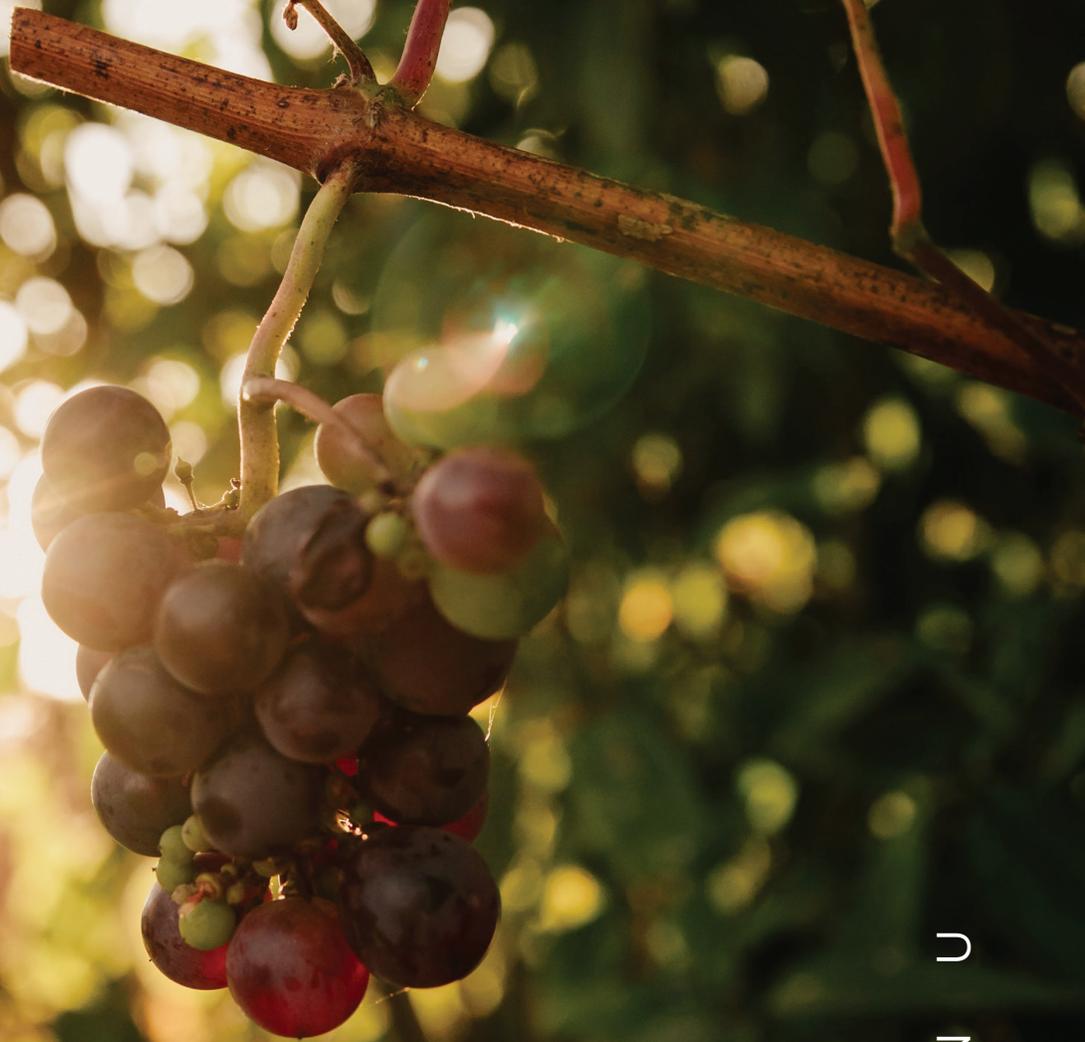


# LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC

---



UNE DIVISION DE

**PMS**

U  
N  
E  
M



UN ESPACE UNIQUE

## FORFAIT 3

Table dégustation "La Bullerie"

Station de dégustation de nos vins & bulles

Passage de tapas (7 variétés)

Service à la table

Choix de salade composée

Choix d'assiette principale

Option végétarienne & menu pour enfants

Boissons gazeuse, café et eau inclus

Vin à volonté durant le repas

**110.00 \$**

par personne plus taxes et service

Informez-vous sur nos options additionnelles; cocktail, mets supplémentaires, table de fin de soirée & service de bar



