DISTILLERIE

ARSENAL & CO.

Brochure ÉVÈNEMENTIELLE 2027

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.

Veuillez noter que certains éléments (menus et tarifs) pourraient être sujets à modification à tout moment.
Tous les prix indiqués dans cette brochure sont exprimés avant taxes et frais.

La distillerie

L'ÉCONOMUSÉE® DE LA DISTILLIATION - ARSENAL & CO.

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE® ARTISANS À L'OEUVRE / ARTISANSALOEUVRE.COM

Les expériences 3

Politique de réservation 6

Demande de soumission pour la distillerie . . . 14

Les expériences



LA VISITE GUIDÉE

18$/personne PRIVATISATION : *25$/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 3 produits de la distillerie : Gin Canadien N^{O} 13, Rhum Explorentum Espagne et Whisky 3 grains

Option (+16$/personne)

- Une dégustation d'un cocktail Signature au restaurant



VISITE LIBRE INTERACTIVE AVEC CODES QR

15$/personne

45 min.

Offerte aux groupes de plus de 60 personnes

Cette formule permet de découvrir la Distillerie Arsenal & Co. de façon autonome et à son propre rythme. À l'aide de leur téléphone mobile, les participants parcourent 19 stations interactives réparties dans la distillerie. À chaque étape, un code QR permet d'accéder au contenu de la visite, à lire ou à écouter, afin d'en apprendre davantage sur notre histoire, notre savoir-faire et l'univers de la distillation. Cette formule est particulièrement adaptée aux grands groupes puisqu'elle permet une circulation plus fluide, tout en offrant à chaque participant une expérience interactive et immersive.

Inclus

- Une visite autonome de la distillerie
- Une dégustation de 2 produits de la distillerie parmi : Gin Canadien N^{O} 13, Rhum Explorentum Espagne et Whisky 3 grains

Les expériences (suite)



VISITE IMMERSIVE ET CRÉATION D'UN COCKTAIL

44$/personne **PRIVATISATION :** *50$/personne si moins de 15 pers.*

1h30

Maximum 60 personnes

Si plus de 30 pers. nous devrons diviser le groupe en deux pour le bon déroulement de l'activité. Pendant qu'un groupe participera à la visite, l'autre réalisera l'activité de création de cocktails, puis nous inverserons les groupes. Cette formule nous permet d'assurer une expérience optimale pour tous les participants.

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 3 produits de la distillerie : Gin Canadien No 13, Rhum Explorentum Espagne, Whisky 3 grains
- Un atelier de création d'un cocktail avec ou sans alcool (durée de 30 minutes)



ATELIER DE CRÉATION COCKTAIL & VISITE LIBRE

75$/personne

2h00

Maximum 15 personnes

Une création de 3 cocktails avec ou sans alcool (possibilité de création de mocktail) avec les recettes du mixologue et visite libre ! Pratiquez plusieurs techniques de préparation, dont shaker, flamber et direct au verre ! Utilisez des sirops à base d'épices, de fruits tropicaux et de superbe décoration pour terminer votre cocktail en beauté.

Inclus

- Création de 3 cocktails / mocktails
- Une visite libre de la distillerie

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 3 produits de la distillerie : Gin Canadien 13, Rhum Explorentum Espagne et Whisky 3 Grains

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

Politique de réservation

PLAGES HORAIRES

Dimanche : *10h30 à 15h30*
Lundi : *sur demande*
Mardi : *sur demande*
Mercredi : *12h30 à 19h30*
Jeudi : *12h30 à 19h30*
Vendredi : *12h30 à 19h30*
Samedi : *10h30 à 19h30*

LANGUES

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.

POINTS IMPORTANTS

- Afin d'assurer le bon déroulement de votre activité à la distillerie Arsenal & Co., nous vous rappelons que l'organisateur doit s'assurer que tous les participants arrivent au minimum 10 minutes avant l'heure prévue de l'activité.
- Les ateliers et visites débutent à l'heure exacte prévue.
- En cas de retard, nous ne pouvons pas retarder le début de l'atelier par respect pour les autres clients et notre équipe.
- Les participants arrivant en retard pourront rejoindre le groupe en cours d'activité. Toutefois, les informations ou démonstrations déjà présentées ne pourront pas être reprises.
- La Distillerie Arsenal & CO. se réserve également le droit de refuser l'accès ou d'interrompre la participation d'un client dont l'état semble affaibli ou dont le comportement est jugé dérangeant, afin d'assurer la sécurité et le bon déroulement de l'activité pour l'ensemble des participants.
- **MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES: Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement.**

