



La Piazza

RISTORANTE



Sheraton

LAVAL HOTEL

450-687-2440 #100

Buffet de Noël / Christmas Buffet

Vendredis et samedis du 24 novembre au 22 décembre (inclusivement)
/ Fridays and Saturdays from nov.24th to Dec. 22th (Inclusively)

Prix par adulte : 59,95\$ / Price per adult \$59,95

Prix par enfant de 4 à 11 ans : 29\$ / Price per children ages 4 to 11 years old : \$29

Taxes et services en sus / Taxes and services not included

Menu du temps des fêtes / Holiday Menu

Potages / Soups

Potage minestrone / Minestrone soup
Crème de champignons et bacon fumé / Cream of mushroom and smoked bacon

Buffet froid / Cold Buffet

Variété de légumes croquants et ses trempettes / Variety of crisp vegetables and dips
Bar a salade avec protéines, vinaigrettes et condiments / Salad bar with protein, vinaigrettes and condiments
Bruschetta et assortiments de croustons / Bruschetta and an assortment of croutons
Pâtés et terrines de gibier / Game pâté and terrines
Tomates caprese / Tomatoes caprese
Portobello grillés, avocats et œuf cuits dur à l'origan / Grilled portobello mushrooms, avocados and hard-boiled eggs with oregano
Sushis à la japonaise et ses accompagnements / Japanese sushi and its accompaniments
Crevettes cocktails, sauce fruits de mer / Shrimps cocktail, seafood sauce
Canard fumé, poires grillées au balsamique et lentilles marinées au citron / Smoked duck, grilled balsamic pears and lemon marinated lentils
Salades du Chef du temps des fêtes / Holiday season chef's salad
Duo de saumon fumé / Smoked salmon duo
Moules géantes croustillantes au citron / Giant crisp mussels with lemon

Buffet chaud / Hot buffet

Porchetta maison / Homemade porchetta
Poulet du Québec bbq de notre rôtissoire / Quebec BBQ chicken from our rotisserie
Risotto d'orge aux oignons caramélisés et bavette de bœuf grillé / Barley risotto with caramelized onions and grilled flank steak
Mac n cheese et boulettes de veau à l'italienne / Mac n cheese and Italian veal meatballs
Ravioli au fromage, sauce tomates Valoroso et sambucca / Cheese-filled ravioli, Valoroso tomato sauce and sambucca
Penne au poulet parmesan, sauce arrabiatta / Penne chicken parmesan, arrabiatta sauce
Jardinière de légumes au gratin / Mixed vegetables au gratin
Pomme de terre parisienne façon poutine, gouda fumé et foie gras de canard / Poutine style Parisian potatoes, smoked Gouda and duck foie gras
Osso bucco de porc braisé aux canneberges, moutarde et sirop d'érable / Cranberry braised pork osso bucco, mustard and maple syrup
Cannelloni de saumon aux crevettes, sauce crème au raifort / Salmon cannelloni with shrimp, horseradish cream sauce
Moules à la crème d'escargots, persil et ail / Cream of escargot mussels with parsley and garlic

Table d'hôte du temps des fêtes / Holiday Table d'hôte

Ballotine de volaille aux fruits séchés et foie gras de canard, sauce a l'hydromel et poire confite / Poultry ballotine with dried fruit and duck foie gras, with mead and candied pear sauce
Roulade de truite gravlax poêlée, peau croustillante, purée de choux-fleur vanillée et tombée d'épinards aux noisettes / Pan-fried gravlax trout roulade, crispy skin, vanilla flavoured cauliflower puree and spinach with hazelnuts

Ou / Or

Wellington de short ribs de bœuf braisé et champignons sauvages, confiture de canneberges aux épices parfumées à l'orange / Braised beef short rib Wellington and wild mushrooms, spiced cranberry jam with orange flavoured

And much more

Station de dessert / Dessert Station

Fontaine de chocolat et cubes des fruits frais et guimauves / Chocolate fountain with cubed fruits and marshmallows
Tartelette au citron / Lemon tartlet
Mini éclair au chocolat et café / Mini chocolate and coffee éclairs
Beignet au Nutella, sucre et cannelle / Beignet with Nutella, sugar and cinnamon
Mini verrines, Mini cup cake, Mini milles feuilles
Gâteaux et tartes aux fruits / Cakes and fruit pies
Buches du temps des fêtes / Holiday yule logs
Martini de salade de fruits / Fruit salad martinis
Bad Monkey Popcorn



Sheraton

LAVAL HOTEL

