



La Piazza  
RISTORANTE

## BUFFET SAMEDI SOIR 3 MAI AU 14 JUIN 2025



### ENTRÉES

#### POTAGE DU JOUR

#### POTAGE MINISTRONE AUX TOMATES

#### ANTIPASTO SUR PLANCHE DE BOIS

CROÛTONS VARIÉS ET PAIN GRILLÉ,  
BRUSCHETTA DE TOMATES, TAPENADE D'OLIVES  
NOIRES, HOUMOUS AUX PISTACHES, POIVRONS  
ROUGES, OLIVES MARINÉES, CHARCUTERIES  
ITALIENNES, LÉGUMES GRILLÉS, FOCACCIA AUX  
HERBES, NOIX ASSORTIES ET HUILES  
AROMATISÉES, RILLETES DE CANARD ET PÂTÉ  
DE FOIE, COURONNE DE PAIN FARCIE

#### STATION DE MOZZARELLA SAPUTO

BOCCONCINI, FIOR DI LATTE, MOZZARINA,  
RICOTTA, TUMA



### PLATS PRINCIPAUX

#### BUFFET FROID

LÉGUMES CROQUANTS ET TREMPETTES  
VARIÉTÉ DE SALADES, CONDIMENTS ET  
VINAIGRETTES  
SUSHIS JAPONAIS, SOYA, GINGEMBRE ET WASABI  
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA  
PIÉMONTAISE  
SALADE D'ORZO ET POULET GRILLÉ AU CITRON  
ET PESTO DE BASILIC  
SALADE DE RIZ ET THON FAÇON POKE BOWL  
SALADE NIÇOISE AU THON ÉMIETTÉ  
SALADE DE CREVETTES GRILLÉES À LA MANGUE,  
JALAPENOS MARINÉS, CIBOULETTE  
SAUMON FUMÉ, CITRON, CÂPRES ET OIGNONS  
ROUGES  
DUO DE CALMARS ET AÏOLI  
SALADE DE CHOU À L'ASIATIQUE  
COCKTAIL DE CREVETTES, MAYONNAISE CAJUN  
SALADE DE FUSILLI, BOCCONCINI, OLIVES  
KALAMATA, TOMATES SÉCHÉES  
PIEVRE GRILLÉE À LA MÉDITERRANÉENNE,  
POMMES DE TERRE FONDANTES ET PERSIL  
ITALIEN

#### STATION DE DÉCOUPAGE

POULET DU QUÉBEC RÔTI  
CONTRE-FILET DE BŒUF RÔTI À L'AIL ET AUX  
HERBES, JUS AU ROMARIN  
MERGUEZ ET SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES

#### NOTRE TABLE CHAUDE

FAZZOLETTI RICOTTA, SAUCE FORESTIÈRE AU  
MASCARPONE, COULIS DE ROQUETTE ET  
CHAMPIGNONS SAUVAGES  
TROFIE AU PESTO DE TOMATES, TOMATES  
SÉCHÉES, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN  
RISOTTO À LA COURGE ET À LA SAUGE  
SHORT RIBS DE BŒUF BRAISÉ À LA MILANAISE ET  
GREMOLATA  
MORUE FAÇON SICILIENNE, TOMATES, CÂPRES,  
POMMES DE TERRE ET TAPENADE D'OLIVES  
POLPETTES DE VEAU, TOMATES ITALIENNES ET  
GRANA PADANO  
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE  
PACIFIQUE ROCK  
LÉGUMES DU CHEF

+ 2 PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX, SERVIS  
DIRECTEMENT À VOTRE TABLE

#### STATION DE FROMAGE

LA SÉLECTION DE FROMAGES, PAIN, CROÛTONS,  
NOIX, FRUITS SÉCHÉS ET RAISINS



### DESSERTS

#### STATION DE DESSERTS

FONTAINES AU CHOCOLAT, FRUITS FRAIS ET  
GUIMAUVES  
MINI VERRINES DU CHEF  
GÂTEAUX, TARTES AUX FRUITS  
MINI PÂTISSERIES  
ASSORTIMENT DE BISCUITS  
SALADES DE FRUITS  
ET BIEN PLUS ENCORE



