

DISTILLERIE
ARSENAL & CO.

—
TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE
2023-2024

BANQUET ARSENAL

85\$

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU GINGEMBRE

Pétoncle poêlé et caramel de rhum maison

MÉDAILLON DE VEAU

Purée de pommes de terre au gras de canard, oignons perlés, crème de roquefort au whisky, brocoletti

OU

FILET DE MORUE

En croute d'amande, purée de fenouil, riz de chou-fleur aux petits lardons et choux de Bruxelles, beurre blanc au gin Jules-Ernest

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Coulis de cerises noires et cerises macérées au whisky

EXPÉRIENCE ARSENAL

105\$

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU GINGEMBRE

Pétoncle poêlé et caramel de rhum maison

SALADE DE POIRE RÔTIE

Roquefort, noix de pécan, vinaigrette maison

OU

CARPACCIO DE BOEUF

Vinaigrette au whisky Arsenal, jaune d'oeuf confit au sel fumé, mousseuse de mozzarella au romarin, pain brioché, mâche

FILET MIGNON

Purée de celeri rave à la truffe, duxelles de champignons sur pain brioché, chips de prosciutto, brocolini et sauce foie gras

OU

FILET DE BAR RAYÉ

Polenta croustillante, sauce nantua, huile verte, purée d'asperge, petits légumes

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Coulis de cerises noires et cerises macérées au whisky

CANAPÉS

ARANCINI AU KIMCHI ET MOZZARELLA

Aïoli à la lime

36\$ / dz

PANNA COTTA À LA MOZZARELLA ET TOMATES

36\$ / dz

TARTELETTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Chantilly à la truffe

36\$ / dz

DEVEILED EGGS

36\$ / dz

MINI VOL-AU-VENT DE PORC EFFILOCHÉ

42\$ / dz

GRAVLAX DE TRUITE AU GIN JULES-ERNEST

Pain brioché, crème fraîche à l'aneth

48\$ / dz

BOULETTE DE VIANDE FUMÉE

Pepperoni, bacon, sauce BBQ

52\$ / dz

CREVETTES PANÉES

Sauce au chili doux et au rhum Arsenal

60\$ / dz

TARTARE DE THON AU YUZU

Gingembre, sésame, avocat

60\$ / dz

MOUSSE DE CRABE

60\$ / dz

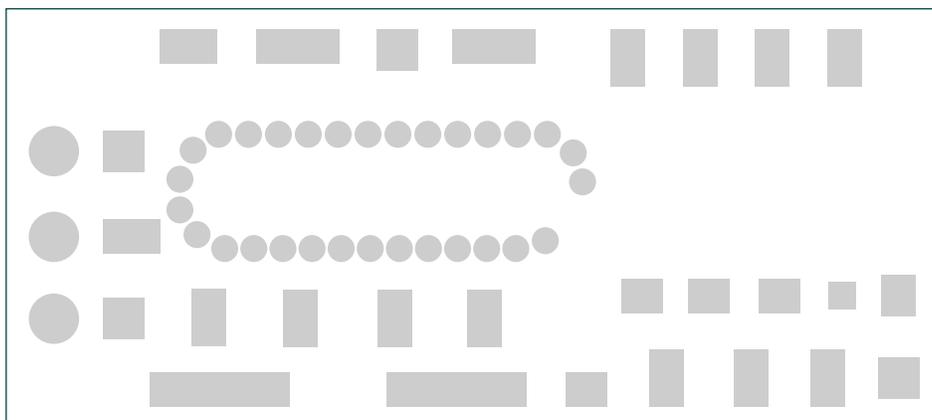
BOUCHÉES DESSERT

VERRINE AU CITRON 36\$ / dz

TARTELETTE AU RHUM 36\$ / dz

TARTELETTE AUX FRUITS ET CRÈME PÂTISSIÈRE 36\$ / dz

PREMIER PLANCHER



CAPACITÉ

ASSISE: 56 personnes, incluant le bar

DEBOUT (formule dinatoire): 70 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Bar complet
- Système de son complet (micro, branchement pour groupe de musique ou DJ)
- Pôle à vestiaire
- Banquettes et tables amovibles

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

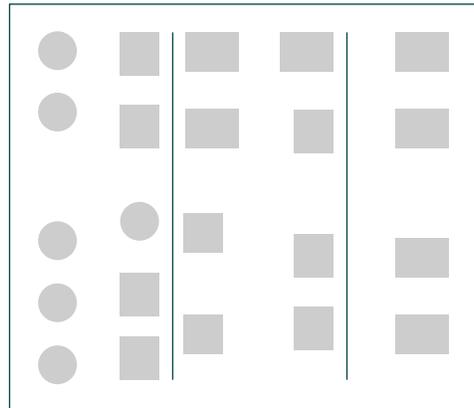
ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*Des exceptions peuvent s'appliquer. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.



