

# Formule Découverte vins et fromages

A partir de 30 personnes

*Cette formule est une véritable découverte du fromage et des accords avec les vins sous la forme d'assiettes dégustations.*

## Déroulement de la soirée

L'Artevino vous propose une dégustation gourmande sous la forme de 5 services autour des fromages affinés du Québec et d'une sélection de vins d'importations privées.

Une sélection de fromages affinés du Québec et autres pays du fromage, des bouchées et assiettes gourmandes accompagnent cette dégustation.

### • Les assiettes dégustations

Nous servirons les fromages, bouchées et petits pains maison sur assiettes.

Pour chaque service les vins, fromages et bouchées seront présentés par notre sommelier.

Des bouchées gourmandes (4 bouchées) dont certaines sur la thématique du fromage accompagneront cette soirée.

Chaque bouchée est élaborée par le chef avec des produits frais d'ici et de saison.

Pour chaque fromage nous proposerons un petit pain maison différent (pain de campagne, pain au canneberges, pain au sésame, pain au raisin).

Quantités servies: Fromages 200gr/pers. – Vins: 2oz par verre



#### Service 1 :

1 fromage de chèvre:

Crotin de chèvre fermier du Québec

Petit pain viennois

Bouchée: gougère au parmesan

Accord vin: blanc sec



#### Service 2 :

2 Fromages à pâte ferme brebis et vache  
Manchego (Brebis - Espagne) + pâte de coing

Louis d'or (Vache - Québec)

Petit pain aux raisins

Bouchée: cannelé au prosciutto et cheddar

Accord vin: blanc riche et puissant



#### Service 3 :

1 Fromage pate molle et semi-ferme (goût modéré)

Mi-carême (Vache – Québec)

1 fromage pâte pressée non cuite (fort en goût)

Saint Nectaire (Vache –France)

Bouchée: crème brûlée de foie gras et magret de canard séché

Petit pain de campagne

Accord vin: vin rouge jeune sur le fruit



#### Service 4 :

Assiette gourmande (copieuse): Rôti de porcelet braisé, jus corsé et gratin du moment.

Accord vin: vin rouge puissant sans tannin

#### Service Dessert:

Bouchées dessert du jour (exemples: praliné aux deux chocolats ou crème brûlée à l'orange confite)

Vin doux en accord

### Offert: Petit jeu surprise (dégustation) à l'aveugle

Un des vins sera servi à l'aveugle.

Ce jeu se déroulera en binômes, chacun des binômes devra découvrir ce vin...

Le binôme gagnant recevra en cadeau un diner gourmand pour 2 personnes à l'Espace Artevino



Le choix des fromages peut varier (selon la disponibilité chez les producteurs)



Tarifs sur demande



## Conditions de vente

### *Confirmation :*

La confirmation de réservation du client implique son adhésion, sans réserve, aux présentes conditions générales.

### *Garantie de réservation (sauf conditions spéciales indiquées sur le bon de commande) :*

Dépôt : 300\$ à la commande, garantissant la réservation et les prix de part et d'autres.

Aucune réservation d'espace n'est faite avant signature d'un bon de commande, des conditions générales de vente et réception du dépôt. Toute option non confirmée par cet acompte sera considérée comme nulle, sauf accord préalable de l'Espace Artevino qui fixera une date de paiement. Le solde des prestations étant à régler le jour de la prestation.

### *Garantie du nombre de personne :*

Les prix à la soumission et au bon de commande sont établis en fonction du nombre de personnes prévues pour la soirée.

### *Modification et annulation:*

La facturation étant faite sur la base des prestations commandées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après.

En cas d'annulation totale, et ce, quelque soit le délai d'annulation, l'Espace Artevino conservera la totalité du dépôt versé à titre de dommage et de pénalité.

Tout rectificatif doit être communiqué impérativement par écrit (fax, courrier ou E-mail) 8 jours à l'avance.

Si une annulation intervient moins de 8 jours avant la date prévue : facturation de 50% du montant des prestations réservées (l'acompte versé sera déduit sur ces 50%), même s'il s'agit d'une annulation partielle.

Pour toute modification du nombre de personnes entre 24h et 48h avant l'événement le client devra en faire part à l'Artevino, et un montant de 50% pourra être facturé pour les personnes absentes. Pour toute modification du nombre de personnes moins de 24h avant l'événement un montant de 100% pourra être facturé pour les personnes absentes.

En cas de non-disponibilité de l'Espace Artevino pour un cas de force majeure, celui-ci proposera une autre date pour le client ou le remboursement de l'acompte versé et ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité supplémentaire.

### *Condition de modification de tarifs :*

Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement de l'acompte. Nos tarifs sont des tarifs 2022, susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques et des dispositions réglementaires, en l'absence de confirmation de réservation opérée par le versement de l'acompte. En cas de diminution du nombre de personnes et/ou des prestations commandées (réduction du montant du devis initial) : la soumission pourra être réévaluée (selon une règle de prorata).

### *Modalités de paiement :*

Le montant du dépôt versé est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation. Nous établissons une seule facture pour l'ensemble des repas, la salle et les animations (pour les consommations des factures individuelles pourront être émises)

Nos factures sont payables dès réception. Passé cette date, le client pourra être redevable, à titre d'indemnité de retard, d'une somme calculée à hauteur du taux d'escompte en vigueur au Québec majorée de deux points. Moyens de paiement acceptés: comptant, chèque, carte de crédit, carte de débit.

### *Assurances :*

L'Espace Artevino décline toute responsabilité pour les dommages de quelques natures qu'ils soient et en particulier incendie et/ou vol, susceptible d'atteindre les objets, les effets ou le matériel apportés par le client à l'occasion de la manifestation. Le client est responsable de tout dommage direct, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de leur manifestation.

L'Espace Artevino décline toute responsabilité liée au risque de la consommation d'alcool, notamment due aux risques de conduite en état d'ivresse (taux d'alcoolémie supérieur taux légal autorisé). Nous sommes abonnés à Tolérance Zéro, nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels abus, le cas échéant, il sera de la responsabilité du client de contacter Tolérance Zéro ou de prévoir un moyen de transport le cas échéant.

L'Espace Artevino souscrit des assurances auprès de Desjardins Assurances garantissant des dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs et immatériels non consécutifs, liés à son activité.

### *Allergies alimentaires*

Nous nous adaptons autant que possible aux intolérances, allergies et restrictions alimentaires. Par contre nous ne sommes pas équipés d'une cuisine de type laboratoire et nous travaillons la farine, les poissons et autres aliments pouvant être allergènes, de ce fait nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces ou d'éventuelles contaminations croisées. Par la lecture de ces conditions générales, le client (organisateur) en est informé et doit en informer également ses invités afin que chaque personne concernée puisse évaluer les risques qu'il peut encourir en fonction de son degré d'allergie.

### *Horaires :*

Les horaires et périodes de location d'espaces sont définis dans la soumission. Au-delà de ces périodes des frais de locations supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur: 80\$ avant taxes par heure supplémentaire pourront être demandés pour les événements en soirées et 30\$ avant taxes par heure supplémentaire pour les événements en journée.

### *Litiges :*

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit dans un délai de 8 jours maximum à compter de la date du litige. Préalablement à toute action en justice, exception faite des actions engagées à titre conservatoire, les parties conviennent de rechercher, dans les délais raisonnables, une solution amiable à un éventuel différend qui pourrait les opposer.

En tout état de cause, et à défaut de conciliation, les parties feront appel au Tribunal compétent.

**Signé à Québec le:**  
**Nom du signataire:**

**Signature du client:**  
précédée de la mention  
« Bon pour accord »