

Pâques

DIMANCHE LE  
20 AVRIL 2025

159.00\$



**La Piazza**  
RISTORANTE

# Menu Brunch

## LES POTAGES

*Minestrone printanier  
Velouté d'asperges aux truffes*

## BUFFET FROID

*Crudités et trempettes  
Bar à salades  
Salade de pommes de terre ratte à la grecque  
Salade de légumes grillés et mozzarella  
Salade de chou kale traditionnelle  
Salade de fenouil braisé, pickles d'oignons rouges,  
vinaigrette au vinaigre de vin rosé à l'orange  
Salade de thon et tomates au vinaigre de vin rouge  
Salade de quinoa et halloumi*

## LA PLANCHE DU CHEF

*Sélection de pâtés et terrines  
Croûtons de foie gras torchon, rillettes de canard, specks  
Cornichons, bresaola, sélection d'olives marinées, fromage bleu,  
noix et fruits séchés, croûtons variés*

## ÎLOT CENTRAL

*Maki et sushi  
Pieuvre grillée au BBQ et chorizo  
Saumon fumé et gravlax  
Crevettes et leur sauce cocktail  
Calmars frits*

## PLANCHE D'ANTIPASTO POUR PÂQUES

*Charcuterie italienne, 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 de thon et tartare de saumon préparés  
devant vous*

## **BUFFET CHAUD**

*Lasagne maison, bolognaise au prosciutto et ricotta*

*Risotto primavera (asperges, petits pois, tomates cerises séchées et parmesan)*

*Paccheri vongole et champignons sauvages*

*Penne arrabbiata et effiloché d'osso bucco*

*Steak de chou-fleur rôti*

*Purée de pommes de terre Yukon Jaune avec crème sûre et oignons*

*Côte courte de bœuf braisé style pot-au-feu avec légumes façon mirepoix*

*Ragoût de fruits de mer au safran et aneth*

## **STATION DÉCOUPAGE**

*Jambon du Québec au sucre brun et à la moutarde de Dijon*

*Contre-filet de bœuf rôti au jus*

*Gigot d'agneau du printemps, romarin et purée d'ail*

## **STATION DE PIZZA**

*Margherita (tomates, mozzarella, basilic)*

*Prosciutto et jambon cuit*

*Quattro formaggi*

## **STATION BRUNCH**

*Œuf poché sur bruschetta, avec crème d'avocat, tomates cerises séchées et huile d'olive*

*Saucisse, bacon, pommes de terre rôties du chef*

*Pain doré campagnard, pouding chômeur*

*Omelettes au choix avec garnitures*

*Les à-côtés: fraises, mûres, framboises, bleuets, yogourt*

*Grille-pain avec pains variés*

*Plateaux de viennoiseries*

*Brioche de carême*

## **STATION D'HUÎTRES**

*Citrons, mignonette, Tabasco, sauce Worcestershire*

## **LA TABLÉE DE PÂQUES**

*Planche de fromage Saputo*

*Fontaine de chocolats et fruits frais*

*Gâteaux à la ricotta et fruits*

*Gâteaux, tartes et mousses assortis*

*Cannoli siciliens*

*Mini pâtisseries et mini macarons*

*Jello et mousse*

*Verrines assorties du chef*

*Zeppole di San Giuseppe*

*Biscuits, biscotti*

*Gelato*

*Salade de fruits frais (mangue, fraises, kiwi et menthe)*

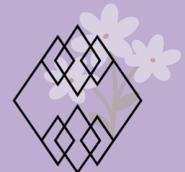
**Eric Robidoux**

**Chef Exécutif**

**Corporatif**

**Hôtel Sheraton Laval**

**GHGC**



**La Piazza**

RISTORANTE