DISTILLERIE

ARSENAL & CO.

Brochure corporative 2026

Que ce soit pour un team-building, un 5 à 7 ou un souper festif, la Distillerie Arsenal s'adapte à vos besoins grâce à ses installations accueillantes et sa grande flexibilité.

Les prix sont disponibles pour les groupes d'un minimum de 20 personnes
*Pour La Distillerie

Veuillez noter que certains éléments (menus et tarifs) pourraient être sujets à modification à tout moment.

La distillerie

L'ÉCONOMUSÉE DE LA DISTILLIATION - ARSENAL & CO.

Les expériences 3

La bouteille personnalisable 5

Exemples de réalisations 6

Options de personnalisation 6

Ensembles cadeaux 6

Demande de soumission pour la distillerie . . . 13

Les expériences



LA VISITE GUIDÉE

17$/personne *25$/personne si moins de 20 pers.*

1 h

Notre visite immersive vous plongera dans l'univers fascinant de la distillation moderne tout en explorant l'héritage industriel de notre ancienne usine de fabrication de munitions. Guidés par un expert passionné, vous apprendrez comment nous transformons des ingrédients locaux de premier choix en spiritueux exquis tels que des gins, du rhum et du whisky!

Inclus

- Une visite guidée de la distillerie
- Une dégustation de 2 produits de la distillerie

Option (+15$/personne)

- Une dégustation d'un cocktail Signature au restaurant



VISITE & ATELIER DE CRÉATION COCKTAIL

44$/personne *50$/personne si moins de 20 pers.*

1 h 30

Jusqu'à 40 personnes

Découvrez l'univers fascinant de la Distillerie Arsenal lors d'une visite guidée immersive et captivante. Plongez dans l'histoire et le savoir-faire artisanal qui se cachent derrière chaque bouteille, tout en explorant les secrets de la distillation et des ingrédients soigneusement sélectionnés. À la fin de cette visite, participez à un atelier cocktail animé par un expert, qui vous permettra d'impressionner vos futurs convives.

Inclus

- Une visite guidée de la distillerie
- Une dégustation de 2 produits de la distillerie
- Un atelier de création de cocktail (durée de 30 minutes)

Toutes nos visites et ateliers sont offerts en français. Nous offrons des visites et ateliers en anglais seulement lorsqu'ils sont privatisés. Nos intervenants peuvent répondre aux questions en anglais, mais les visites et les ateliers se dérouleront en français.

Les expériences (suite)





FORFAIT 5 À 7

50$/personne

2 h 30

Vivez le parfait 5 à 7 lors d'une soirée inoubliable avec notre expérience unique. Commencez par une visite guidée fascinante de la Distillerie Arsenal, où vous découvrirez les secrets de notre savoir-faire artisanal.

Ensuite, savourez un cocktail Signature élaboré par nos experts, tout en profitant de bouchées raffinées, soigneusement préparées pour accompagner votre boisson. Cette expérience, alliant découverte, dégustation et convivialité, vous offre une immersion complète dans l'univers de la distillerie, dans une ambiance élégante et chaleureuse.

Inclus à la distillerie

- Une visite guidée (durée de 1 h) à la distillerie
- Une dégustation de 2 produits de la distillerie

Inclus au restaurant

- Une dégustation d'un cocktail Signature (durée de 1 h 30). Pour prolonger votre visite, veuillez réserver directement auprès du restaurant Arsenal.
- 3 bouchées / personne

Toutes nos visites et ateliers sont offerts en français. Nous offrons des visites et ateliers en anglais seulement lorsqu'ils sont privatisés. Nos intervenants peuvent répondre aux questions en anglais, mais les visites et les ateliers se dérouleront en français.

La bouteille personnalisable

LA CLASSIQUE

60$

Gin canadien N°13 & Rhum Explorentum

Optez pour la version Classique, comprenant jusqu'à 4 champs de texte personnalisables selon vos goûts. Une option idéale pour offrir un cadeau unique, célébrer un mariage, marquer une retraite, souligner une occasion corporative... et bien plus encore!

Aucun minimum requis.



Exemple

LA CORPO

**60$** *Frais graphisme +45$ (payables une seule fois)*

Gin canadien N°13 & Rhum Explorentum

La Corpo vous offre une personnalisation sans limites. Collaborez avec notre équipe pour donner vie à votre idée. Idéale pour créer un cadeau véritablement unique, un lot de présents pour votre équipe de travail... et bien plus encore !

Aucun minimum requis.



