

# Formule Découverte vins et fromages

*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.

La durée du service est entre 3h et 5h selon la formule que vous souhaitez. (5 à 7, 5 à 8 ou 5 à 9)



## 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 (10oz au total)



### Service 1 :

1 fromage de chèvre:  
Crotin de chèvre fermier du Québec  
Petit pain viennois  
Bouchée: croustillant d'aubergine  
Accord vin: blanc sec



### Service 2 :

2 Fromages à pâte ferme brebis et vache  
Zaccharie Cloutier (Brebis - Québec) + pâte de coing  
Louis d'or (Vache - Québec)  
Petit pain aux raisins  
Bouchée: mousseline de fruits de mer toastée  
Accord vin: blanc riche et puissant



### Service 3 :

1 Fromage pâte molle et semi-ferme (goût modéré)  
Mi-carême (Vache – Québec)  
1 fromage pâte pressée non cuite (fort en goût)  
Saint Nectaire (Vache –France)  
Bouchée: Pressée de foie gras et Artichaud  
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 tanin

### Service Dessert:

Bouchées dessert du jour (exemple: macarons du moment)  
Vin doux en accord

### Ajout d'un service

\*Possibilité d'ajouter un service de charcuteries et terrines en supplément

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

**Tarifs : Sur demande**



## Vins et boissons

---



### **Apéritif:**

Suggestion d'apéritif:

Verre de bulles (Cava Espagnol – méthode champenoise - ou possibilité de champagne)

Cocktail de l'Artevino et cocktail sans alcool

### **Vin du repas**

Sélection de vins d'importations privées, nous sélectionnerons avec vous des vins en accord avec les plats choisis. Nous privilégions les vins de vignerons indépendants qui respectent leur terroir et leur environnement.



### **Le bar**

Un espace bar est à la disposition des invités toute la soirée



## Tarifs et conditions de vente (frais de service 15% et taxes en supplément)

---

*Le personnel de service est inclus dans les 15% de frais de service.*

### ***Tarifs location espace de réception (avant taxes)***

Privatisation de l'espace Artevino et sa terrasse pour 6 heures : 180\$

Au delà de 6 heures: 80\$/heure supplémentaire

Espaces entièrement équipés: Scène, mobilier de réception, éclairage d'ambiance, écrans TV, vidéo projection, systèmes de son, micros sans fil, WIFI

Stationnement gratuit (150 places).

### **OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES – BOISSONS**

#### ***Tarifs boissons (avant service et taxes):***

Verre de bulles ou cocktail de bienvenue: 9\$/verre

Vins: nous pouvons vous proposer une sélection de bouteilles entre 44\$ et 55\$ ou au verre: 9\$/verre

Service de bar:

Cocktails réguliers (gin tonic, bloody, cosmopolitan, etc...)

Autres cocktails et alcools: carte sur place

Cocktail sans alcool

Bières - Pinte

Sans alcool



## 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 2023, 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 un 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 demandé 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 »