



La Piazza
RISTORANTE

Menu buffet du temps des fêtes

Les vendredis et samedis
Du 25 novembre au 23 décembre 2022

Prix par personne : 125 \$

Vestiaire inclus

Taxes et services en sus

Potages

Potage aux couleurs du sapin de Noël
(Brocoli, épinards et petit pois)

Potage minestrone (Végan)

L'antipasto sur planche de bois

Croûtons variés et pain grillé, bruschetta de tomates fraîches, tomates rouges et bocconcini, tapenade d'olives noires, pesto, humus et purée d'aubergines, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, foccacia aux herbes et tomates séchées

Buffet froid

Légumes croquants et trempettes

Variété de salades

Condiments et vinaigrettes

Pâtés et terrines du Chef

Variété de sushis

Soya, gingembre et wasabi

Salade de choux frisé

Kale, canneberges séchées et noix de Grenoble, pois chiche croustillants, vinaigrette crémeuse miel et citron

Salade d'orecchiettes

Yogourt et concombre à l'aneth

Salade de tomates

Huile de pesto, olives noires, poivrons grillés et courgette grillée

Salade de pommes de terre Yukon gold

Pancetta, cippolini, mayonnaise et échalote verte

Salade de choux rouge façon asiatique

Saumon fumé norvégien et Gravlax

Gin, citron, câpres et oignon rouge

Cocktail de crevettes

Sauce de fruits mer méditerranéenne

Calmars croustillants

Salade de nouilles asiatiques thai

Crevettes et poivrons

Salade de lentilles à la grecque et menthe fraîche

Salade de pieuvre grillée et chorizo

Menu buffet du temps des fêtes

(suite)

Notre table chaude

Poulet du Québec de notre rôtissoire
Épices cajun, paprika fumée et citron

Côtes levées en cuisson lente
Sauce BBQ whisky, miel et ail

Osso bucco de veau milanaise
Effiloché sur nid de Pappardelle

Casserôle de moules provençales

Écrasée de pommes de terre rate Gabrielle
Citron et romarin

Choux de Bruxelles façon carbonara

Gnocchi rôti, champignons sauvages
Huile de truffe et arrugula

Manicotti ricotta et épinards
Mornay et sauce tomates

Risotto aux petits pois, ricotta et jambon
de parme

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...

Table d'hôte (choix d'un repas)

Médallion de faux-filet de bœuf piqué au Grana Padano, cuisson lente et béarnaise maison.
Servi avec une purée de pommes de terre aux choux fleur et carotte rôti au four.

Ou

Duo de saumon et pétoncles dans son coquillage, pomme de terre duchesse crème sure
et ciboulette, et petite de salade de kale.



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



La Piazza
RISTORANTE

Holiday Menu

Fridays and Saturdays
From November 25 to December 23, 2022

Price per person: \$ 125

Checkroom included
Taxes and services not included

Soup

Colors of Christmas tree
(Broccoli-spinach and green peas)

Minestrone soup (Vegan)

Antipasto on wood board

Assorted croutons and grilles bread, tomato bruschetta, tomato and bocconcini, black olive tapenade, pesto, hummus, eggplant purée, roasted red bell peppers, marinated olives, Italian charcuterie, grilled vegetables, fine herb focaccia, sundried tomatoes

Cold Buffet

Crisp vegetables and dip

Assorted salads, condiments and dressings

Chef's Pâtés and terrines

Assorted Sushi
Soya, ginger and wasabi

Kale salad
with dried cranberries, walnuts, crisp chickpeas, creamy honey and lemon dressing

Orecchiette salad
Yogurt, cucumber and dill

Salsa with pesto oil, black olives, grilled bell pepper and grilled zucchini

Yukon «gold potato salad
Pancetta, cippolini, mayonnaise and green onion

Asian style red coleslaw

Norwegian smoked salmon
Gin gravlax, lemon, capers and red onion

Shrimp cocktail
Méditerranéen seafood sauce

Fried calamari

Thai style
Noodles with shrimp and bell peppers

Greek lentil salad with fresh mint

Grilled octopus salad with chorizo

Holiday Menu

(continued)

Our Hot Table

Quebec raised chicken from our rotisserie
with Cajun spice, smoked paprika and lemon

Slow cooked ribs

Whiskey, honey and garlic BBQ sauce

Shredded Milanese veal osso bucco on bed
of pappardelle

Provençale mussels

Smashed potatoes

Lemon and rosemary

Brussel sprouts carbonara style

Roasted gnocchi, wild mushrooms, truffle oil
and arugula

Manicotti stuffed

Ricotta and spinach, mornay tomato sauce

Risotto with green peas, ricotta Parma ham

Dessert Station

Chocolate fountain

Fresh fruit and marshmallows

Miniature verrines

Sheraton Laval's cheese board

Holiday cakes and fruit tarts

Nutella Beignet

Holiday Yule log

Chocolate Tartelettes

Holiday cookies and homemade cookies

Fruit Salad

Holiday Table d'hôte (choice of a meal)

Medallion of sirloin steak flavored with grana Padano and house Bearnaise,
Served with potato and cauliflower purée and oven roasted carrots

Or

Duo of salmon and scallops in its shell, duchesse potatoes sour cream and chives
served with kale salad



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