CHRISTMAS

MENU

RÉVEILLON DE NOËL

LES POTAGES
SOUPS

Chaudrée de courge rôtie et de patate douce à l'huile d'avocat

Roasted squash and sweet potato chowder with avocado oil

ou / or

Potage minestrone aux tomates

Tomato minestrone soup

STATION DE MOZZARELLA SAPUTO
SAPUTO MOZZARELLA STATION

Bocconcini, fior di latte, mozzarina, ricotta, tuma

Bocconcini, fior di latte, mozzarina, ricotta, tuma

STATION DE FROMAGES
CHEESE STATION

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

Selection of cheeses, breads, croutons, nuts, dried fruits and grapes

BUFFET FROID
COLD BUFFET

Duo de calmars

Duo of squid

Verrines de légumes croquants et trempettes

Crunchy vegetable verrines with dips

Variété de salades, de condiments et de vinaigrettes

Assorted salads, condiments and dressings

Sushis japonais, sauce soya, gingembre et wasabi

Japanese sushi, soy sauce, ginger and wasabi

Salade jardinière au pesto et à la mayonnaise

Garden vegetable salad with pesto and mayonnaise

Salade de chou kale à l'asiatique, pétales de fraises, noix de Grenoble et parmesan

Asian-style kale salad with sliced strawberries, walnuts and Parmesan

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

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

Salade de betteraves et de fromage de chèvre, pomme verte et tomates cerises confites

Beet and goat cheese salad with green apple and confit cherry tomatoes

Cocktail de crevettes, sauce cocktail

Shrimp cocktail with cocktail sauce

Pieuvre grillée à la grecque

Greek-style grilled octopus

Salade de fenouil braisé, grenade et clémentine, vinaigre doux

Braised fennel salad with pomegranate, clementine and mild vinegar

ANTIPASTO SUR PLANCHE DE BOIS
ANTIPASTO SERVED ON A WOODEN BOARD

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 au torchon du chef, figues confites

Assorted croutons and toasted bread, tomato bruschetta, black olive tapenade, pistachio hummus, red peppers, marinated olives, Italian cured meats, grilled vegetables, herb focaccia, assorted nuts and infused oils, duck rillettes, liver pâté and the chef's torchon foie gras, candied figs

STATION DE POKE BOWLS
POKE BOWL STATION

Riz à sushi, ananas, edamames, concombre, daïkon, carottes, mayonnaise épicée, sauce thaïe, poulet popcorn, thon et saumon

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

STATION D'HUÎTRES
OYSTER STATION

Huîtres fraîches et condiments

Fresh oysters and condiments

STATION DE DÉCOUPE
CARVING STATION

Dinde de Noël rôtie, sauce aux canneberges

Roast Christmas turkey with cranberry sauce

Faux-filet de bœuf rôti, sauce au foie gras

Roast striploin of beef with foie gras sauce

Variété de saucisses

Assorted sausages

STATION DE PÂTES
PASTA STATION

Cavatelli au homard canadien, bisque liée au mascarpone

Cavatelli with Canadian lobster and mascarpone-enriched bisque

Mezzi rigatoni, sauce au ragoût de veau et rapini

Mezzi rigatoni with veal ragù sauce and rapini

Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, crème de

Ricotta and spinach ravioli with pistachio cream and pesto

BUFFET CHAUD
HOT BUFFET

Tian de saumon poêlé sur un lit de légumes en julienne, beurre blanc

Pan-seared salmon tian on a bed of julienned vegetables with beurre blanc

Crevettes papillon à la noix de coco, sauce safranée

Coconut butterfly shrimp with saffron sauce

Filet de veau de lait aux cèpes

Milk-fed veal tenderloin with porcini mushrooms

Ragoût de pattes de cochon aux épices de Noël

Pork trotter stew with Christmas spices

Jardinière de légumes rôtis

Assorted roasted vegetables

Pommes de terre Gabrielle rôties au romarin

Rosemary-roasted Gabrielle potatoes

Risotto aux champignons et à la truffe dans une meule de parmesan

Mushroom and truffle risotto served in a Parmesan wheel

STATION DE DESSERTS
DESSERT STATION

Salades de fruits

Fruit salads

Mini-pâtisseries

Mini pastries

Bûches de Noël

Christmas Yule logs

Gâteaux de Noël et tartes aux fruits

Christmas cakes and fruit tarts

Assortiment de biscuits de Noël

Assorted Christmas cookies

Fontaines de chocolat, fruits frais et guimauves

Chocolate fountains, fresh fruit and marshmallows

Homemade tiramisu

Homemade tiramisu

Mini dessert verrines

Mini dessert verrines

Panettone

Panettone

165$* PAR PERSONNE | 82.50$* PAR ENFANT DE 4 À 11 ANS | GRATUIT POUR LES ENFANTS DE 0 À 3 ANS

$165* per person | $82.50* per child aged 4 to 11 | Free for children aged 0 to 3

*Taxes et services en sus | *Taxes and services not included

La Piazza
RISTORANTE