

LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC



UNE DIVISION DE



BRUNCH

2023-2024



UN ESPACE UNIQUE

PLATEAU DU MARCHÉ

Charcuterie
Fromage locaux
Pain maison
Légumes grillés et rôtis
Olives assorties
Noix aromatisées

Station de Mimosa

SALADE

(choix de 1)

Asperges, bocconcini, roquette, olives kalamata, micro-pousse
oseille garni de tranches de pain
croustillant sur une base de houmous

ou

Oranges, radis, menthe râpée et vinaigrette maison aux agrumes

ou

Laitue mélangée avec oignon mariné aux pommes fraîches
locaux avec une vinaigrette maison

PLAT PRINCIPAL

Choix de 3 max. confirmer quantités 2 semaines avant

Raviolis de bœuf dans une sauce au beurre garnis de petits pois et de parmesan

ou

Tartare de saumon aux pêches, miel, lavande, garni de chapelure croustillante

ou

Frittata farcie aux champignons, fromage de chèvre, épinards garnie de pancetta et
pommes de terre en cubes sautées à la truffe

ou

Pain doré au pomme empilé avec des baies servi avec yogourt local et pommes de terre

ou

Jarret de porc braisé au sirop d'érable sur lit de purée de pommes de terre et carottes

ou

Morue garnie d'une salsa de tomates fraîches sur une purée de petits pois et choux de bruxelles

100,00 \$

par personne plus taxes et service

Pour tout groupe désirant offrir des 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.



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	