**La Piazza**  
RISTORANTE

## SATURDAY NIGHT BUFFET MAY 3 TO JUNE 14, 2025



### APPETIZERS

#### SOUP OF THE DAY

##### TOMATO MINESTRONE SOUP

##### ANTIPASTO ON A WOODEN PLATTER

ASSORTED CROUTONS AND TOASTED BREAD,  
TOMATO BRUSCHETTA, BLACK OLIVE TAPENADE,  
PISTACHIO HUMMUS, RED PEPPERS, MARINATED  
OLIVES, ITALIAN CHARCUTERIE, GRILLED  
VEGETABLES, HERB FOCACCIA, ASSORTED NUTS  
AND FLAVORED OILS, DUCK RILLETTES AND  
PÂTÉ, STUFFED BREAD CROWN

##### SAPUTO MOZZARELLA STATION

BOCCONCINI, FIOR DI LATTE, MOZZARINA,  
RICOTTA, TUMA



### MAIN COURSES

#### COLD BUFFET

CRUNCHY VEGETABLES AND DIPS  
VARIETY OF SALADS, CONDIMENTS, AND  
DRESSINGS

JAPANESE SUSHI, SOY, GINGER, AND WASABI  
POTATO SALAD WITH PIÉMONTAISE DRESSING  
ORZO SALAD WITH GRILLED CHICKEN, LEMON,  
AND BASIL PESTO

RICE SALAD WITH TUNA, POKE BOWL STYLE

NIÇOISE SALAD WITH FLAKED TUNA

GRILLED SHRIMP SALAD WITH MANGO,

MARINATED JALAPEÑOS, CHIVES

SMOKED SALMON, LEMON, CAPERS, AND RED  
ONIONS

CALAMARI DUO WITH AIOLI

ASIAN-STYLE CABBAGE SALAD

SHRIMP COCKTAIL WITH CAJUN MAYONNAISE

FUSILLI SALAD WITH BOCCONCINI, KALAMATA  
OLIVES, AND SUNDRIED TOMATOES

GRILLED OCTOPUS MEDITERRANEAN STYLE,  
MELT-IN-YOUR-MOUTH POTATOES, AND ITALIAN  
PARSLEY

#### CARVING STATION

ROAST QUEBEC CHICKEN

ROAST SIRLOIN OF BEEF WITH GARLIC AND  
HERBS, ROSEMARY JUS

GRILLED MERGUEZ AND ITALIAN SAUSAGES

#### OUR HOT TABLE

RICOTTA FAZZOLETTI, FORESTIÈRE SAUCE WITH  
MASCARPONE, ROCKET COULIS, AND WILD  
MUSHROOMS

TROFIE WITH TOMATO PESTO, SUN-DRIED  
TOMATOES, ROCKET AND PINE NUTS  
SQUASH AND SAGE RISOTTO

BRAISED BEEF SHORT RIBS MILANESE STYLE  
WITH GREMOLATA

SICILIAN-STYLE COD WITH TOMATOES, CAPERS,  
POTATOES, AND OLIVE TAPENADE

VEAL POLPETTES WITH ITALIAN TOMATOES AND  
GRANA PADANO

PACIFIC ROCK CHEESE POTATO GRATIN

CHEF'S VEGETABLES

+ 2 MAIN COURSE OPTIONS, SERVED DIRECTLY  
TO YOUR TABLE

#### CHEESE STATION

SELECTION OF CHEESES, BREAD, CROUTONS,  
NUTS, DRIED FRUITS, AND GRAPES



### DESSERTS

#### DESSERT STATION

CHOCOLATE FOUNTAINS, FRESH FRUITS, AND  
MARSHMALLOWS

MINI VERRINES BY THE CHEF

CAKES, FRUIT TARTS

MINI PASTRIES

ASSORTED COOKIES

FRUIT SALADS

AND MUCH MORE