

Branch

MIMOSA ET CAFÉS INCLUS | MIMOSAS AND COFFEE INCLUDED

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 xérès | 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 rôtisserie | 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 Bénédicte 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 bolognese and rapini
Penne aux tomates et basilic | Penne with tomato & basil

STATION CUISINE | KITCHEN STATION

Pommes de terre multicolores rôties au gras de canard et romarin | Roasted multicolored potatoes roasted with duck fat and rosemary
Légumes du Chef | Chef's vegetables
Médallion 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 adultes 90\$/pers | Adult price \$90 per person
Enfants 4-11 ans 45\$/personne | Children 4-11 years \$45 per person
Gratuit pour les 0 à 3 ans | Free for ages 0 to 3