Le restaurant

Table d'hôte Corporative 8

Table d'hôte Banquet Arsenal. 9

Cocktail dînatoire 10

Le premier plancher / terrasse 11

Les paliers 12

Politique de réservation 13

Demande de soumission du restaurant. 15

TABLE D'HÔTE

Corporative

60$/personne

Non disponible du 1er novembre au 31 janvier.

Octobre à mars

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR RÔTI
Croûton de pain, chou-fleur croustillant et huile d'olive

- sans gluten -

Avril à septembre

FEUILLETÉ DE CHÈVRE ET POMME
Mélange de roquette et d'épinards, pacanes torréfiées

- possibilité sans gluten -

– ou –

TARTARE DE BŒUF
Échalotes, câpres, cornichons, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, croûton de pain brioché

- possibilité sans gluten -

SUPRÊME DE VOLAILLE
Gratin de pommes de terre dauphinois, brocoli et jus de volaille corsé

- sans gluten -

– ou –

FILET DE TRUITE GRILLÉ
Risotto aux champignons sauvages, broccoletti au beurre noisette

- sans gluten -

– ou –

OSSO BUCO DE PORC
Purée de pommes de terre et de céleri-rave, carottes glacées, demi-glace, gremolata

- sans gluten -

– ou –

RISOTTO À LA TRUFFE ET AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
Éclats de noisette, salade de roquette au balsamique

- végétarien et sans gluten -

CRÈME BRÛLÉE À LA LIQUEUR 44
Biscotti au chocolat blanc et petits fruits

Extra (+10$/personnes)

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 (+8$/personnes)

CRÈME DE COURGE FUMÉE
Mascarpone, graines de citrouille torréfiées

Extra (+10$/personnes)

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

Extra (+16$/personnes)

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

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

TABLE D'HÔTE

Banquet Arsenal

100$/personne

Du 1er novembre au 31 janvier, pour le service du soir du jeudi au samedi, cette formule s'applique aux groupes de 12 personnes et plus.

GRAVLAX DE SAUMON
Saumon de l'Atlantique affiné au limoncello et au poivre rose, crème d'aneth, concombre, gel de citron, crumble de pain de seigle, caviar de mujol

- possibilité sans gluten -

– ou –

SALADE DE BETTERAVES ET DE FROMAGE DE CHÈVRE
Betteraves grillées, estragon, vinaigrette à la mandarine, chèvre des neiges, noisettes torréfiées

- sans gluten -

FILET MIGNON (5 OZ)
Purée de pommes de terre Yukon Gold, oignons cipollini, brocolini, sauce poivrade au whisky

- sans gluten -

– ou –

MORUE NOIRE (6 OZ) AU MISO
Riz basmati au lait de coco, sauce crémeuse au miso, bok choy grillé, courge tempura, radis daïkon mariné, sésame grillé

- possibilité sans gluten -

– ou –

SUPRÊME DE VOLAILLE
Gnocchis poêlés, cœurs d'artichauts, sauce poulette au vin blanc, parmesan, tartufata, persil

- possibilité sans gluten -

– ou –

OPTION VÉGÉTARIENNE
Gnocchis poêlés à la tartufata, cœurs d'artichauts, tomates séchées, courgettes grillées, copeaux de parmesan, salade de fines herbes

- sans gluten -

GÂTEAU FONDANT À LA FRAMBOISE
Ganache au chocolat blanc, cœur coulant à la framboise, fleur de sel au grué de cacao

Extra (+10$/personnes)

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 (+8$/personnes)

CRÈME DE COURGE FUMÉE
Mascarpone, graines de citrouille torréfiées

Extra (+10$/personnes)

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

Extra (+16$/personnes)

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

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)

