NEW YEAR

MENU

SAINT SYLVESTRE

LES POTAGES
SOUPS

Bisque de homards;	Lobster bisque;
Potage minestrone aux tomates.	Tomato minestrone soup.

STATION BUFFET DU CHEF
CHEF'S BUFFET STATION

Porchetta maison, style italien ;	Homemade Italian-style porchetta ;
Charcuterie italienne ;	Italian charcuterie ;
Focaccia au parmesan et romarin ;	Parmesan and rosemary focaccia ;
Verrine d'antipasto du Sheraton ;	Sheraton antipasto verrine ;
Huîtres fraîches et mignonnettes ;	Fresh oysters and mignonette sauces ;
Les salades du chef ;	Chef's salads ;
Calmar frit et sa sauce mayo, concombre et lime ;	Fried calamari with mayonnaise, cucumber and lime sauce ;
Terrine de foie gras maison du chef, figues confites ;	Chef's homemade foie gras terrine, preserved figs ;
Tataki de thon aux épices cajun ;	Cajun-spiced tuna tataki ;
Prosciutto tranché en salle.	Prosciutto sliced in the dining room.

BUFFET FROID
COLD BUFFET

Verrine de légumes croquants et trempettes ;	Crunchy vegetable verrine with dips ;
Variété de salades, condiments et vinaigrettes ;	Assorted salads, condiments and vinaigrettes ;
Salade de chou kale, pétales de fraise, noix de Grenoble et parmesan ;	Kale salad with strawberry petals, walnuts and Parmesan ;
Salade de betterave, pomme verte, fromage de chèvre et tomate confite ;	Beet salad with green apple, goat cheese and confit tomato ;
Salade de fenouil braisé, pomme grenade et clémentine vinaigre doux ;	Braised fennel salad with pomegranate and clementine, mild vinegar ;
Salade de melon parisienne et poivrons rôtis, basilic au parfum de lime.	Parisian melon and roasted pepper salad with lime-scented basil.

STATION DE PÂTES ET RISOTTO
PASTA AND RISOTTO STATION

Risotto cacio e pepe préparé dans la meule de parmesan ;	Cacio e pepe risotto prepared in a Parmesan wheel ;
Paccheri au ragoût de veau, sauce tomate maison et ricotta ;	Paccheri with veal ragout, homemade tomato sauce and ricotta ;
Linguini citron et crevettes.	Linguine with lemon and shrimp.

STATION DE SUSHIS
SUSHI STATION

Sélection de makis et nigiris du chef ;	Chef's selection of maki and nigiri ;
Gingembre, soya et wasabi.	Ginger, soy sauce and wasabi.

STATION DE FROMAGES
CHEESE STATION

La sélection de fromage, pain, croutons, noix, fruits séchés et raisins.	A selection of cheeses, bread, croutons, nuts, dried fruits, and grapes.

STATION DE TARTARES
TARTARE STATION

Macreuse de boeuf, saumon de l'atlantique, thon rouge	Beef shoulder, Atlantic salmon, yellowfin tuna
Condiment à tartare, mayonnaise épicé, mayonnaise asiatique et lime.	Tartare seasoning, spicy mayonnaise, Asian mayonnaise, and lime.

STATION DE DÉCOUPE
CARVING STATION

Homard canadien, beurre à l'ail ou aïoli ;	Canadian lobster, garlic butter or aioli ;
Tomahawk de l'Alberta grillé, gremolata ;	Grilled Alberta tomahawk steak, gremolata ;
Grillades ;	Grilled specialties ;
Variétés de saucisses (merguez, italienne, Toulouse).	Assorted sausages (merguez, Italian, Toulouse).

STATION DE FRUITS DE MER
SEAFOOD STATION

Saumon fumé et gravlax ;	Smoked salmon and gravlax ;
Verrine de pinces de crabe, mayo à la lime ;	Crab claw verrine with lime mayonnaise ;
Bateau de glace de crevettes géantes en cocktail ;	Jumbo shrimp cocktail served on an ice boat ;
Caviar MUJOL, blinis, crème sure, œuf et persil ;	MUJOL caviar, blinis, sour cream, egg and parsley ;
Pieuvre grillée, en salade style grec.	Grilled octopus, Greek-style salad.

STATION CHAUDE
HOT STATION

T-bones d'agneau rôtis, leur jus d'agneau, vinaigre de vin ;	Roasted lamb T-bones, lamb jus and wine vinegar ;
Cassolette de fruits de mer et ses moules géantes au gratin ;	Seafood casserole with giant mussels au gratin ;
Aubergines farcies aux pétoncles et crevettes géantes et pesto ;	Eggplant stuffed with scallops, jumbo shrimp and pesto
Arancini aux trois fromages, coulis de tomate ;	Three-cheese arancini, tomato coulis ;
Mignon de veau aux raisins Concorde et morilles ;	Veal tenderloin with Concord grapes and morel mushrooms ;
Filet de porc aux pommes et canneberges ;	Pork tenderloin with apples and cranberries ;
Légumes-racines d'hiver glacés à l'érable.	Maple-glazed winter root vegetables.

TABLE D'HÔTE DU CHEF
CHEF'S TABLE D'HÔTE

Filet mignon de bœuf AAA, sauce périgourdine	AAA beef filet mignon, Périgourdine sauce
OU	OR
Loup de mer servi sur un coulis de poivrons rouges rôtis et caviar.	Sea bass served over roasted red pepper coulis with caviar.

STATION DE DESSERTS
DESSERT STATION

Tiramisu maison ;	Homemade tiramisu ;
Fontaines au chocolat, fruits frais et guimauves ;	Chocolate fountains, fresh fruit and marshmallows ;
Mini verrines ;	Mini dessert verrines ;
Gâteaux, tartes aux fruits ;	Cakes and fruit tarts ;
Bûches du temps des fêtes ;	Holiday yule logs ;
Mini pâtisseries ;	Mini pastries ;
Panettone ;	Panettone ;
Assortiments de biscuits de Noël ;	Assorted Christmas cookies ;
Salades de fruits ;	Fruit salads ;
Mignardises et macarons ;	Petit fours and macarons ;
Pièce montée aux choux à la crème ;	Cream puff tower ;
Cannoli du chef ;	Chef's cannoli ;
Et beaucoup plus…	And much more…

310$* PAR PERSONNE | 155$* PAR ENFANT DE 4 À 11 ANS | GRATUIT POUR LES ENFANTS DE 0 À 3 ANS
$310* per person | $155* per child aged 4 to 11 | Free for children aged 0 to 3

*Taxes et services inclus | *Taxes and services included

La Piazza
RISTORANTE