## TAPAS

- Tartinade d'oignon caramélisé à l'agneau du québec et déesse verte
- Nuggets de morue frits avec une vinaigrette au citron et de la roquette
- Galette végétalienne aux champignons sautés
- Bâtonnets de crabe en pâte dans un petit pain avec salade de chou
- Bagel à l'avocat garni de graines de chia et d'oignon
- Mini bagel à l'avocat garni de saumon fumé
- T-bone grillé mariné avec un mélange d'herbes fraîches, oignon et ail
- Chou-fleur mariné, carottes, poivron rouge, asperges dans un mini pot
- Choux de bruxelles croustillants garnis de parmesan et d'huile de truffe noire
- Gnocchis frits farcis de champignons coupés sur un aïoli au fromage
- Salade de poulpe mariné, pommes de terre, vinaigrette aux agrumes, garnie d'origan frais
- Crevettes de roche sur un lit de riz garni de mayonnaise au soja épicée et de micro-herbes
- Mini pizza triangulaire avec prosciutto et roquette
- Pizza roulée au gouda fumé, épinards et mortadelle
- Boule de riz farcie à la tomate et au fromage garnie d'un aïoli aux herbes
- Calamars servis aïoli au citron
- Mousse de foie gras servie en brioche à la lavande et fleur de sel garnie de canneberges séchées





- Crème fraîche servie sur un blini garni de figues séchées et de chesse bleu
- Tartare de saumon aux pêches, miel, lavande, garnir de chapelure croustillante
- Laitue, bacon, copeaux de parmesan servis en petit pain
- Taco Poulet général tao sur pommes fraîches, graines de sésame, oignon vert
- Taco Hummus de pois chiches, bâtonnets de patates douces, oignon garni de becs de pois
- Taco Hummus aux haricots noirs, poulet croustillant, chou rouge mariné, maïs garni de micro-légumes verts
- Taco Boulettes de betteraves végétaliennes servies sur une sauce à l'ail garnie de chimichurri
- Extra : Huîtres (prix du marché)

## TRIO CROSTINI

- Ricotta garnie d'origan frais et de sel de mer
- Tapenade de Kalamata aux oignons, persil et citron
- Fromage de chèvre à tartiner avec pancetta sautée et oignon garni de micro-légumes verts





## SALADE

- Bébé chou frisé avec pois chiches parmesan et vinaigrette limonade au basilic
- Salade d'endives avec vinaigrette crémeuse au fromage de chèvre crémeux aux amandes et aux pommes fraîches
- Kumquats aux fruits roses et aux oranges avec une vinaigrette aux agrumes sucrée et à la roquette
- Radicchio, iceberg et laitue romaine avec une vinaigrette cesar
- Salade de pousses d'épinards avec des tranches de concombre et de radis avec crumble au fromage feta avec un vinaigrette aux olives kalamata

## SOUPE

- La soupe aux pois
- Courge butternut
- Stracciatella florentine

## PÂTES

- Ravioli aux légumes méditerranéens et au chèvre
- Ravioli de boeuf braisé et sauce au beurre avec petits pois
- Tortellini aux épinards et à l'ail rôti
- Farcie de mozzarella à la ricotta et au parmesan
- Coquilles de veau farcies au sauce tomate
- Gnocchi choix de sauce tomate :  
sauce gigi, tomate ou crème à la pancetta aux épinards parmesan
- Crème à la pancetta aux épinards et parmesan
- Linguini aux huîtres de haricots verts aux sauce pesto
- saucisse de viandes rigatonis garnie de ricotta fraîche





## PLAT PRINCIPAL

---

- Saumon
- Morue
- Haddock
- Suprême de poulet
- Rouleau de porc farci de pommes au fromage pot-de-vin canneberge et chapelure
- 6z de steak de surlonge de bœuf
- Joes de boeuf
- Côtelette de porc Nagano
- Jarret de porc
- Ossobuco de veau

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché de saison

### Choix de sauces

- Demi-glace
- Sauce au vin rouge
- Demi glace au vin rouge
- Sauce crémeuse aux champignons
- Chimichurri
- Gremolata

### Choix de côté

- Purée rustique
- Purée de courge musquée
- Purée de pommes de terre, poireaux et pois



## VÉGÉTALIEN

- Ignames panées avec une purée de haricots blancs garnie d'une salsa aux tomates en morceaux
- Steak de chou-fleur au chimichurri sur un serveur de purée de pois chiches avec un mélange de légumes
- Aubergines rôties sur une base de purée de pommes de terre avec un ragoût de haricots
- Tufo croustillant avec un glaçage au soya à l'érable avec des rapini et une purée de pommes de terre

## REPAS ENFANTS

- Pizza margherita
- Escalope de poulet et frites
- Hamburger au fromage avec frites
- Poitrine de poulet grillée avec mélange de légumes



## DESSERTS

- Gâteau au chocolat végétalien
- Tarte au sucre
- Coquille de cannoli farcie au chocolat ricotta et lavande

## TABLE DE MINUIT

- Station de pizza
- Fruits assortis
- Mini pâtisseries italiennes
- Sandwich Porchetta
- Mini burger