

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA

SAINT-SYLVESTRE



La Piazza
RISTORANTE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 - 20 H 00

Prix par personne : 225 \$ | Prix par enfant de 4 à 11 ans : 112.50 \$
Vestiaire inclus | Taxes et services en sus

NOUS VOUS OFFRONS DANS VOTRE PRIX :

Demi bouteille de vin en importation privée, rouge ou blanc
Une flûte de mousseux à minuit

POTAGES

Bisque de homard canadien
Potage minestrone aux tomates

STATION BUFFET DU CHEF

Porchetta maison
Charcuteries italiennes
Focaccia au parmesan et romarin
Antipasto du Sheraton
Terrine de foie gras maison du chef, figues confites
Huîtres fraîches et mignonnettes
Les salades du chef
Calmars frits
Tataki de thon aux épices cajun
Prosciutto tranché en salle

STATION DE SUSHI

Sélection de maki et nigiri du chef
Gingembre, sauce soya et wasabi

STATION DE TARTARES

Bœuf AAA, bison de l'Alberta, saumon de l'Atlantique, thon rouge
Condiments à tartare, mayonnaise épicée, mayonnaise à la truffe

STATION DE PÂTES ET RISOTTO

Risotto aux truffes noires préparé dans la meule de parmesan
Orecchiette au ragoût d'agneau
Strozzapreti à la crème de parmesan, pois verts et lard fumé

STATION DE FRUITS DE MER

Saumon fumé et gravlax
Huîtres Rockefeller et son sabayon au wasabi
Crevettes géantes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark
Caviar mujol, blinis, crème sure, œuf et persil
Pieuvre grillée, gremolata

STATION DE DÉCOUPAGE

Homard canadien, beurre à l'ail ou aioli
Tomahawk de l'Alberta grillé, sauce choron
Turducken — Dinde farcie d'un poulet et d'un canard



SHERATON
Laval Hotel

POUR RÉSERVER :

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

SOUPER GASTRONOMIQUE DE LA

SAINT-SYLVESTRE



MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 - 20 H 00

Suite du menu

STATION CHAUDE

Carré d'agneau aux pistaches et moutarde de Dijon

Pétoncles XXL poêlés, sauce au champagne et caviar de saumon

Arancini de canard confit, mozzarella, coulis de tomate

Filet mignon de veau aux raisins Concord et morilles

Gratin dauphinois à la truffe

Légumes racines d'hiver glacés à l'érable

Turbot rôti, sauce maltaise

TABLE D'HÔTE DU CHEF

Filet mignon de bœuf AAA façon Rossini
Foie gras, truffes, sauce périgieuse

Ou

Bar chilien rôti, beurre blanc au caviar du Québec

STATION DE FROMAGES

Sélection de fromages, pain, croûtons, noix, fruits séchés et raisins

STATION DESSERTS

Tiramisu maison

Fontaine au chocolat, fruits frais et guimauves

Mini verrines

Gâteaux du temps des fêtes

Tartes aux fruits

Bûches du temps des fêtes

Mini pâtisseries

Panettone

Assortiment de biscuits des fêtes

Salade de fruits

Mignardises et macarons

Pièce montée au chou à la crème

Cannoli du chef

Et beaucoup plus



SHERATON
Laval Hotel

POUR RÉSERVER :

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