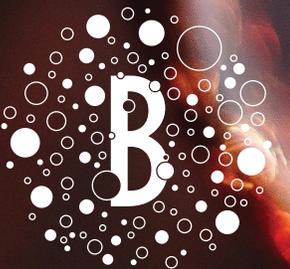


LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC

COCKTAIL DINATOIRE

2025-2026



UNE DIVISION DE

PMG



UN ESPACE UNIQUE

COCKTAIL DINATOIRE

Table Dégustation

« La Bullerie »

Station de nos produits

Dégustation vins & bulles

La Table Du Terroir

Viande maison salée et charcuteries

Fromages locaux, légumes marinés

Assortiment d'olives et noix aromatisées

Focaccia maison

Passage de Tapas

(Choix de 5 tapas)

100,00 \$

par personne plus taxes et service

DURÉE DU SERVICE : 2 HEURES

15,00 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

Minimum de 50 personnes



TAPAS

- Tartinade d'oignons caramélisés avec agneau du Québec braisé et herbes vertes sur un pain pumpernickel 🔥
- Bouchées de morue frite avec vinaigrette au citron et à la roquette 🔥
- Champignons sautés sur un crostini sans gluten 🌱 🌾
- Bâtonnets de crabe dans un petit pain avec salade de chou
- Petit pain avec saumon fumé et avocat garni d'oignons marinés
- Mini burger végétalien aux falafels 🌱
- Choux de Bruxelles croustillants garnis de parmesan et d'huile de truffe noire 🌱 🌾
- Gnocchis frits farcis aux champignons tranchés, le tout garni d'un aïoli au fromage 🌱 🔥
- Salade de poulpe mariné, pommes de terre, vinaigrette aux agrumes, garnie d'herbes fraîches
- Crevettes de roche sur lit de riz, le tout rehaussé de micro herbes et de mayonnaise épicée 🔥
- Pizza roulée avec gouda fumé, épinards et mortadelle 🔥
- Boule de riz farcie à la tomate et au fromage garnie d'un aïoli aux herbes 🔥 🌱
- Calamars servis avec aïoli au citron 🔥
- Roulé de pommes de terre à l'échalote avec avocat 🌱
- Tartare de saumon aux pêches, miel, lavande, garni de chapelure crouillante
- Taco au poulet général tao sur pommes fraîches, graines de sésame et oignons verts 🔥
- Taco de houmous de pois chiches, bâtonnets de patates douces, oignon garni de pois 🌱
- Mini samosa aux légumes avec sauce chutney 🌱 🔥
- Taco à coquille souple, style Big Mac 🔥
- Tapenade d'olives Kalamata sur crostini sans gluten avec oignons, persil et citron 🌱 🌾
- Gnocchis frits sur aïoli au fromage 🌱 🔥

🔥 *Servi chaud*

🌱 *Sans gluten*

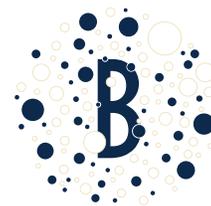
🌱 *Végétarien*

🌱 *Végétalien*

Suppléments :

- Huîtres *Prix du marché*
- Carré d'agneau *Prix du marché*





SUPPLÉMENTS

BAR PAYANT

Frais d'installation du bar	500 \$
Verre de vin, bière	10 \$ par verre
Cocktails alcoolisés	15 \$ par verre
Shooter	9 \$ par verre
Mocktails	11 \$ par verre

BAR OUVERT

COCKTAILS ALCOOLISÉS ET MOCKTAILS INCLUS

4 heures	50 \$ / p.p.
7-8 heures	60 \$ / p.p.

Espresso et cappucino inclus. Frais d'installation du bar inclus.

SUPPLÉMENTS DU BAR

station de mocktails (pour la durée de l'évènement)	25 \$ / p.p.
---	--------------

LOCATIONS

Salle de réception 3 000 \$

Restaurant 2 000 \$

Inclus : tables, chaises en bois, vaisselle, assiettes de service blanches, coutellerie, verres, serviettes de table (blanches).

Systeme de son inclus.