Exemple

GIN CANADIEN N°13

Avec ses treize plantes et aromates sélectionnés, l'expérience gustative authentique aux notes herbacées, florales et forestières évoque notre grand pays dans toute sa diversité. 13 Aromates représentant les 13 provinces et territoire du Canada.

RHUM EXPLORENTUM

Cet assemblage inspiré des Royaumes d'Espagne propose une kyrielle d'arômes enracinée dans une base d'épices et de vanille. Le café et le chocolat accentuent l'expérience et nous plongent dans la découverte de saveurs à la fois classiques et déroutantes.

Exemples de réalisations



GIN CANADIEN N°13

Édition Rooftop



RHUM EXPLORENTUM

Édition limitée

Options de personnalisation

Nous proposons également d'autres options de personnalisation, incluant des accessoires tels que des **verres**, des **emballages cadeaux** et bien plus encore. De quoi créer des ensembles uniques et raffinés qui se démarquent et laissent une impression mémorable!



Ensembles cadeaux

- À partir de 25$
- Avec ou sans alcool

Disponible sur demande avec les items de la boutique.

Le restaurant

Table d’hôte Corporative 8

Table d’hôte Banquet Arsenal. 9

Cocktail dînatoire 10

Le premier plancher 11

Les paliers 12

Demande de soumission du restaurant. 14

TABLE D'HÔTE

Corporative

60$/personne

Octobre à mars

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT

Vinaigrette aux noix, croûtons de fines herbes

Avril à septembre

SALADE TIÈDE DE CHÈVRE CHAUD

Mélange mesclun, vinaigrette au miel, pacanes torréfiées, croûtons de chèvre gratiné

ou

RILLETTE DE CANARD

Toast de brioche, confiture de canneberge, pistache, roquette, vinaigrette à la moutarde

JOUES DE PORC BRAISÉES

Sauce au poivre onctueuse, oignons perles, champignons, pommes de terre crémeuses, brocoletti

ou

FILET DE TRUITE STEELHEAD

Orzo, tomate séchées, olives Kalamata, basilic, crème de roquette, sauce vierge au citron

ou

CURRY DE LÉGUMES

Sauce crémeuse au lait de coco, pois chiche, courgette, pomme de terre, riz basmati

TARTE AU RHUM

Caramel au rhum, crème glacée vanille

Extra (+10$)

COCKTAIL DE BIENVENUE (CLASSIQUE)

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

Extra (+16$)

COCKTAIL DE BIENVENUE (SIGNATURE)

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, 1 cocktail personnalisable sur demande

Pour les groupes souhaitant rester pour la soirée complète, la formule table d'hôte est obligatoire.
Non disponible du 1er novembre au 31 janvier.

Certains éléments, incluant les menus et les tarifs, pourraient être modifiés.

TABLE D'HÔTE

Banquet Arsenal

95$/personne

RILLETTE DE CANARD
Toast de brioche, confiture de canneberge, mousse de foie gras, pistache, roquette, vinaigrette à la moutarde

ou

SALADE DE CHÈVRE TIÈDE
Feuilleté de chèvre, poire confite, pousses de roquette, vinaigrette au miel, pacanes torréfiées

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE
Pommes de terre aligot, poireau fondu et croustillant, carottes rôties aux épices, jus de bœuf

ou

FILET DE SAUMON FARCI À LA CREVETTE, RICOTTA ET ÉPINARDS
Riz sauvage aux fines herbes, tomates confites, sauce vin blanc

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN À LA TRUFFE
Pomme Dauphine, carottes nantaises, champignons, oignons perle, lardons

MI-CUIT AU CHOCOLAT
Caramel au rhum, crème Chantilly

Extra (+10$)

3 CANAPÉS
Crevettes tempura, mayo épicée
Saucisses croustillantes à l'érable, mayo au confit d'oignon
Dumpling aux champignons et légumes, sauce chili-crunch

Extra (+10$)

POTAGE DE COURGE MUSQUÉE AU CARI JAUNE
Lait de coco, pâte de cari jaune, graine des citrouille épicées, coriandre fraîche

Extra (+10$)

COCKTAIL DE BIENVENUE (CLASSIQUE)
Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

Extra (+16$)

COCKTAIL DE BIENVENUE (SIGNATURE)
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, 1 cocktail personnalisable sur demande

Pour les groupes souhaitant rester pour la soirée complète, la formule table d'hôte le Banquet Arsenal est obligatoire. **Du 1er novembre au 31 janvier, du jeudi au samedi**, cette formule s'applique aux groupes de 12 personnes et plus.

Certains éléments, incluant les menus et les tarifs, pourraient être modifiés.