PALLIER



CAPACITÉ

ASSISE: 56 personnes, incluant le bar

DEBOUT: (formule dinatoire): 70 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Bar complet
- Système de son complet (micro, branchement pour groupe de musique ou DJ)
- Pôle à vestiaire
- Banquettes et tables amovibles

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*Des exceptions peuvent s'appliquées. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.



POINT IMPORTANTS

FORMULE TABLE D'HÔTE: Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, les groupes de 20 personnes et plus doivent communiquer leur choix et quantité un minimum de 7 jours avant la date de l'événement.

TERMES ET CONDITIONS

DISTILLERIE ARSENAL & CO.
1195 RUE TAILLON, QUÉBEC, QC G1N 3V2

CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION: La demande de réservation de groupe à la page suivante ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement. C'est la soumission signée qui constitue une confirmation de votre événement. Elle doit être signée au minimum 30 jours avant la date de l'événement.

DÉPÔT: Un dépôt est requis pour certains groupes à la signature de la soumission. Si nous ne vous demandons pas de dépôt, nous vous demanderons un numéro de carte de crédit à mettre au dossier. Aucuns frais ne seront chargés ou retenus sur votre carte excepté en cas d'annulation ou de modification du nombre de convives.

MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES: Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement. Veuillez noter qu'une réduction du nombre de convives ne peut pas dépasser 10% du nombre initial après la signature du contrat, sans quoi des frais seront chargés.

ANNULATION: L'annulation de l'événement doit être communiqué au marchand par écrit.

Si une annulation survient à moins de...	Nous retiendrons sur la carte de crédit...
15 jours de l'événement	25% du montant de la nourriture et de l'animation
7 jours de l'événement	50% du montant de la nourriture et de l'animation
48h de l'événement	75% du montant de la nourriture et de l'animation

COUPONS DE CONSOMMATION: Les coupons de consommation sont ventes finales.

RESPONSABILITÉ: Le client est responsable de tous les dommages causés aux biens du marchand pendant l'événement.

FORCE MAJEURE: Si le marchand ne peut fournir les services demandés en raison de circonstances imprévues, le client recevra l'entièreté de son dépôt. Si le coût des matières premières subit une augmentation égale ou supérieure à 10%, le marchand se réserve le droit de modifier à la hausse le montant de la facture.

FORMULAIRE

DEMANDE DE RÉSERVATION DE GROUPE

PRÉNOM, NOM

NOM DE L'ENTREPRISE FACULTATIF

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

DATE DE LA RÉSERVATION

HEURE DE LA RÉSERVATION

NOMBRE DE PERSONNE

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

 Aucune

EMPLACEMENT DÉSIRÉ

 Premier plancher

 Pallier

 Restaurant complet

CHOIX DE MENU

 Menu BANQUET ARSENAL (85\$)

 Menu EXPÉRIENCE ARSENAL (105\$)

 Cocktail dinatoire

 Arancini au kimchi QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Panna cotta mozzarella tomates QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Tartelette de champignons QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Deviled eggs QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Mini vol-au-vent de porc effiloché QUANTITÉ _____ DZ (42\$)

 Gravlax de truite au Jules-Ernest QUANTITÉ _____ DZ (48\$)

 Boulette de viande fumée QUANTITÉ _____ DZ (52\$)

 Crevettes panées QUANTITÉ _____ DZ (60\$)

 Tartare de thon au yuzu QUANTITÉ _____ DZ (60\$)

 Mousse de crabe QUANTITÉ _____ DZ (60\$)

 Verrine au citron QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Tartelette au rhum QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

 Tartelette aux fruits QUANTITÉ _____ DZ (36\$)

CHOIX DES CONSOMMATIONS

 Coupons Classiques (10\$) QUANTITÉ _____
 Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

 Coupons Premium (13\$) QUANTITÉ _____
 Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

 Coupons Signature (16\$) QUANTITÉ _____
 Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, 2 de nos cocktails signature

 Aucun

Envoyez votre formulaire via l'adresse email d.jacques@toprestogroup.com Il nous fera plaisir de vous envoyer une soumission à signer pour confirmer votre réservation.

Au plaisir de vous recevoir!

*Ce formulaire ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement.

