

LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC



UNE DIVISION DE



2025-2026 — FORFAIT 4



UN ESPACE UNIQUE

FORFAIT 4

————— Cocktail —————

« La Bullerie »

Station de dégustation de nos vins et bulles

Sélection de tapas (7 variétés)

Table du terroir

*(Viandes salées maison, pâté, saucisse maison, fromage de brebis, fromages assortis,
légumes grillés et rôtis, olives & noix assaisonnées)*

————— Service à la table —————

Toast de célébration

Focaccia maison

Choix de salade ou soupe

Choix de plat principal : viande, poisson, option végétarienne

Eau, boissons gazeuses et café régulier, thé inclus

Vin à volonté tout au long du repas

145,00 \$

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
 - Poitrine de canard
 - Rôti de bœuf 5 oz
- Surlonge de bœuf 6 oz
 - Joes de bœuf
 - Jarret de porc
 - Osso bucco de veau
 - Filet mignon
 - Côte de veau
 - Bœuf braisé
 - Jarret d'agneau

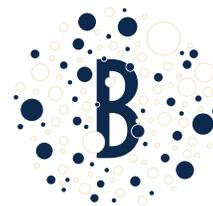
Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent de votre choix.

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 VÉGÉTALENS

- 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

SUPPLÉMENTS



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, sandwiches 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 cappuccino inclus. Frais d'installation du bar inclus.

SUPPLÉMENTS DU BAR

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



SUPPLÉMENTS

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.

