



Banquet & Mariage

2026

Camp Fortune offre une expérience inoubliable au cœur du Parc de la Gatineau.
Salle privée disponible de mai à novembre.

– Informations de Location –

Réservations

Un dépôt est requis pour sécuriser votre réservation. Le dépôt **n'est pas remboursable – aucune exception.**

Le dépôt est collecté sous la forme des frais de location de la salle, plus taxes

Capacité

Maximum de 160 invités pour un repas 3 services.

Maximum de 220 invités pour un buffet.

Maximum de 500 invités pour une soirée de cocktail.

Frais de Location

Lundi – jeudi – \$2995 | Vendredi – dimanche – \$3995 | Fériées – \$4495

Inclus dans la location de la salle : cérémonie intérieure ; tables (rondes, rectangulaires, tables hautes pour cocktail) ; chaises ; linge de table (nappes, housses de chaises, serviettes) ; vaisselle ; argenterie ; verrerie ; projecteur ; écran ; lutrin ; microphone ; système de son Bluetooth ; plusieurs articles de décoration ; un feu de camp en fin de soirée avec station de s'mores ; quatre heures d'accès aux lieux la veille pour la décoration, les livraisons et la répétition (selon disponibilité, confirmé 30 jours avant l'événement) ; plans de salle personnalisés et installation ; nettoyage (incluant le retrait de toutes vos décorations) ; et une coordonnatrice (avant et le jour de l'événement, jusqu'à la fin de souper).

Services de Restauration

Tous les groupes qui louent le lieu doivent acheter un menu.

Camp Fortune est le seul fournisseur de tous les produits alimentaires et boissons.

Les buffets sont servis pendant une durée maximale de 1.5 heures pour dîner et deux heures pour souper.

Les prix adultes s'appliquent à toute personne 13 ans + ; les enfants moins de 5 ans mangent gratuitement.

Tous les menus sont facturés par personne, sauf indication contraire.

Veuillez confirmer toute allergie ou tout régime alimentaire particulier 7 jours à l'avance.

Les choix de menus sont dus 2 semaines avant l'événement et les chiffres définitifs sont dus 5 jours avant.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis ; toutefois, nous garantissons les prix 60 jours avant l'événement.

Tous les prix des aliments et des boissons sont soumis à des frais de service de 18 % et aux taxes applicables.

Il y a un minimum de 5000\$ (avant taxes & services) pour les événements de fin de semaine (ven-dim).

Service de Bar & Lois de Liqueur

Camp Fortune achètera l'alcool conformément à notre permis d'alcool de la SAQ.

Tout alcools extérieurs, incluant le vin fait maison, ne sont pas autorisés sur la propriété.

Si quelqu'un est pris avec de l'alcool qui n'a pas été acheté à Camp Fortune, il sera immédiatement confisqué.

AUCUNE EXCEPTION. SVP informer vos invités des règlements.

– Vin D'honneur –

Hors D'œuvres

Prix par douzaine

Minimum de quatre douzaines par sélection

SG – Sans Gluten

Pétoncles & Bacon – pétoncle géant enveloppé dans un bacon fumé (SG)

Poulet Arachides – Tendres morceaux de poulet aux arachides et à la coriandre (SG)

Saumon Mariné à la Betterave – servi avec citron confit et fromage à la crème à la ciboulette

Brochettes de Bœuf Teriyaki – tendres morceaux de bœuf marinés dans une sauce teriyaki (SG)

Hors D'œuvres Végétariens

Brochettes de Melon D'eau – feta, menthe et vinaigrette balsamique

Rouleaux de Printemps Végétarien – légumes & herbes dans une coquille croustillante

Samosas Végétariens – pommes de terre, petits pois et herbes aromatiques dans une pâte feuilletée

Crostini au Fromage de Chèvre – garnis de marmelade et noix de pécan confites à l'érable

Plateaux

Sert 50 invités par plateau

Assortiment de Mini-Burgers

Poulet et avocat | Bœuf, cheddar et oignons caramélisés | Porc effiloché et salade de fenouil

Légumes & Tremlette – Tremlette fromage de chèvre à l'ail & oignon caramélisé, légumes saisonniers

