



La Piazza
RISTORANTE

RÉVEILLON DE NOËL

Samedi 24 décembre 2022

Prix par personne : 150 \$

Prix par enfant : 75 \$

Vestiaire inclus

Taxes et services en sus

Potages

Chaudrée de fruits de mers

Potage minestrone

L'antipasto sur planche de bois

Croutons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tartinade aux champignons sauvages, tapenade d'olives noires, pesto, humus et purée d'aubergines, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, fromage doux et fin Saputo, foccacia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées

Buffet froid

Légumes croquants et trempettes

Variété de salades

Condiments et vinaigrettes

Pâtés et terrines

Compoté de pomme et romarin

Variété de sushis

Soya, gingembre et wasabi

Salade de Quinoa et feta

Vinaigrette à l'origan

Salade de kale façon niçoise

Salade de choux fleur rôti et pois chiche

Curcuma, vinaigrette au xérès

Salade de couscous perlé et macédoine de légumes grillés

Salade de choux et pommes de terre multicolore

Vinaigrette traditionnelle

Salade d'orecchiettes, pommes grenade et concombre

Vinaigrette au yogourt et aneth

Saumon fumé norvégien et Gravlax

Gin du Québec, citron, câpres et oignon rouge

Cocktail de crevettes

Sauce cocktail au Clamato

Calmars croustillants

Salade de crevettes grillées

Tomates cocktail, ail et persil italien

Pieuvre grillée en cuisson lente

Tomates confites et vinaigre balsamique

RÉVEILLON DE NOËL

(suite)

Notre table chaude

Pétoncle poêlé et prosciutto italien sur nid de courge butternut

Côte de courte de bœuf Braisée
Oignons caramélisée & foie gras

Dumpling, sauce au lait de coco et crevettes

Palourde au vin blanc ail et persil Italien

Bruxelles au citron et paprika fumée

Écrasé de pomme de terre grelot au romarin

Médaille de saumon poêlé Miso

Risotto milanaise au jarret de veau effiloché

Station de découpage

Filet de bœuf grillé chimichurri

Dinde rôti, cuisson lente
Sauce au miel et aux canneberges

Station de pâtes

Penne aux tomates et basilic

Orecchiette au saumon fumé
Aneth et poivre noir

Penne Bolognaise façon Gigi

Strozzapreti à la saucisse italienne et fromage ricotta

Station de dessert

Fontaine de chocolat
Fruits frais et guimauves

Mini verrines

La planche de fromages façon
SHERATON LAVAL

Gâteaux de Noël et tartes aux fruits

Beignets Nutella

Bûches du temps des fêtes

Tartelettes au chocolat

Biscuits du temps des fêtes et biscuits maison

Salade de fruits

Et beaucoup plus...



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



La Piazza
RISTORANTE

Christmas Eve

Saturday December 24th 2022

Prix par personne : 150 \$

Prix par enfant : 75 \$

Vestiaire inclus

Taxes et services en sus

Soup

Seafood chowde
Minestrone soup

Chef's Antipasto bar on wood plank

Assorted croutons and grilled bread, tomato bruschetta, wild mushroom spread, black olive tapenade, pesto, hummus, eggplant purée, roasted red bell peppers, marinated olives, Italian charcuterie, grilled vegetables, mild Saputo cheeses, fine herb focaccia, assorted nuts and flavored oil

Buffet froid

Crisp vegetables and dip

Variety of salads

Condiments and dressings

Pâtés & terrines

Apple and rosemary compote

Assortment of Sushi

Soya sauce, pickled ginger and wasabi

Quinoa salad

Feta and oregano dressing

Niçoise Kale salad

Roasted cauliflower salad, chickpea with cardamom and Sherry dressing

Pearl couscous salad

Grilled vegetable macedoine

Cabbage and multi colored potato salad
Traditional dressing

Norwegian smoked salmon

Quebec gin gravlax, lemon, capers and red onion

Shrimp cocktail, Clamato cocktail sauce

Fried calamari

Grilled shrimp salad, cocktail tomatoes, garlic and Italian parsley

Orecchiette salad, pomegranate, cucumber with yogurt and dill dressing

Slow cooked grilled octopus, candied tomatoes, and balsamic dressing

Christmas Eve (continued)

Hot buffet

Pan seared scallops, prosciutto on bed of butternut squash

Braised beef short rib

Caramelized onions and foie gras

Dumplings with shrimp and coconut sauce

Clams in white wine, garlic and Italian parsley

Brussel sprouts with lemon and smoked paprika

Smashed grelot potatoes with Rosemary

Pan seared medallion of Miso salmon

Milanaisé risotto with pulled veal shank

Carving Station

Grilled beef filet with Chimicurri

Slow roasted turkey
cranberry and honey sauce

Pasta station

Penne with tomato and basil

Orecchiette
Smoked salmon, dill and black pepper

Penne with Gigi bolognese

Strozzapreti
Italian sausage and ricotta

Station de dessert

Chocolate fountain

Fresh fruit and marshmallows

Mini verrines

Holiday cakes and fruit pies

Chef's Cannolis

Holiday Yule logs

Holiday cookies and homemade cookies

Nutella turnovers

And much, much more...



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