

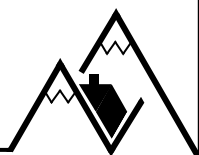
# EASTMAN CLUB

---

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

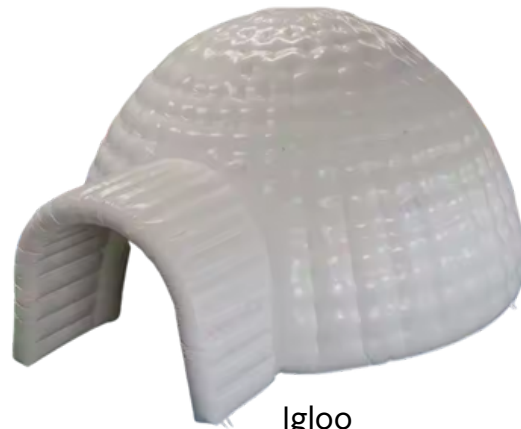
*Photo à titre indicatif seulement.*

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



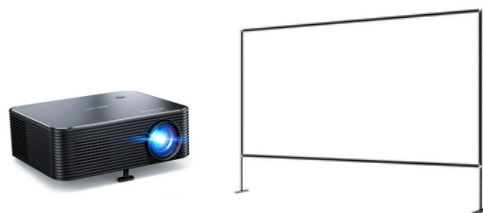
# 03

## 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

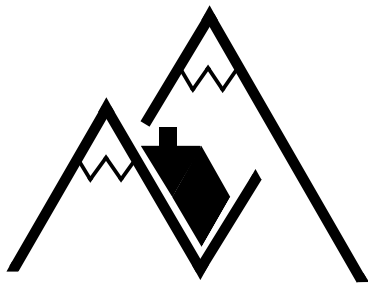
**Un menu festif, idéal pour vos soirées animées et décontractées !**


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](mailto:info@leschaletsnature.com)

 [www.leschaletsnature.com](http://www.leschaletsnature.com)