Fromages Domestique – Sélection de fromages, fruits & assortiments de craquelins

Plateau de Fruits Frais – Plateau de fruits saisonniers

Punch

Punch aux fruits sans alcool

Punch aux fruits avec alcool

Sangria vin rouge

Sangria vin blanc

Vin

Vin rouge, blanc ou rosé par bouteille

Prosecco par bouteille

Toast au vin mousseux

Mimosa à l'orange ou au pamplemousse

– Service de Buffet –

Inclus – Un assortiment de pain artisan frais, station de café & thé

Choix de – 2 salades, 3 accompagnements, 2 plats de résistance (+ 1 végété) & 2 desserts

Salades

Salade de cresson et de fenouil, oranges confites

Jeunes pousses d'épinards, noix caramélisées, fromage de chèvre, canneberges, vinaigrette à l'érable

Légumes grillés et orzo, pesto, parmesan

Betteraves et patates douces rôties, quinoa, légumes verts, vinaigrette au tahini

Nouilles croustillantes aux légumes et aux cacahuètes, vinaigrette au tamari et aux cacahuètes

Chou-fleur rôti, dattes, pignons de pin, herbes fraîches

Halloumi, pastèque et avocat, menthe fraîche, filet de vinaigre balsamique

Accompagnements

Carottes à la feuille d'érable

Asperges rôties, beurre citronné

Bâtonnets de courgettes en croûte de parmesan

Pilaf de riz basmati au safran, canneberges séchées, coriandre, pistaches grillées

Patates douces rôties aux herbes, chou frisé croustillant

Petites pommes de terre nouvelles, beurre à l'aneth

Plats de Résistance

Blanc de poulet rôti mariné aux agrumes

Poulet masala aux champignons

Filet de bœuf en croûte, accompagné de son jus

Poitrine de porc croustillante au chimichurri frais

Filet de morue en croûte d'herbes et de brioche

Filet de saumon en croûte de pesto aux noix, accompagné de beurre blanc

Raviolis aux champignons, sauce à la crème d'épinards

Farfalle et saucisse au fenouil, avec ricotta, tomates mûries sur pied et parmesan

Desserts

Mini gâteaux au fromage assortis

Carrés au citron

Gâteaux aux truffes au chocolat

Macarons

Brochettes de fruits frais

— Repas Trois Services —

Inclus – Un assortiment de pain artisan frais, station de café & thé

Tous nos plats de résistance sont servis avec pommes de terre rôtis OU fouettés à l'ail & légumes saisonniers

Choix de – une soupe OU une salade, deux plats de résistance, un dessert

Soupes

Purée de carottes et de gingembre à la crème fraîche à la coriandre

Potage de pommes de terre et poireaux nappé d'huile à la ciboulette

Purée de courge musquée rôtie garnie de croûtons assaisonnés

Bisque de tomates rôties au feu de bois et au basilic, garnie d'un crostini à l'ail

Salades

Fenouil et cresson émincés, orange confite, vinaigrette au cidre de pomme

Betterave et roquette, pignons de pin grillés, oignon rouge, parmesan, vinaigrette au tahini et citron

Jeunes pousses d'épinards, fromage de chèvre, noix caramélisées, canneberges, vinaigrette à l'érable

Plats de Résistance

Poitrine de poulet mariné aux herbes, poireaux, purée d'ail rôti

Filet de saumon de l'Atlantique en croûte de pesto aux noix, beurre blanc

Confit de canard rôti à feu doux, réduction de canneberges, vinaigrette aux agrumes

Filet de bœuf de 6oz, chimichurri argentin, réduction de porto

Côte de bœuf de 10oz rôtie lentement (à point), au jus, raifort, Yorkshire pudding aux herbes

Tarte aux légumes caramélisés aux épices toscanes et au fromage de chèvre (végé)

Raviolis aux champignons avec sauce à la crème d'épinards (végé)

