La Piazza
RISTORANTE

Réveillon de Noël

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023 - 18H00

Prix par personne : 159 $ | Prix par enfant de 4 à 11 ans : 79.50 $
Duo de musiciens sur place | Vestiaire inclus | Taxes et services en sus

POTAGES

Cassolette aux fruits de mer

Potage minestrone

LA PLANCHE D'ANTIPASTO DU CHEF

Croutons variés et pain grillé, bruschetta de tomates, tartinade aux champignons sauvages, tapenade d'olives noires, pesto, humus, poivrons rouges, olives marinées, charcuteries italiennes, légumes grillés, foccacia aux herbes, noix assorties et huiles aromatisées, rillette de canard, chutney de pomme verte

STATION DU BUFFET FROID

Crudités et trempettes

Assortiment de salades & vinaigrettes

Sushi, Maki et Nigiri

Wasabi, soya, gingembre et mayo épicée

Saumon fumé et gravlax maison à l'aneth

Cocktail de crevettes géantes et citron vert

Duo de calamar

Salade fraiche de duo d'haricot et maïs
Vinaigrette à l'ancienne

Salade de lentilles noires beluga, légumes grillés, feta et oignon vert

Salade de céleri rave et pomme granny Smith, amande grillée
Vinaigrette au babeurre

Salade de macaroni au saumon fumé et asperges, bocconcini et ciboulette

Salade façon césar aux crevettes grillées et câpres, croutons maison à l'ail

Salade thaï au quinoa et cacahuètes (Végan)

Salade d'orzo au canard fumé et agrumes

Salade de pieuvre à la Gremolata

Tataki de thon au sésame

PLANCHE DE FROMAGE SAPUTO

Croutons maison, craquelins sans gluten, raisin, fruits séchées et noix Deluxe

La Piazza
RISTORANTE

Réveillon de Noël

SUITE

TABLE CHAUDE GOURMANDE

Haut de cuisse de volaille aux saveurs d'Asie, sauce aigre douce
Sésame noir et oignon vert

Médaillon de filet mignon de bœuf forestière
Sauce aux cèpes

Fenouil confit au miel parfumé à l'anis

Gratin de patate douce au beurre artisanale

Riz frit printanier aux petits légumes et coriandre

Crevettes sautées à la provençale, tomate séchée et olives Calamata

Flétan en pavé rôti, sauce crémeuse à l'ail noir

Huitres Rockefeller à l'épinard et cheddar vieilli

STATION DÉCOUPAGE

Gigot d'agneau confit aux fines herbes
Jus de cuisson au romarin

Dinde de Noël rôtie au four
Sauce à l'orange

STATION DE PÂTES

Strozzapreti aux fruits de mers

Cavatelli con Polpettes
Sauce tomate et basilic

Tortellini au champignons sauvages
Fondue au sir laurier

Ravioli au fromage alla Fiorentina
Sauce alfredo et épinards sautés

STATION DESSERTS

Fontaine de chocolat
Fruits frais et guimauves

Bûches de Noël

Biscuits du temps des fêtes

Salade de fruits exotiques

Assortiment de biscuits de Noël maison

Mini verrines du chef

Et beaucoup plus…

SHERATON
Laval Hotel

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