

Pâques

**DIMANCHE
5 AVRIL 2026**

159.00\$/pers.

79.50\$/4-11 ans

Gratuit /0-3 ans

** Taxes et frais de service en sus.*



La Piazza
RISTORANTE



SHERATON
Laval Hotel

Menu Brunch

LES POTAGES

Minestrone printanière

Soupe aux pois avec jambon campagnard

BUFFET FROID

Crudités et trempettes

Bar à salades

Salade de fenouil braisé, roquette, cheddar et pacanes

Salade de pommes de terre Gabrielle, thon et oignons rouges grillés

Salade de rotinis, façon antipasto

Salade de quinoa et haut de cuisse de poulet grillé, mayonnaise épicée

Salade de tomates, fior di latte et jambon speck

*Salade de kale et champignons rôtis, vinaigrette asiatique
et double sésame*

LA PLANCHE DU CHEF

Sélection de terrines

Croûtons de torchon de foie gras, rillettes de canard, specks

*Cornichons, bresaola, sélection d'olives marinées, fromage bleu,
noix et fruits séchés, croûtons variés*

ÎLOT CENTRAL

Makis et sushis

Pieuvre grillée, miel et paprika fumé

Saumon fumé et gravlax

Crevettes avec leur sauce cocktail

Calmars frits

PLANCHE D'ANTIPASTO

*Charcuteries italiennes, saucissons secs, prosciutto et melon, œufs farcis
à l'ancienne, focaccia maison, aubergines marinées, bruschetta,
artichauts marinés*

STATION FROMAGE SAPUTO

*Bocconcini, fior di latte, mozzarella fresca, tuma, fromage ricotta,
variété de tomates et d'olives, croûtons, grissini, fines herbes*

STATION DE TARTARES

*Tartare d'onglet de bœuf et tartare de saumon
préparés devant vous*



BUFFET CHAUD

Lasagne maison au ragoût de lapin

Risotto façon carbonara

Cavatelli à l'effiloché de côte courte de bœuf avec champignons sauvages

Raviolis à la ricotta et courge avec sauge et parmesan

Haricots verts au sel de mer et truffe

Gratin de brocoli et parmesan

Escalope de volaille parmigiana avec sauce tomate

*Filet de flétan rôti, salade de brocoli et pomme verte, graines de citrouille
et coulis de poivron rouge, lime et coriandre*

STATION DÉCOUPAGE

Jambon du Québec à la cassonade et à la moutarde de Dijon

Bavette de bœuf grillée avec sauce béarnaise

Côtelettes d'agneau grillées à l'ail et romarin

STATION DE PIZZA

Margherita (tomates, mozzarella, basilic)

Saucisses italiennes et pesto de rapini

STATION BRUNCH

Œufs pochés bédictine, bœuf braisé et sauce hollandaise

Saucisses, bacon, poutine déjeuner

Pain doré aux raisins et sucre à la crème

Omelette avec choix de garnitures

Les à-cotés: fraises, mûres, framboises, bleuets, yogourt

Assortiment de pains

Plateaux de viennoiseries

Brioche de carême

STATION D'HUÎTRES

Citrons, mignonette, Tabasco, sauce Worcestershire

LA TABLÉE DE DESSERTS

Planche de fromage Saputo

La planche de s'mores maison

Fontaine de chocolats et fruits frais

Verrine de mousse au chocolat et œuf de Pâques

Gâteaux, tartes et mousses assortis

Pouding chômeur

Cannoli siciliens

Mini pâtisseries

Zeppole di San Giuseppe

Biscuits et biscottis

Gelatos

Salade de fruits frais



Pâques

Eric Robidoux
Chef Exécutif
Corporatif



La Piazza
RISTORANTE



SHERATON
Laval Hotel

Easter

**SUNDAY
APRIL 5, 2026**

\$159.00/pers.

\$79.50/ages 4-11

Free for ages /0-3

**Taxes and service charges not
included*



La Piazza
RISTORANTE



SHERATON
Laval Hotel

Brunch Menu

SOUPS

Spring Minestrone

Pea Soup with Country Ham

COLD BUFFET

Crudités and Dips

Salad Bar

Braised Fennel, Arugula, Cheddar and Pecan Salad

Gabrielle Potato Salad with Tuna and Grilled Red Onions

Antipasto-Style Rotini Salad

Quinoa Salad with Grilled Chicken Thighs and Spicy Mayo

Tomato, Fior di Latte and Speck Salad

Roasted Mushroom and Kale Salad with Asian style Dressing

CHEF'S PLATTER

Selection of Terrines

Foie Gras Crostini, Duck Rillettes, Speck

Pickles, Bresaola, Selection of Marinated Olives, Blue Cheese

Nuts and Dried Fruits with Assorted Crostini

CENTRAL ISLAND

Makis and Sushis

Grilled Octopus with Honey and Smoked Paprika

Smoked Salmon and Gravlax

Shrimps with Cocktail Sauce

Fried Calamari

ANTIPASTO PLATTER

Italian Charcuterie, Dry Sausages, Prosciutto And Melon, Traditional

Stuffed Eggs, Homemade Focaccia, Marinated Eggplants, Bruschetta,

Marinated Artichokes

SAPUTO CHEESE STATION

Bocconcini, Fior Di Latte, Fresh Mozzarella, Tuma, Ricotta Cheese,

Variety of Tomatoes and Olives, Croutons, Grissini, Fresh Herbs

TARTARE STATION

Tenderloin Beef Steak Tartare and Salmon Tartare

Prepared in Front of You



HOT BUFFET

Homemade Rabbit Ragù Lasagna

Carbonara style Risotto

Cavatelli with Braised Beef Short Rib and Wild Mushrooms

Ricotta and Squash Ravioli with Sage and Parmesan

Green Beans with Sea Salt and Truffle

Broccoli and Parmesan Gratin

Chicken Parmigiana with Tomato Sauce

Roasted Halibut Fillet with Broccoli and Green Apple Salad,

Pumpkin Seeds

CARVING STATION

Quebec Ham with Brown Sugar and Dijon Mustard

Grilled Flank Steak with Béarnaise Sauce

Grilled Lamb Chop with Garlic and Rosemary

PIZZA STATION

Margherita (Tomatoes, Mozzarella, Basil)

Italian Sausage and Rapini Pesto

BRUNCH STATION

Poached egg Benedict with braised beef and Hollandaise sauce

Tomatoes, and Olive Oil

Sausage, Bacon, Chef's Roasted Potatoes

Country-style French Toast, Pouding Chômeur

Omelet of your choice with toppings

Sides: Strawberries, Blackberries, Raspberries, Blueberries, Yogurt

Variety of Breads

Pastry Platter

Lenten Brioche

OYSTERS STATION

Lemons, Mignonette, Tabasco, Worcestershire Sauce

EASTER SWEET TABLE

Saputo Cheese Platter

House-Made S'mores Board

Chocolate Fountain and Fresh Fruits

Chocolate Mousse Verrine with Easter Egg

Assorted Cakes, Pies, and Mousses

Pouding chômeur

Sicilian Cannolis

Mini Pastries

Zeppole di San Giuseppe

Cookies and Biscottis

Gelatos

Fresh Fruit Salad



Eric Robidoux

Eric Robidoux
Corporate Executive
Chef



La Piazza
RISTORANTE



SHERATON
Laval Hotel