LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC

FORFAIT 3

2025-2026

UNE DIVISION DE PMQ

FORFAIT 3

Cocktail

« La Bullerie »

Station de dégustation de nos vins et bulles

Sélection de tapas (7 variétés)

Service à la table

Focaccia maison

Choix de salade composée ou soupe

Choix d'assiette principale : viande, poisson, option végétarienne

Eau, boissons gazeuses et café régulier, thé inclus

Vin à volonté tout au long du repas

125,00 $

par personne, plus taxes et pourboire

Informez-vous sur nos options additionnelles; cocktail et ajouts au repas, menu pour enfants, menu de fin de soirée et service de bar

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 croustillante
- 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*

SALADES

- Salade de bébé chou frisé avec pois chiches au parmesan et vinaigrette basilic et citron
- Salade d'endives avec vinaigrette crémeuse au fromage de chèvre, amandes et pommes fraîches
- Salade de pamplemousses, oranges, oranges Cara Cara, fromage de chèvre, vinaigre balsamique blanc, le tout agrémenté de pomme grenade et de roquette
- Salade de radicchio, laitue iceberg et laitue romaine avec bacon, croûtons faits maison et vinaigrette césar
- Salade de bébé épinards, tranches de concombre, radis avec fromage feta émietté et vinaigrette aux olives Kalamata
- Salade caprese avec tomates, fromage fior di latte, basilic et vinaigrette italienne
- Salade de fenouil avec tranches de céleri, olives vertes, canneberges séchées et maïs rôti avec une vinaigrette à la lime

SOUPES

- Soupe de bouillon de poulet avec lentilles, haricots rouges, pommes de terre en dés, carottes, épinards et petites pâtes coquilles
- Soupe de courge butternut garnie de crème et d'huile d'olive
- Purée de brocoli à base de bouillon de légumes, le tout garni de maïs sucré

SUPPLÉMENTS EN OPTION : PÂTES +18 $

- Raviolis de bœuf braisé et sauce au beurre avec petits pois
- Raviolis de courge butternut avec sauce crémeuse
- Gnocchis faits maison
  Choix de sauce : sauce gigi, sauce tomate ou sauce crémeuse avec pancetta
- Rigatonis avec saucisse de viande garnis de ricotta fraîche

PLATS PRINCIPAUX

- Saumon
- Morue
- Suprême de poulet
- Poulet à la parmigiana
- Rouleau de porc farci aux pommes, au fromage et aux canneberges
- Rôti de bœuf 5 oz
- Surlonge de bœuf 6 oz
- Joues de bœuf
- Jarret de porc
- Osso bucco de veau

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent de votre choix.

Choix de sauces

- Sauce demi-glace
- Sauce au vin rouge
- Sauce demi-glace au vin rouge
- Sauce crémeuse aux champignons
- Sauce chimichurri
- Sauce gremolata

Choix d'à-côtés (féculents)

- Purée rustique
- Purée de courge butternut
- Purée de pommes de terre avec poireaux et pois

PLATS VÉGÉTALIENS

- Risotto de champignons portobello et de haricots blancs mélangés dans une sauce soja avec bok choy et carottes
- Aubergines parmigiana avec fromage végétalien
- Tofu croustillant avec sauce hoisin, rapinis et purée de pommes de terre

MENU POUR ENFANTS

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

DESSERTS + 8 $

- Gâteau au chocolat végétalien
- Biscuit aux pépites de chocolat fourré au Nutella® et garni de glace à la vanille
- Coquille de cannoli farcie au ricotta, aux pépites de chocolat et à la lavande

MENU DE FIN DE SOIRÉE + 18 $

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

MENU

Pâtes	18 $ / p.p.
Frais de coupe de gâteau	3 $ / p.p.
Dessert	8 $ / p.p.
Entièrement végétalien	15 $ / p.p.
Halal	*Prix du marché*

MENU DE FIN DE SOIRÉE

18 $ / p.p.

Pizzas cuites au four à bois, 3 variétés de mini pâtisseries maison, variétés de macarons, fruits de saison.

SUPPLÉMENTS DU MENU DE FIN DE SOIR

7,50 $ chacun / par personne

Mini burgers, s'mores, poutine, sandwichs à la porchetta, mini hot dogs.

Pour choisir ces options, vous devez sélectionner le menu de fin de soirée à 18,00 $.

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.

CÉRÉMONIE

Cérémonie dans les vignes (sous chapiteau)	2 000 $
Inclus : pergola en bois, chaises de jardin blanches	
Cérémonie près du lac	1 000 $
Rien d'inclus, seulement un espace réservé	

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).

Système de son inclus.