La terrasse

Pas de privatisation





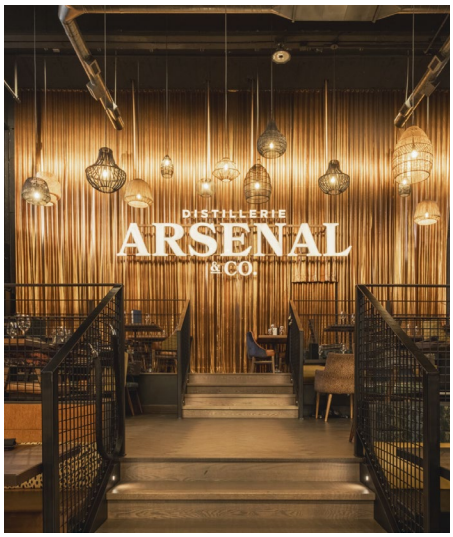
CAPACITÉ DE LA TERRASSE

- 250 personnes assises
- 450 personnes debout

Nous ne pouvons pas garantir l'accès à la terrasse (conditions météorologiques) donc toute réservation est prise pour l'intérieur du restaurant et nous vous accommodons un espace à l'extérieur dans la mesure du possible.

Les paliers

Plusieurs dispositions de plan de salle disponible sur demande



CAPACITÉ DU 1ER PALIER

- 30 personnes assises
- 60 personnes debout

CAPACITÉ DU 2E PALIER

- 40 personnes assises
- 60 personnes debout

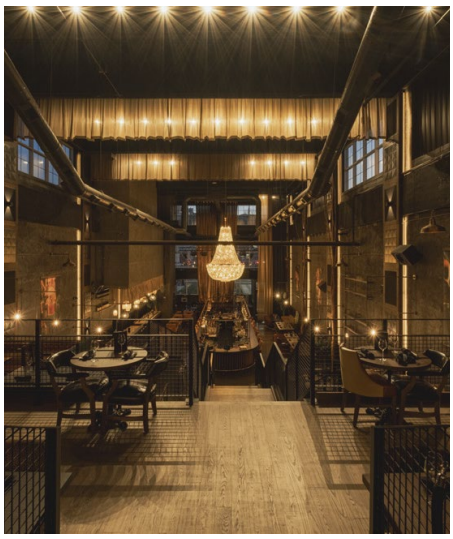


CAPACITÉ DU 3E PALIER

- 40 personnes assises
- 60 personnes debout

Équipement disponible

- Service de vestiaire (3$/personne)



Politique de réservation

Aucun frais de location de salle, des exceptions peuvent s'appliquer.

PRIVATISATION

Nous établirons un montant de dépenses minimales.

Ce montant inclut la nourriture et les consommations :
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.

DEMANDE D'EMPLACEMENT

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.

DÉCORATIONS

Notre principale consigne est simplement que les installations ne nuisent pas au bon déroulement de nos opérations ni à la circulation des employés et des invités dans l'établissement.

MODIFICAITON DU NOMBRE DE CONVIVES

Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement.

RESTER POUR LA SOIRÉE COMPLÈTE

Pour les groupes souhaitant rester pour la soirée complète au restaurant, la formule table d'hôte est obligatoire.

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)

MENU À LA CARTE

☐ OUI ☐ NON

* NON disponible du 1er novembre au 31 janvier, pour le service du soir du jeudi au samedi, le Banquet Arsenal s'applique aux groupes de 12 personnes et plus.

Les groupes optant pour le menu à la carte **ne bénéficient pas d'une exclusivité sur leur table pour la durée de la soirée**. Afin de permettre le déroulement des deux services du restaurant, la Direction se réserve le droit de demander la libération des tables à la fin du repas. Les groupes désirant conserver leur table pour toute la soirée doivent obligatoirement choisir un menu table d'hôte (Corporative ou Banquet Arsenal)

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 **10 jours avant la date de votre événement.**

- ☐ BANQUET ARSENAL (100$)
- ☐ CORPORATIVE (60$) *Non disponible du 1er novembre au 31 janvier*
- ☐ POTAGE (+8$)
- ☐ 3 CANAPÉS (+10$)
- ☐ PAIN & BEURRE (+3$)
- ☐ CAFÉ & THÉ (+5$)
- ☐ VESTIAIRE (+3$)
- ☐ COCKTAIL DÎNATOIRE

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

Demande de soumission de la distillerie & du restaurant

Facultatif, à remplir au besoin.