COCKTAIL DÎNATOIRE

Canapés

Prix à la douzaine

CREVETTES TEMPURA
Mayo épicée
48$

FEUILLETÉ DE PORC EFFILOCHÉ
Sauce BBQ maison, oignons frits
36$

BOMBE DE VIANDE ET BACON FUMÉ
Sauce BBQ Arsenal
59$

CUILLÈRE DE TARTARE DE SAUMON
48$

CUILLÈRE DE TARTARE DE BŒUF
48$

MINI-SAMOSSA DE LÉGUMES
Mayo au curry
36$

RILETTE DE CANARD
Pain brioché, confiture de canneberge
48$

DUMPLING PORC KIMCHI
Sauce chili-crunch
36$

DUMPLING VÉGÉTALIEN
Aux champignons, sauce chili-crunch
36$

SACHETTI À LA TRUFFE
48$

ŒUF MIMOSA
48$

COCKTAIL DÎNATOIRE

Bouchées dessert

Prix à la douzaine

TARTELETTE AU RHUM
36$

TARTELETTE AU CITRON
36$

TRUFFE DE CHEESECAKE
48$

Le premier plancher

Plusieurs dispositions de plan de salle disponible sur demande



CAPACITÉ DU PREMIER PLANCHER

150 personnes assises

300 personnes debout

CAPACITÉ TOTALE (PRIVATISATION)

260 personnes assises

500 personnes debout



Équipement disponible

- Bar complet
- Service de vestiaire (3$/personne)

Services (privatisation seulement)

- DJ
- Écran pour projection
- Système de son complet (branchement pour groupe de musique)



Aucun frais de location de salle.

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

Ce montant inclut la nourriture et les consommations d'alcool : il ne s'agit donc pas d'un frais supplémentaire, mais bien d'un **seuil minimal** à atteindre pour privatiser l'espace.

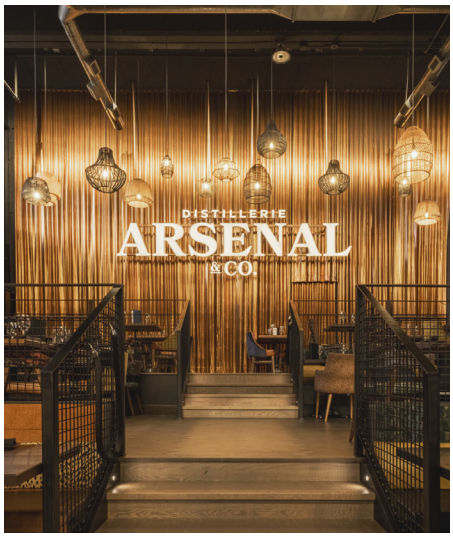
Si ce montant n'est pas atteint le soir de l'événement, la balance devra être défrayée par le signataire du contrat, afin de combler la différence.



Veuillez noter que votre demande d'emplacement dans le restaurant sera prise en considération. Cependant, nous ne pouvons pas la garantir. Le plan de salle est établi le jour même par nos maîtres d'hôtel, en fonction de l'achalandage.

Les paliers

Plusieurs dispositions de plan de salle disponible sur demande



CAPACITÉ DU 1ER PALIER

- 40 personnes assises
- 60 personnes debout

CAPACITÉ DU 2E PALIER

- 40 personnes assises
- 60 personnes debout



CAPACITÉ DU 3E PALIER

- 30 personnes assises
- 60 personnes debout

Équipement disponible

- Service de vestiaire (3$/personne)

Aucun frais de location de salle.

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

Ce montant inclut la nourriture et les consommations d'alcool : il ne s'agit donc pas d'un frais supplémentaire, mais bien d'un **seuil minimal** à atteindre pour privatiser l'espace.

Si ce montant n'est pas atteint le soir de l'événement, la balance devra être défrayée par le signataire du contrat, afin de combler la différence.



Veuillez noter que votre demande d'emplacement dans le restaurant sera prise en considération. Cependant, nous ne pouvons pas la garantir. Le plan de salle est établi le jour même par nos maîtres d'hôtel, en fonction de l'achalandage.

Demande de soumission de la distillerie

NOM DE L'ENTREPRISE (FACULTATIF)

PRÉNOM, NOM

TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

ADRESSE POSTALE

DATE DE LA RÉSERVATION

HEURE D'ARRIVÉE (ORGANISATEURS)

HEURE D'ARRIVÉE (INVITÉS)

NOMBRE D'ADULTES

NOMBRE DE MINEURS (18 ANS & MOINS)

Envoyez votre formulaire rempli à l'adresse courriel suivante :
acourchesne@arsenaldistillerie.com

Il nous fera plaisir de vous envoyez un contrat à signer pour confirmer votre réservation. Au plaisir de vous recevoir!

