

LA BULLERIE

VIGNOBLE ST-JOSEPH-DU-LAC



UNE DIVISION DE



BRUNCH

2025-2026



UN ESPACE UNIQUE

PLATEAU DU MARCHÉ

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

Station de mimosa

SALADE

(Choix de 1)

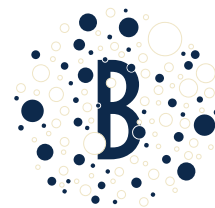
Asperges, bocconcini, roquette, olives Kalamata, micropousses et oseille,
garnis de tranches de pain croustillant sur une base de houmous

ou

Orange, radis, menthe râpée et vinaigrette maison aux agrumes

ou

Laitue mélangée avec oignon mariné aux pommes fraîches locales,
accompagnée d'une vinaigrette maison



PLAT PRINCIPAL

(Choix de 3 maximum. Confirmer les 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 et lavande, garni de crostinis croustillants

ou

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

ou

Pain doré aux pommes, garni de baies, servi avec du yaourt local
et des pommes de terre

ou

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

ou

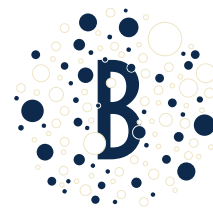
Morue garnie d'une salsa de tomates fraîches, sur une purée de petits pois
et des choux de Bruxelles

105,00 \$

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, suivie des noms des invité(e)s ainsi que leurs sélections respectives. Un marque-place devra ensuite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix.

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

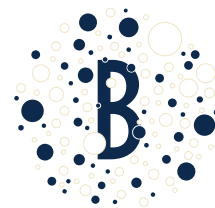
BAR OUVERT

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.