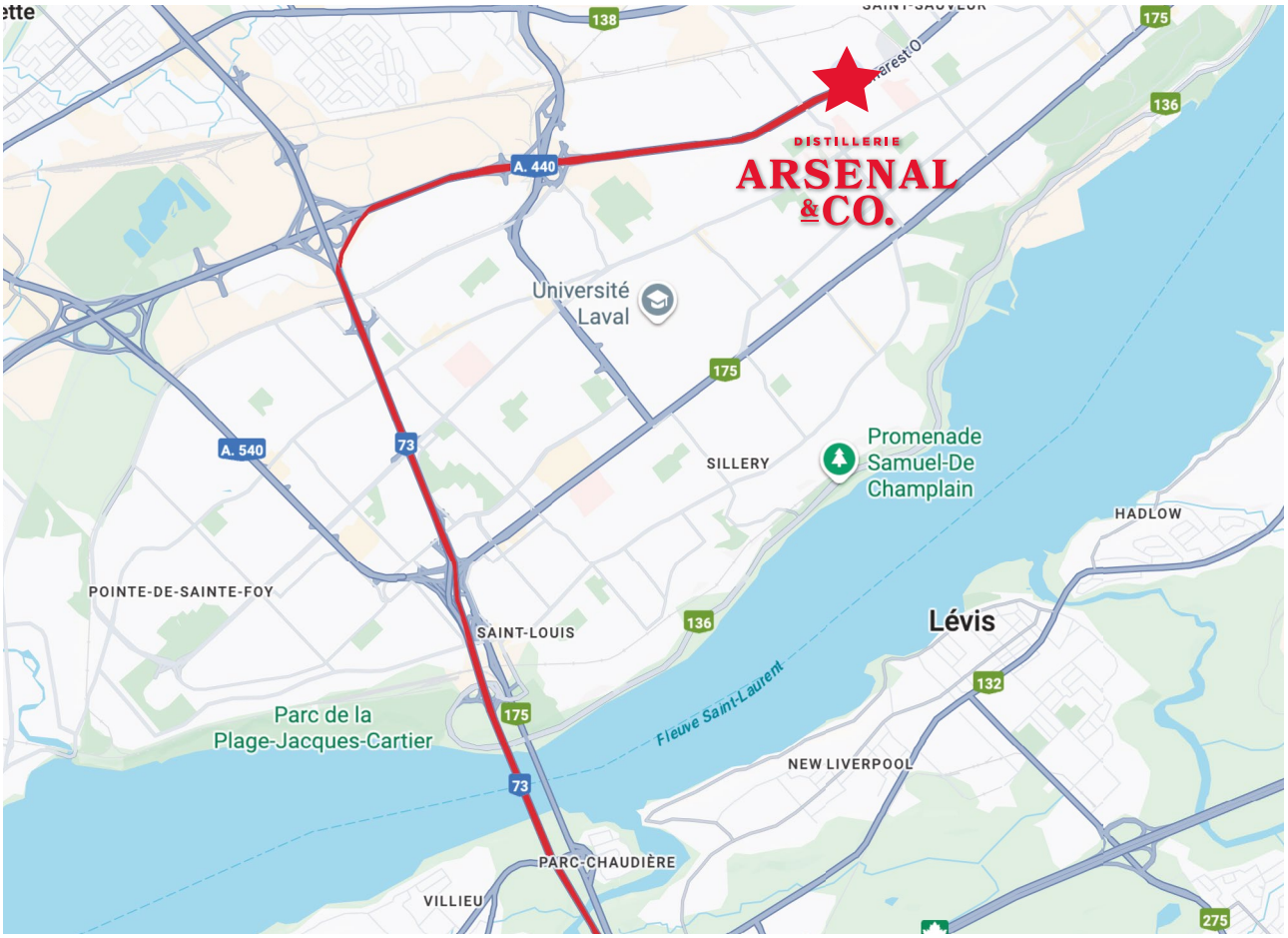
DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

DISTILLERIE

ARSENAL & CO.

COORDONNÉES



- **À 15 minutes des ponts**
- **À 15 minutes du Vieux-Québec**
- **En bordure de l'autoroute 440**
- **Accès facile via un vaste stationnement en façade**

Contacts

1195 rue Taillon, Québec, G1N 3V2

Distillerie Arsenal & Co. 418-842-9076
Restaurant Arsenal 418-842-7611

arsenaldistillerie.com

info@arsenaldistillerie.com