Desserts

Crème brûlée, fruits frais

Cheesecake à la new-yorkaise, coulis de baies

Gâteau aux truffes au chocolat, réduction de cerises

Gâteau Red Velvet, mousse au fromage à la crème

Menu D'enfants

Tous les enfants présents doivent manger le même plat et le même dessert

Plat Principal – Doigts de poulet & frites **OU** Pâtes Bolognaises

Dessert – Gâteau au chocolat **OU** Salade de fruits

– Options Fin de Soirée –

Mini Poutine & Frites

Frites dorées et croustillantes coupées à la main, accompagnées de trempette
Poutine classique – Frites dorées et croustillantes, fromage en grains, sauce végétarienne
Poutine poulet au beurre – Frites dorées et croustillantes, fromage en grains, poulet au beurre

Pizza Gourmet

Assortiment de pizzas aux légumes grillés, garnies de tout ce qu'il faut, et aux trois fromages

Bar à Tacos

Un bar à tacos authentique, avec tous les accompagnements !
Choisissez deux options :
Poulet aux agrumes | Bœuf épicé | Haricots frits (végé)
Servi avec pico de gallo, salade de chou jalapeño, fromage cotija, coriandre, tortillas de farine

Bar de Bonbons

Traiter vos invités à quelque chose de sucré!
Assortiment de bonbons & chocolats servis dans des bocaux avec boules & sacs pour 50 personnes

Bar de Popcorn

Saveurs assorties servies dans des seaux avec boules & sacs de maïs soufflé pour 50 personnes

Laissez-nous nous occuper de tous!

Installation, entretien & nettoyage sont inclus avec tous les éléments ci-dessus
Tous les buffets sont étiquetés & personnalisables selon vos préférences personnelles

– Informations Supplémentaires –

Décorations

Les clients doivent discuter leurs décorations avec nous à l'avance pour assurer que le chalet est respecté. Toutes livraisons & mise en place de la décoration doivent être confirmés avec la coordinatrice en avance.

Camp Fortune n'est pas responsable pour tout dommages & pertes d'articles durant un événement.

Des chandelles sont permises.

Les confettis & les étincelles ne sont pas autorisés et si utilisé des frais de 500\$ seront appliqués.

Politique de Paiement

Une facture sera fournie à l'organisateur de l'événement après l'approbation du devis.

En cas de changement, la facture sera modifiée & remise.

75% de la citation de la restauration est dû 30 jours avant la date de l'événement.

La solde & tous ajustements de la soumission sont dus 30 jours après l'événement.

Nous facturons le nombre d'invité confirmé ou présent, tout dépendant le nombre qui est le plus élevé.

Méthodes de Paiement Acceptables

Visa, MasterCard, Amex, Débit, chèque certifié, transfert & comptant.

Veuillez adresser les chèques au nom de 'Camp Fortune' & indiquer la date de l'événement au bas du chèque.

Politique d'Annulation

Le dépôt requis pour sécuriser votre réservation (frais de location de salle) est **non-remboursable**.

L'événement peut être annulé sans pénalité supplémentaire avec un préavis d'au moins 90 jours.

Si vous annulez avec un préavis de moins de 90 jours 50% des frais de restauration doivent être payés.

Si l'événement est annulé avec un préavis de moins de 30 jours 75% des frais de restauration doivent être payés.

Si l'événement est annulé avec un préavis de moins de 14 jours 100% des frais de restauration doivent être payés.

Dommmages

Nous nous réservons le droit de décider si la nature de la réception justifie un dépôt en cas de dommages.

Tout dommage subit durant un événement ou effectué par l'invité d'un organisateur sera facturé à ce dernier.

Le solde du dépôt (le cas échéant) sera appliqué à la facture finale.

– Questions Fréquemment Posées –

Pouvons-nous obtenir un devis des coûts?

Absolument, notre coordonnatrice des banquets sera contente de vous soumettre un devis.

Quand pouvons-nous visiter Camp Fortune?

Nous donnons des visites selon votre disponibilité, incluant les soirées & les fins de semaines.
S'il-vous-plait nous contactez pour prendre un rendez-vous.

Pouvons-nous engager notre propre traiteur?

Camp Fortune fournit la restauration de tous les événements & ne permet pas les traiteurs d'extérieurs.
Nous pouvons faire une exception pour les gâteaux de mariage, sucrerie & pâtisserie, si indiqué à l'avance.

