

PACKAGE 2

——————————————————————————————————————
« La Bullerie »
Station de dégustation de nos vins et bulles
——————————————————————————————————————
Toast
Choix d'une (1) entrée : tartare de saumon / calmars frits / arancini
Choix de pâtes
Choix de salade
Choix de plat principal
Option végétariennes et menu pour enfants
——————————————————————————————————————
Gâteau au chocolat végétalien
ou
Biscuit aux pépites de chocolat fourré au Nutella® et garni de glace à la vanille
ou
Coquille de cannoli farcie au ricotta, aux pépites de chocolat et à la lavande

Eau, boissons gazeuses et café régulier inclus 2 bouteilles de vin par table

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

B

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

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)

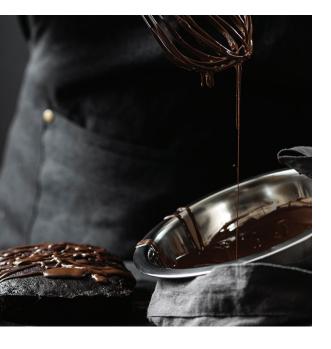
- Purée rustique
- Purée de courge butternut
- Purée de pommes de terre avec poireaux et pois

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

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, 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.

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.

