

# LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC

---



UNE DIVISION DE



2023-2024 — FORFAIT 4

## FORFAIT 4

————— Cocktail —————

Table dégustation « La Bullerie »  
*Station de dégustation de nos vins & bulles*

Passage de tapas (7 variétés)

Table du terroir

*Choix de station, concept passage, ou assiette individuelle*

*Viande salées maison, pâté & charcuteries, fromage de  
Brebis, légumes marinés, olives & noix aromatisées*

————— Service à la table —————

Toast avec bulles

Choix de salade composée **ou** de soupe

Choix d'assiette principale

Option végétarienne & menu pour enfants

Boissons gazeuses, café et eau inclus

Vin à volonté durant le repas

**135.00 \$**

par personne plus taxes et service

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

## TAPAS

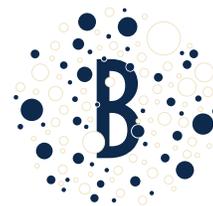


- Fromage de chèvre à tartiner avec pancetta sautée et oignon garni de micro-légumes verts (V)
- Tartinade d'oignons caramélisés avec agneau du Québec braisé et déesse verte (F)
- Pépites de cabillaud frits avec vinaigrette au citron et roquette (F)
- Galette végétalienne aux champignons sautés (V)
- 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 *Prix du marché*/12
- Carré d'agneau *Prix du marché*/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 petits 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:* Gigi, tomate, crème à la pancetta aux épinards et parmesan
- Pappardelle crème à la pancetta aux épinards et parmesan
- Rigatoni avec saucisse de viandes garnie de ricotta fraîche
- Penne fait maison  
*Choix de sauce:* Sauce tomate, crème, pesto





## PLAT PRINCIPAL

- Saumon
- Morue
- Espadon
- Suprême de poulet
- Rouleau de porc farci de pommes au fromage pot-de-vin canneberge et chapelure
- 6z de steak de surlonge de bœuf
- Joutes de boeuf
- Jarret de porc
- Ossobuco de veau
- Filet mignon
- Côte de veau
- Bœuf braisé
- Jarret d'agneau
- Poitrine de canard

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

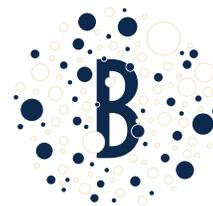
### Choix de sauces

- Demi-glacé
- Sauce au vin rouge
- Demi glacé 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

*Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir à La Bullerie une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invité(e)s ainsi que leurs sélections respectives, un marque-place devra par la suite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix.*



## VÉGÉTALIEN

- Ignames panées avec une purée de haricots blancs garnie d'une salsa aux tomates en morceaux
- Aubergines rôties sur une base de purée de pommes de terre avec un ragoût de haricots
- Tofu croustillant avec un glaçage au soya à l'érable avec des rapini et une purée de pommes de terre
- Poivron farci au riz
- Pain de viande aux pois chiches
- Polenta crémeuse garnie d'un assortiment de fèves marinées

## REPAS ENFANTS

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



## DESSERTS

- Gâteau au chocolat végétalien
- Tarte au sucre locale
- Coquille de cannoli farcie au ricotta, pépites de chocolat
- Gâteau éponge au matcha
- Gâteau éponge aux pommes garni de bleuets

## TABLE DE FIN DE SOIRÉE

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



## EXTRAS

### MENU

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Pâtes simples            | 12,00 \$ /p.p.  |
| Pâtes farcies            | 15,00 \$ /p.p.  |
| Frais de coupe de gâteau | 3,00 \$ /p.p.   |
| Dessert maison           | 8,00 \$ / p.p.  |
| Full végétarien          | 10,00 \$ / p.p. |
| Options Halal            | Prix du marché  |

### BAR

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Bar ouvert – 3-4 heures     | 45,00 \$ /p.p. |
| Bar ouvert – 7-8 heures     | 55,00 \$ /p.p. |
| Frais d'installation du bar | 500,00 \$      |

**Si vous ne 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 18,00 \$ /p.p.

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

#### EXTRA TABLE DE FIN DE SOIRÉE

7,50 \$ chacun /p.p.

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

**Pour choisir ces options il faudra sélectionner la table de fin de soirée à 18,00 \$**

### FRAIS DE LOCATIONS

|                    |            |
|--------------------|------------|
| salle de réception | 2000,00 \$ |
| Restaurant         | 1500,00 \$ |

### CÉRÉMONIE

|  |            |
|--|------------|
| Cérémonie dans les vignes (sous chapiteau)           | 1500,00 \$ |
| Inclus : pergola en bois, chaises de jardin blanches |            |
| Cérémonie près du lac                                | 500,00 \$  |
| Rien inclus, juste un espace réservé                 |            |