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

FORFAIT VISITE CHOISI

SI FORFAIT 5 À 7 CHOISI, sélectionnez les **3 bouchées** désirées :

- ☐ Crevettes tempura
- ☐ Feuilleté de porc effiloché
- ☐ Bombe de viande et bacon fumé
- ☐ Cuillière de tartare de saumon
- ☐ Cuillière de tartare de bœuf
- ☐ Mini-samossa de légumes
- ☐ Rilette de canard
- ☐ Dumpling porc kimchi
- ☐ Dumpling végétalien
- ☐ Sachetti à la truffe
- ☐ Œuf mimosa
- ☐ Tartelette au rhum
- ☐ Tartelette au citron
- ☐ Truffe de cheesecake

REPAS AU RESTAURANT SUIVANT UNE VISITE

☐ OUI ☐ NON

SI OUI, remplir page suivante (nouvelle soumission)

BOUTEILLES PERSONNALISÉES

☐ OUI ☐ NON QTÉ

FORFAIT BOUTEILLE CHOISI

SI FORFAIT CORPO CHOISI, indiquer le format de votre logo et nous le faire parvenir par courriel avec votre demande de soumission :

☐ .AI ☐ .EPS ☐ .SVG

AUTRES OPTIONS

Nous proposons également d'autres options de personnalisation, incluant des accessoires tels que des verres, des emballages cadeaux et bien plus encore.

☐ OUI **SI OUI,** précisez votre choix :

☐ NON

ENSEMBLE CADEAU AVEC ITEMS DE LA BOUTIQUE

☐ AVEC ALCOOL QTÉ

☐ SANS ALCOOL QTÉ

☐ 25$ ☐ 50$ ☐ 100$

AUTRE, précisez le prix

Demande de soumission du restaurant

NOM DE L'ENTREPRISE (FACULTATIF)

PRÉNOM, NOM

TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

ADRESSE POSTALE

DATE DE LA RÉSERVATION

HEURE D'ARRIVÉE (ORGANISATEURS)

HEURE D'ARRIVÉE (INVITÉS)

NOMBRE D'ADULTES

NOMBRE DE MINEURS (18 ANS & MOINS)

Envoyez votre formulaire rempli à l'adresse courriel suivante :
acourchesne@arsenaldistillerie.com

Il nous fera plaisir de vous envoyez un contrat à signer pour confirmer votre réservation. Au plaisir de vous recevoir!

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

SÉLECTION DES CHOIX DE MENU

Afin d'assurer un service fluide et agréable lors de votre réservation, merci de nous transmettre les choix de repas individuels pour chaque personne de votre groupe (entrée et plat principal) et/ou les quantités finales pour le cocktail dînatoire, au minimum **7 jours avant la date de votre événement.**

CHOIX DU MENU

☐ BANQUET ARSENAL (95$)

☐ 3 CANAPÉS (+10$) ☐ POTAGE (+10$)

☐ CORPORATIVE (60$) *Non disponible du 1er novembre au 31 janvier*

☐ COCKTAIL DÎNATOIRE

☐ PAIN & BEURRE (+3$) ☐ CAFÉ & THÉ (+5$)

SI COCKTAIL DÎNATOIRE CHOISI, sélectionnez les bouchées désirées :

☐ Crevettes tempura	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Feuilleté de porc effiloché	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Bombe de viande et bacon fumé	QTÉ ☐	DZ (59$)
☐ Cuillière de tartare de saumon	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Cuillière de tartare de bœuf	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Mini-samossa de légumes	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Rilette de canard	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Dumpling porc kimchi	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Dumpling végétalien	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Sachetti à la truffe	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Œuf mimosa	QTÉ ☐	DZ (48$)
☐ Tartelette au rhum	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Tartelette au citron	QTÉ ☐	DZ (36$)
☐ Truffe de cheesecake	QTÉ ☐	DZ (48$)

COUPONS DE CONSOMMATION / COCKTAIL DE BIENVENUE

☐ CLASSIQUES (+10$) QTÉ ☐

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

☐ PREMIUM (+13$) QTÉ ☐

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

☐ SIGNATURE (+16$) QTÉ ☐

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, 1 cocktail personnalisable sur demande

☐ AUCUN

Demande de soumission de la distillerie & du restaurant

Facultatif, à remplir au besoin.

DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES