



La Piazza
RISTORANTE

BUFFET SAMEDI SOIR - 3 MAI AU 14 JUIN 2025

TARIF ADULTES : 90\$ PAR PERSONNE
TARIF ENFANTS 4-11 ANS : 45\$ PAR PERSONNE
GRATUIT POUR LES 0 À 3 ANS



ENTRÉES

POTAGE DU JOUR

POTAGE MINISTRONE 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, RILLETES DE CANARD ET PÂTÉ
DE FOIE, COURONNE DE PAIN FARCIE

STATION DE MOZZARELLA SAPUTO

BOCCONCINI, FIOR DI LATTE, MOZZARINA,
RICOTTA, TUMA



PLATS PRINCIPAUX

BUFFET FROID

LÉGUMES CROQUANTS ET TREMPETTES
VARIÉTÉ DE SALADES, CONDIMENTS ET
VINAIGRETTES
SUSHIS JAPONAIS, SOYA, GINGEMBRE ET WASABI
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA
PIÉMONTAISE
SALADE D'ORZO ET POULET GRILLÉ AU CITRON
ET PESTO DE BASILIC
SALADE DE RIZ ET THON FAÇON POKE BOWL
SALADE NIÇOISE AU THON ÉMIETTÉ
SALADE DE CREVETTES GRILLÉES À LA MANGUE,
JALAPENOS MARINÉS, CIBOULETTE
SAUMON FUMÉ, CITRON, CÂPRES ET OIGNONS
ROUGES
DUO DE CALMARS ET AÏOLI
SALADE DE CHOU À L'ASIATIQUE
COCKTAIL DE CREVETTES, MAYONNAISE CAJUN
SALADE DE FUSILLI, BOCCONCINI, OLIVES
KALAMATA, TOMATES SÉCHÉES
PIEVRE GRILLÉE À LA MÉDITERRANÉENNE,
POMMES DE TERRE FONDANTES ET PERSIL
ITALIEN

STATION DE DÉCOUPAGE

POULET DU QUÉBEC RÔTI
CONTRE-FILET DE BŒUF RÔTI À L'AIL ET AUX
HERBES, JUS AU ROMARIN
MERGUEZ ET SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES

NOTRE TABLE CHAUDE

FAZZOLETTI RICOTTA, SAUCE FORESTIÈRE AU
MASCARPONE, COULIS DE ROQUETTE ET
CHAMPIGNONS SAUVAGES
TROFIE AU PESTO DE TOMATES, TOMATES
SÉCHÉES, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN
RISOTTO À LA COURGE ET À LA SAUGE
SHORT RIBS DE BŒUF BRAISÉ À LA MILANAISE ET
GREMOLATA
MORUE FAÇON SICILIENNE, TOMATES, CÂPRES,
POMMES DE TERRE ET TAPENADE D'OLIVES
POLPETTES DE VEAU, TOMATES ITALIENNES ET
GRANA PADANO
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE
PACIFIQUE ROCK
LÉGUMES DU CHEF

+ 2 PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX, SERVIS
DIRECTEMENT À VOTRE TABLE

STATION DE FROMAGE

LA SÉLECTION DE FROMAGES, PAIN, CROÛTONS,
NOIX, FRUITS SÉCHÉS ET RAISINS



DESSERTS

STATION DE DESSERTS

FONTAINES AU CHOCOLAT, FRUITS FRAIS ET
GUIMAUVES
MINI VERRINES DU CHEF
GÂTEAUX, TARTES AUX FRUITS
MINI PÂTISSERIES
ASSORTIMENT DE BISCUITS
SALADES DE FRUITS
ET BIEN PLUS ENCORE

SATURDAY NIGHT BUFFET - MAY 3 TO JUNE 14, 2025

ADULT PRICE: \$90 PER PERSON
CHILDREN 4-11 YEARS: \$45 PER PERSON
FREE FOR AGES 0 TO 3



APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

TOMATO MINESTRONE SOUP

ANTIPASTO ON A WOODEN PLATTER

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 AND
PÂTÉ, STUFFED BREAD CROWN

SAPUTO MOZZARELLA STATION

BOCCONCINI, FIOR DI LATTE, MOZZARINA,
RICOTTA, TUMA



MAIN COURSES

COLD BUFFET

CRUNCHY VEGETABLES AND DIPS
VARIETY OF SALADS, CONDIMENTS, AND
DRESSINGS

JAPANESE SUSHI, SOY, GINGER, AND WASABI
POTATO SALAD WITH PIÉMONTAISE DRESSING
ORZO SALAD WITH GRILLED CHICKEN, LEMON,
AND BASIL PESTO

RICE SALAD WITH TUNA, POKE BOWL STYLE

NIÇOISE SALAD WITH FLAKED TUNA

GRILLED SHRIMP SALAD WITH MANGO,

MARINATED JALAPEÑOS, CHIVES

SMOKED SALMON, LEMON, CAPERS, AND RED
ONIONS

CALAMARI DUO WITH AIOLI

ASIAN-STYLE CABBAGE SALAD

SHRIMP COCKTAIL WITH CAJUN MAYONNAISE

FUSILLI SALAD WITH BOCCONCINI, KALAMATA
OLIVES, AND SUNDRIED TOMATOES

GRILLED OCTOPUS MEDITERRANEAN STYLE,
MELT-IN-YOUR-MOUTH POTATOES, AND ITALIAN
PARSLEY

CARVING STATION

ROAST QUEBEC CHICKEN

ROAST SIRLOIN OF BEEF WITH GARLIC AND
HERBS, ROSEMARY JUS

GRILLED MERGUEZ AND ITALIAN SAUSAGES

OUR HOT TABLE

RICOTTA FAZZOLETTI, FORESTIÈRE SAUCE WITH
MASCARPONE, ROCKET COULIS, AND WILD
MUSHROOMS

TROFIE WITH TOMATO PESTO, SUN-DRIED
TOMATOES, ROCKET AND PINE NUTS
SQUASH AND SAGE RISOTTO

BRAISED BEEF SHORT RIBS MILANESE STYLE
WITH GREMOLATA

SICILIAN-STYLE COD WITH TOMATOES, CAPERS,
POTATOES, AND OLIVE TAPENADE

VEAL POLPETTES WITH ITALIAN TOMATOES AND
GRANA PADANO

PACIFIC ROCK CHEESE POTATO GRATIN

CHEF'S VEGETABLES

+ 2 MAIN COURSE OPTIONS, SERVED DIRECTLY
TO YOUR TABLE

CHEESE STATION

SELECTION OF CHEESES, BREAD, CROUTONS,
NUTS, DRIED FRUITS, AND GRAPES



DESSERTS

DESSERT STATION

CHOCOLATE FOUNTAINS, FRESH FRUITS, AND
MARSHMALLOWS

MINI VERRINES BY THE CHEF

CAKES, FRUIT TARTS

MINI PASTRIES

ASSORTED COOKIES

FRUIT SALADS

AND MUCH MORE