

# LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC

---



UNE DIVISION DE



2023 — FORFAIT 2



UN ESPACE UNIQUE

## FORFAIT 2

————— Cocktail —————

Table dégustation "La Bullerie"

Station de dégustation de nos vins & bulles

Passage de tapas (5 variétés)

————— Service à la table —————

Choix de salade composée ou de soupe

Choix d'assiette principale

Option végétarienne & menu pour enfants

Dessert

*voir page extras*

Boissons gazeuses, café et eau inclus

2 Bouteilles de vins par 8 personnes

**100.00 \$**

par personne plus taxes et service

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

## TAPAS



- Fromage de chèvre à tartiner avec pancetta sautée et oignon garni de micro-légumes verts (V)
- Tartinade d'oignons caramélisés avec agneau du Québec braisé et déesse verte (F)
- Pépites de cabillaud frits avec vinaigrette au citron et roquette (F)
- Galette végétalienne aux champignons sautés (V)
- Bâtonnets de crabe en pâte dans un petit pain avec salade de chou (F)
- Bagel à l'avocat garni de graines de chia et d'oignon (V)
- Mini bagel à l'avocat garni de saumon fumé (V)
- Chou-fleur mariné, carottes, poivrons rouges, asperges en mini pot (F)
- Choux de Bruxelles croustillants garnis de parmesan et d'huile de truffe noire (V) (F)
- Gnocchis frits farcis aux champignons tranchés sur un aïoli au fromage (V)
- Salade de poulpe mariné, pommes de terre, vinaigrette aux agrumes, garnie d'origan frais (F)
- Crevettes de roche sur un lit de riz garni de mayonnaise épicée au soja et de micro-herbes (F)
- Pizza roulée avec gouda fumé, épinards et mortadelle (F)
- Boule de riz farcie à la tomate et au fromage garnie d'un aïoli aux herbes (F)
- Calamars servis avec aïoli au citron (F)
- Mousse de foie gras servie en brioche à la lavande et fleur de sel garnie d'airelles séchées
- Tartare de saumon aux pêches, miel, lavande, garni de chapelure croustillante (V)
- Taco au poulet général tao sur pommes fraîches, graines de sésame, oignon vert (F)
- Taco de houmous de pois chiches, bâtonnets de patates douces, oignon garni de becs de pois (V) (F)
- Taco aux boulettes de betterave servis sur une sauce à l'ail garnie de Chimichurri (V) (F)
- Ricotta garnie d'origan frais et de sel de mer (V)
- Tapenade de Kalamata aux oignons, persil et citron (F)
- Fromage de chèvre à tartiner avec pancetta sautée et oignon garni de micro-légumes verts (V)
- Gnocchis frits sur un aïoli au fromage (F) (V)

Supplément :

- Huîtres 30\$/12
- Carré d'agneau 60\$/12





## 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 sucrés et à la roquette
- Radicchio, laitue iceberg et laitue romaine avec une vinaigrette César
- 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

- 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 farcies de veau et sauce tomate
- Gnocchi choix de sauce :  
sauce gigi, tomate ou crème à la pancetta aux épinards et parmesan
- Pappardelle crème à la pancetta aux épinards et parmesan
- Linguini aux huîtres de haricots verts aux sauce pesto
- Rigatoni avec saucisse de viandes 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

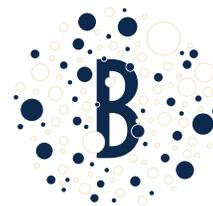
Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché de saison

### 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 une base 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 avec 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 ricotta, pépites de chocolat

## TABLE DE FIN DE SOIRÉE

- Pizzas four à bois
- 3 variétés de mini pâtisseries maison
- Fruits de saison



## EXTRAS

### MENU

Pâtes simples	12,00 \$ /p.p.
Pâtes farcies	15,00 \$ /p.p.
Frais de coupe de gâteau	2,00 \$ /p.p.
Dessert maison	8,00 \$ / p.p.

### BAR

Bar ouvert – 3-4 heures	40,00 \$ /p.p.
Bar ouvert – 7-8 heures	50,00 \$ /p.p.
Frais d'installation du bar	500,00 \$

**Si vous prenez pas un bar ouvert vous devez prendre un bar payant ou bar à consommations et payer les frais d'installation**

### TABLE DE FIN DE SOIRÉE

15,00 \$ /p.p.

*Pizzas four à bois, 3 variétés de mini pâtisseries maison, fruits de saison*

#### EXTRA TABLE DE FIN DE SOIRÉE

7,50 \$ chacun /p.p.

*Mini burgers, s'mores, poutine, sandwichs porchetta, mini hot dogs*

### LOCATIONS

Salle de réception	1800,00 \$
Restaurant	1200,00 \$

### CÉRÉMONIE

*Cérémonie dans les vignes (sous chapiteau)* 1250,00 \$

Inclus : pergola en bois, chaises de jardin blanches

*Cérémonie près du lac* 500,00 \$

Rien inclus, juste un espace réservé