

EASTMAN CLUB

HÉBERGEMENT | ÉVÉNEMENTS | TRAITEUR

Matériels et services disponible

à la carte



01. Matériel inclus

02. Matériel de location

03. Matériel audio visuel

04. Services disponible

05. Salles

06. Traiteur

Tarifs et modalités

La disponibilité et les prix peuvent changer sans préavis. Tous les prix indiqués excluent les taxes. La TPS, la TVQ et la taxe sur l'hébergement sont en sus. Des frais de livraisons peuvent s'ajoutés. Des frais supplémentaires seront retenus sur le dépôt de sécurité si perte, dommages ou bris aux biens sont constatés lors de la vérification.



06

Traiteur

Menu Traiteur

Profitez d'un séjour sans souci grâce à notre service de repas prêt-à-déguster.

Savourez des plats gourmands, conçus en portions individuelles pour répondre aux besoins de votre groupe. Déjeuners, dîners, soupers, apéros et desserts sont livrés directement à votre chalet, prêts à être réchauffés si nécessaire et à être servis.

Un choix pratique et raffiné pour maximiser votre expérience en toute simplicité, tout en vous concentrant sur ce qui compte vraiment : votre événement.

Menu Table du Chef

Vivez une expérience culinaire exceptionnelle d'inspiration Belge.

Conçu et préparé sur place par notre chef, ce menu s'inspire des traditions culinaires belges, mariant authenticité et raffinement. Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et de qualité pour offrir une expérience savoureuse et unique.

Profitez d'un service aux tables soigné, idéal pour vos événements spéciaux ou d'entreprise, dans un cadre chaleureux et exclusif. Un voyage gourmand qui met à l'honneur les délices et le savoir-faire belge.

Menu Festif

Un menu festif, idéal pour vos soirées animées et décontractées !

Découvrez notre version revisitée des repas classiques et réconfortants, conçus pour plaire à tous les goûts. Ces plats savoureux, aux inspirations modernes et généreuses, sont livrés directement dans nos chalets, avec un service professionnel pour la mise en place.

Parfait pour des événements entre amis ou en famille, ce menu festif allie convivialité, gourmandise et simplicité, dans une ambiance chaleureuse et joyeuse.



01

Matériel inclus

C1-Festive

Vaisselle



Verre à eau
120 unités



Tasse à café
120 unités



Bol à soupe
120 unités



Assiette à pain
120 unités



Assiette plat principal
120 unités

Ustensiles de cuisine

- Coutellerie
- Tasse à mesurer
- Planche à découper
- Coupe à vin
- Louche
- Spatule
- Cuillère de bois,
- Pince
- Couteaux
- Poêlons (toutes les grandeurs)
- Chaudrons (toutes les grandeurs)
- Casseroles (toutes les grandeurs)
- Tôles à four (toutes les grandeurs)
- Cul de poules (toutes les grandeurs)
- Sel&Poivre
- Filtre
- Sucre

Borne de recharge électrique

- 1 bornes de recharge de niveau 2, connecteur Tesla



Cuisine commerciale

- Machine à café filtre commerciale 3 ronds
- 2 fours au gaz avec 10 ronds
- Chambre froide
- Réfrigérateur avec congélateur
- Plonge commerciale
- Micro-onde
- Grille-Pain x2 de 4 tranches
- Mélangeur



Salle à manger - Festive (49'x65')

- Table longue style moderne (93po x 40po) : 1 unité
- Tables rondes (27po) : 16 unités
- Tables carrées (36po x 36po) : 17 unités
- Tables rectangulaires (64po x 32po) 10 unités
- Foyer au bois



01

Matériel inclus

C3-L'Ensoleillé

Vaisselle



Verre à eau



Tasse à café



Bol à soupe



Assiette à pain



Assiette plat principal

Ustensiles de cuisine

- Coutellerie
- 4 grille-pains (1 à 4 tranches et 2 à 2 tranches)
- 4 cafetières à filtre
- 1 bouilloire
- 1 mélangeur
- 5 chaudrons (différentes grandeur)
- 3 poêlons
- 2 étuveuses
- 3 plaques à cuisson
- 2 moules à muffin de 12 muffins
- 2 moules carré
- 1 moule rond
- Plats
- Tasse à mesurer
- Économe
- Ouvre bouteille de vin
- Ouvre-boîte

- Papier d'aluminium
- Papier pellicule plastique
- Planche à découper
- Lavette et Linge a vaisselle

AUTRE

- Balai
- Moppe
- Aspirateur



02

Matériel de location

01. Chaise noire pliante

Quantité disponible : 60

Tarif : 2\$/chaise



02. Chaise de jardin blanche

Quantité disponible : 75

Tarif : 2\$/chaise



03. Table pliante

Quantité disponible : 10

Tarif : 8\$/table



04. Table trapèze

Quantité disponible : 11

Tarif : 8\$/table



05. Nappe noire rectangulaire

Quantité disponible :

Tarif : 8\$/nappe



06. Bar portatif

Quantité disponible : 1

Tarif : 75\$/jour



07. Petit réfrigérateur

pour le gymnase

Quantité disponible : 1

Tarif : 60\$/séjour de 2 nuits ou 80\$/séjour + 3 nuits



08. Verrerie

Ces modèles ne sont pas inclus dans la location de base.

