigrette

Grilled octopus with chorizo

SAPUTO

MOZZARELLA STATION

Bocconcini, fior di latte, mozzarella, ricotta, tuma

CARVING

STATION

Roasted holiday turkey with cranberry sauce

Quebec ham with maple glaze

POKE

BOWL STATION

Sushi rice with pineapple, edamame, cucumber, daikon, carrots, spicy mayonnaise, Thai sauce, tuna and salmon

To reserve:

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



Gourmet brunch

THURSDAY, DECEMBER 25, 2025 AND THURSDAY, JANUARY 1, 2026 AT 11:30 AM

Rest of the menu

HOT STATION

Grilled lamb chops with gremolata

Veal meatballs Provençal style

Pan-seared cod with salsa sauce,
olives, tomatoes and chives

Yukon Gold potatoes stuffed with
artichokes and sharp cheddar

Stuffed poultry with vegetable
medley, breaded in a potato chip
crust

Sauteed fusilli with tomato sauce
and broccoli rabe

Manicotti stuffed with spinach and
ricotta, roasted garlic cream sauce

Asparagus and pancetta risotto

HOLIDAY

BREAKFAST STATION

Classic Eggs Benedict with
traditional hollandaise sauce

Vegan sandwich on country bread
with avocado and roasted tomato

Bacon and sausages

Breakfast potatoes

Baked beans

Pancakes and French toast, country
style

BBQ pulled pork poutine

HEALTHY

BREAKFAST STATION

Greek yogurt

Granola and dried fruits

Mixed berries

DESSERT STATION

Homemade tiramisu

Chocolate fountains with fresh
fruits and marshmallows

Mini verrines

Cheese selection with bread,
croutons, nuts, dried fruits and
grapes

Holiday cakes and fruit tarts

Holiday Yule Logs

Chef's cannoli

Mini pastries

Panettone

Mini donuts

Candies

Assorted holiday cookies

Fruit salad

And much more

To reserve:

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