Que se passe-t-il si certains invités ont des allergies particulières?

Nous pouvons accommoder la plupart des allergies et restrictions, avec préavis.
Sans préavis, les invités souffrant d'allergies ne peuvent pas être servis.

Est-ce que Camp Fortune détient un permis d'alcool de la SAQ?

Camp Fortune est un établissement entièrement licencié, y compris les terrains extérieurs et le parking.
L'alcool privé, le champagne et le vin faits maison ne peuvent pas être consommés sur place.
Si les invités apportent leur propre alcool, **celui-ci sera confisqué.**

Comment fonctionne un bar d'accueil (open/host bar)?

Le bar d'accueil est facturé selon la consommation et sera ajouté à la facture finale.
Des frais de service de 18% seront ajoutés à la facture finale du bar de l'hôte.
Il y a beaucoup d'options en ce qui concerne le bar – veuillez contacter votre coordinatrice pour plus de détails.

Pouvons-nous inviter d'autres personnes après le souper?

Oui! Il n'y a pas de frais pour les invités supplémentaires après le souper.
Veuillez informer votre coordinatrice à l'avance.

Le Chalet sera-t-il réservé pour ma réception seulement?

Le chalet est réservé exclusivement pour votre célébration (sauf si discuté à l'avance).
Le bureau du service à la clientèle peut être ouvert avant votre événement pendant la journée.
Nous sommes un centre récréatif, alors il peut avoir du monde sur les terrains, à l'extérieur.

Quand puis-je faire mon installation et ma décoration/répétition?

Vous aurez accès à l'édifice la veille de votre événement, à condition qu'aucun autre événement n'ait lieu.
La disponibilité sera confirmée 60 jours avant la date de l'événement.
Vous aurez 4 heures, choisies par vous, pour faire toute votre décoration/répétition (entre 10 h et 20 h).
Malheureusement, nous n'offrons pas de dégustations, mais vous êtes bienvenus à vous joindre à nous pour un brunch!

– Questions Fréquemment Posées –

Combien de temps est alloué pour notre l'événement?

Le jour de l'événement, la salle sera ouverte pour les livraisons 3 heures avant le début de l'événement.

Dans le cas où vous faites l'installation le jour même de l'événement, vous aurez accès à la salle à 8 h.

Les invités auront accès à la salle 30 minutes avant le début de l'événement.

Tout divertissement doit cesser à 1 h 30 et les lieux doivent être libérés par 2 h.

Pouvons-nous avoir un feu, étincelles & feux d'artifices?

Camp Fortune est sur un site de la CCN & et respecte les règles du Parc de la Gatineau.

Un feu est permis seulement dans les emplacements désignés & lorsque les risques d'incendies sont minimales.

Le bois & tout entretien requis seront fournis par Camp Fortune.

Est-ce qu'il y a de l'hébergement à proximité?

Absolument; nous pouvons faire des recommandations en fonction de vos besoins personnels.

Le stationnement est-il gratuit?

Il y a du stationnement gratuit en abondance à Camp Fortune.

Vous êtes invités à laisser vos voitures dans le stationnement durant la nuit si nécessaire.

Nous encourageons l'utilisation des navettes, qui peuvent rester sur place pendant la durée de l'événement.

Est-ce que le chalet possède de l'air climatisé?

Oui, le chalet est climatisé.

Y'a-t-il des rampes d'accès à Camp Fortune pour les fauteuils roulants?

Oui, Camp Fortune est accessible aux fauteuils roulants.

Que fait la coordinatrice du banquet?

La coordonnatrice du banquet et son équipe sont à votre service pour assurer le succès de votre événement.

Elle sera votre contact tout au long du processus de planification.

Elle sera présente pendant l'événement pour vous aider et pour assurer une journée parfaite.

S'il-vous-plait contacter la coordinatrice d'événements pour plus d'informations:

Britney Amarica

Directrice de Restauration & Évènements

bamarica@campfortune.com | 819-827-1717 X2208

Merci de votre intérêt pour Camp Fortune!