Tarif : 0.50\$/verre



09. Réchaud pour buffet

Quantité disponible : 7

Tarif : 15\$/jour



10. Serviette blanche

Tarif : 6\$/serviette



11. Jeux de poches et washers

Tarif : 40\$/jour



12. Photobooth

Photos souvenirs illimitées

Tarif : 375\$/jour



13. Toile de fond pour Photobooth

A- Argenté

B- Doré

C- Rustique



Tarif : 1 inclus avec le photobooth

14. Accessoires pour Photobooth

Lot d'accessoires variés.

Photo à titre indicatif seulement.

Tarif : 1 inclus avec le photobooth



15. Bois pour feu

Photo à titre indicatif seulement.

Tarif : 15\$/0.75pi cu



16. Lit simple pliant

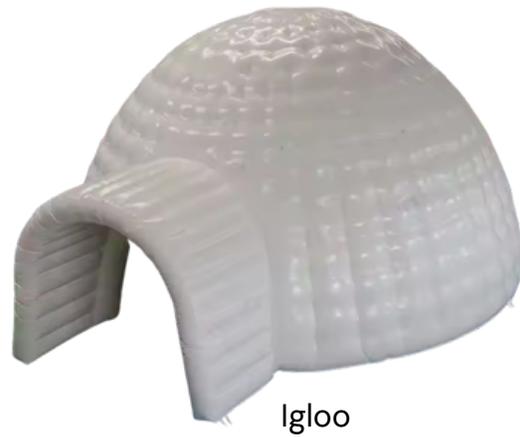
Photo à titre indicatif seulement.

Tarif : 60\$/séjour



15. Jeux gonflables -

Tarif : 1 jour : 350\$/unité
2 jours : 475\$/unité
3 jours : 600\$/unité
4 jours : 725\$/unité



Igloo



Super Mario



Course de toboggan



03

Matériel audiovisuel

01. Écran géant et projecteur

Dimensions : 200 pouces de diagonale

Tarif : 175\$/jour



02. Écran régulier et projecteur

Dimensions : 150 pouces de diagonale

Tarif : 125\$/jour



03. Système de son de base

Tarif : 200\$/jour



04

Services disponible

01. Coordonnateur d'évènement

Tarif : 65\$/heure

02. 2ieme visite

Tarif : 200\$

03. Montage des tables

Installation des nappes, coutelleries et verreries.

Tarif : 200\$

04. Serveurs.es

Minimum de 5 heures

Tarif : 39\$/heure + pourboire

05. Barman.maid

Minimum de 5 heures

Tarif : 39\$/heure + pourboire

06. Entretien ménager et vaisselle

Minimum de 5 heures

Tarif : 39\$/heure + pourboire

07. Professeur de yoga

Minimum de 20 personnes

Tarif : 25\$/personne



08. Atelier Cuisine Team Building

Formez votre brigade, cuisinez un menu complet en équipe et savourez le fruit de votre travail dans une ambiance conviviale!

- Apéro : Charcuteries et fromages en plateau
- Entrée : Fondant de brie sur spéculoos
- Plat : Bavette de boeuf, sauce forestière
- Accompagnement : Gratin dauphinois et légumes
- Dessert : Cheesecake à la pistache

Tarif : 42\$/personne

Quantité minimale de 35



09. Professeur de yoga

Minimum de 20 personnes

Tarif : 25\$/personne



05

Salles disponible

01. Espace conférence 18 personnes

*Table de conférence, cuisine, 1 salle de bain et salon
8h à 16h - si pas inclus dans la location

Tarif : 500\$/jour

02. Gymnase

**8h à 16h - si pas inclus dans la location*

Tarif : 400\$/jour

03. VR / Tente / Vanlife

Tarif : 45\$/jour

04. Heure additionnelle

Non disponible pour les départ le vendredi.

Tarif : 250\$/heure



06

Traiteur

Menu Traiteur

Profitez d'un séjour sans souci grâce à notre service de repas prêt-à-déguster.

Savourez des plats gourmands, conçus en portions individuelles pour répondre aux besoins de votre groupe. Déjeuners, dîners, soupers, apéros et desserts sont livrés directement à votre chalet, prêts à être réchauffés si nécessaire et à être servis.

Un choix pratique et raffiné pour maximiser votre expérience en toute simplicité, tout en vous concentrant sur ce qui compte vraiment : votre événement.

Menu Table du Chef

Vivez une expérience culinaire exceptionnelle d'inspiration Belge.

Conçu et préparé sur place par notre chef, ce menu s'inspire des traditions culinaires belges, mariant authenticité et raffinement. Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et de qualité pour offrir une expérience savoureuse et unique.

Profitez d'un service aux tables soigné, idéal pour vos événements spéciaux ou d'entreprise, dans un cadre chaleureux et exclusif. Un voyage gourmand qui met à l'honneur les délices et le savoir-faire belge.

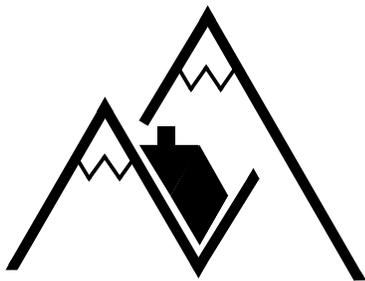
Menu Festif

Un menu festif, idéal pour vos soirées animées et décontractées !

Découvrez notre version revisitée des repas classiques et réconfortants, conçus pour plaire à tous les goûts. Ces plats savoureux, aux inspirations modernes et généreuses, sont livrés directement dans nos chalets, avec un service professionnel pour la mise en place.

Parfait pour des événements entre amis ou en famille, ce menu festif allie convivialité, gourmandise et simplicité, dans une ambiance chaleureuse et joyeuse.





 819-674-4848

 info@leschaletsnature.com

 www.leschaletsnature.com

