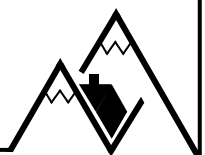


DOMAINE 360

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. Chapiteau

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.



01

Matériel inclus

Ustensiles de cuisine

- Sel & Poivre
- Sucre
- Filtre
- Cure-dent
- Sarah Wrap
- Papier d'aluminium
- Ustensiles
- Économe
- Louche
- Pince
- Spatule
- Pinceau
- Fouet
- Napperon
- Mitaine de four
- Tasse à mesurer
- Râpe
- Bouilloir
- Planche à découper
- Passoir
- Mélangeur
- Cafetière filtre
- Cafetière Keurig
- Gauffrier
- Bols plastique
- Bols stainless
- Moule à muffin
- Plaque à cuisson
- Chaudrons
- Poêlons
- Verres de vin
- Vaisselles complètes pour 38 personnes



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



05. Nappe noire rectangulaire

Quantité disponible :

Tarif : 8\$/nappe



06. Verrerie

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

Tarif : 0.50\$/verre



07. Serviette blanche

Tarif : 6\$/serviette



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



03

Matériel audiovisuel

01. Écran régulier et projecteur

Dimensions : 150 pouces de diagonale



Tarif : 125\$/jour

02. Système de son professionnel

Seulement pour DJ



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 Chapiteau

Informations à titre indicatif seulement. Contactez Simon Rioux.

01. Chapiteau hexagonal 34'x40

Prix de location du chapiteau incluant livraison, installation et démontage

Tarif : 800\$

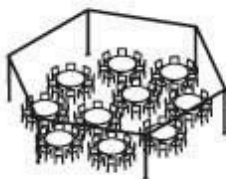
Options

Plancher : 1 440\$

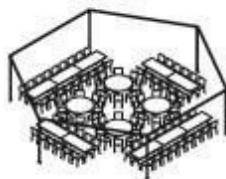
Chapiteau 10'x20' : 290\$



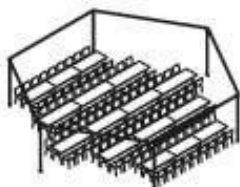
Capacité



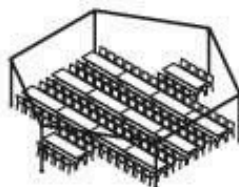
80 pers.



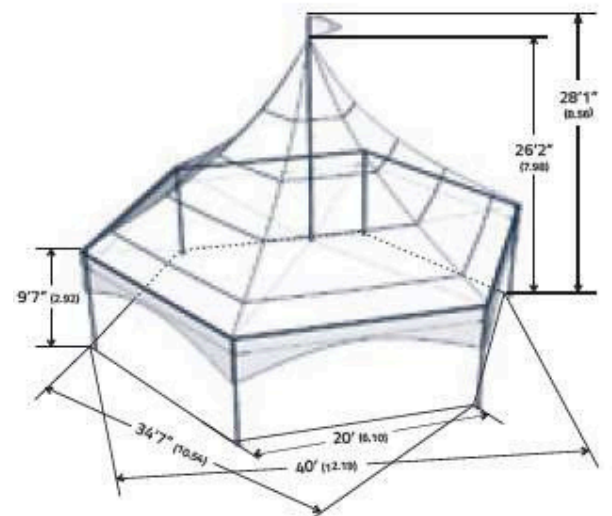
92 pers.



98 pers.



112 pers.



02. Chapiteau 40'x80'

Prix de location du chapiteau incluant livraison, installation et démontage

Tarif : 1 720\$

Options

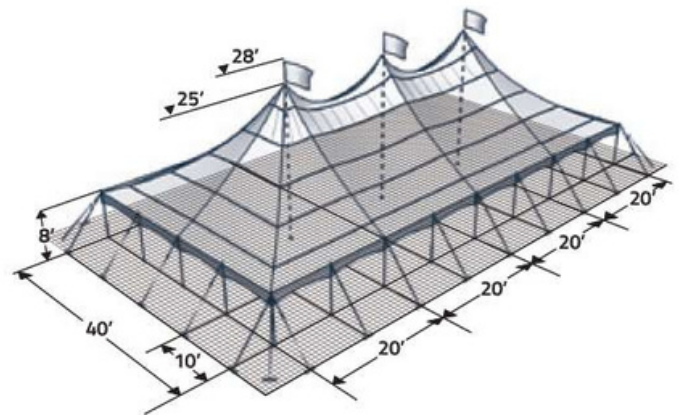
Plancher : 2 880\$

Chapiteau 20'x20' : 360\$

Capacité

32 tables rondes de 8 personnes

Total de 256 personnes en banquet



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.

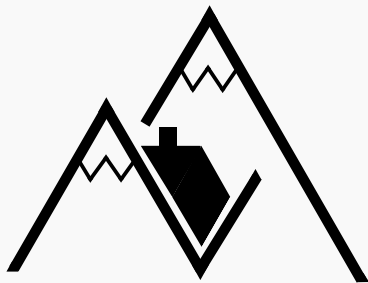
Menu Festif


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

