



Événements

2026

Camp Fortune offre un chalet unique au cœur du parc de la Gatineau.
Parfait pour accueillir n'importe quel événement, des déjeuners d'entreprise aux graduations.
Disponible d'avril à novembre, sous réserve de disponibilité pendant les mois d'hiver.

– Informations de Location –

Capacité

Loge principale (A, Chalet) 3 Services – 160 | Buffet – 220 | Réception Cocktail – 500

Loge principale (B, Pub) Buffet – 50 | 3 Services - 75 | Réception Cocktail – 100

Frais de Location

Inclus – Espace privé pour la durée de votre séjour au Camp Fortune; tables (rondes et/ou rectangulaires, tables hautes de style cocktail); chaises; nappes; vaisselle; ustensiles; verrerie; projecteur; écran; podium; microphone; système de son Bluetooth; stationnement; plans de salle personnalisés; installation; nettoyage; personnel de service/bar; et coordonnatrice.

Lundi – jeudi 595 \$ | Vendredi – dimanche 895 \$ | Jour férié 1295 \$

En combinaison avec l'une de nos activités 250 \$

Sans l'achat d'un forfait traiteur +750 \$

Services de Restauration

Tous les groupes qui louent la salle doivent acheter un forfait traiteur ou payer des frais additionnels.

Il y a un minimum requis de 25 convives pour le dîner et de 35 convives pour le souper.

Camp Fortune sera le seul fournisseur de tous les articles de nourriture et boisson.

Les buffets sont servis pour une durée maximale de 1,5 heure au dîner et de 2 heures au souper.

Les prix pour adultes s'appliquent à toute personne âgée de 5 à 13 ans.

Tous les menus sont au prix par personne, sauf indication contraire.

Les choix de menu sont demandés 3 semaines avant l'événement et les nombres finaux sont dus 7 jours à l'avance.

Les prix sont sujets à changement sans préavis; cependant, nous garantirons les prix 60 jours avant votre événement.

Tous les articles de nourriture et boisson sont sujets à des frais de service de 18 % et aux taxes applicables

Service de Bar & Lois d'Alcool

Tout l'alcool sera acheté par Camp Fortune conformément à notre permis d'alcool avec la SAQ.

L'alcool provenant de l'extérieur, y compris le vin fait maison, n'est pas permis sur la propriété – **AUCUNE exception!**

Tout alcool provenant de l'extérieur trouvé sur les lieux sera immédiatement confisqué – **veuillez en informer vos invités!**

Les bars seront facturés selon la consommation et un pourboire de 18 % sera appliqué à toutes les factures de bar.

Plusieurs forfaits de bar sont disponibles; veuillez consulter la coordonnatrice pour connaître les options.

Politique de Paiement

Un dépôt est requis pour garantir votre réservation – veuillez noter que le dépôt n'est pas remboursable.

Le dépôt est payé sous la forme des frais de location complets de la salle, plus les taxes applicables.

Une facture sera fournie aux clients suite à l'approbation du contrat final.

Vous serez facturé selon le nombre garanti d'invités ou la fréquentation réelle, selon le plus élevé des deux.

Le paiement de la facture finale, incluant tout ajustement, est dû dans les 30 jours suivant la date de l'événement.

Politique d'Annulation

Le dépôt des frais de location de la salle qui était requis pour garantir votre réservation ne sera pas remboursé.

Le dépôt peut être transféré à une date différente en cas d'intempéries.

Camp Fortune exige un avis écrit d'annulation.

L'événement peut être reporté jusqu'à sept jours ouvrables avant la date de l'événement, sans pénalité.

Si l'événement est annulé avec un préavis de moins de sept jours, 50 % de la facture de traiteur doit être payé.

Si l'événement est annulé avec un préavis de moins de trois jours, la facture doit être payée en totalité.

– Sélections du Matin & Pause –

Station de Café & Thé

Café équitable, café décaféiné, thé & une sélection de tisanes

Station de Breuvages Non-Alcoolisés

Sélection de breuvages non-alcoolisés incluant soda, jus et eau

Pâtisseries

Assortiment de muffins frais
Beurre & Confiture

Pause santé

Sélection de fruits entiers
Assortiment de barres de céréales
Assortiment de yaourts

Pause Sucrée

Assortiment de biscuits, carrés et gâteaux

Petit Déjeuner Continental

Assortiment de pâtisseries & muffins
Salade de fruits
Granola fait maison
Yogourt avec compote de baies

Buffet Déjeuner Classique

Assortiment de pâtisseries avec confiture et beurre
Salade de fruits
Granola fait maison
Yogourt avec compote de baies
Œufs brouillés
Pommes de terre déjeuner
Bacon
Saucisses de dinde
Fèves au lard à l'érable

– Sélections du Midi –

25 à 49 invités 1 choix de salade | 50+ invités 2 choix de salade

Options de Salades

Pommes de terre avec vinaigrette crémeuse à l'aneth
Salade de chou fenouil et orange
César classique
Légumes grillés et orzo au pesto
Patate douce rôtie et quinoa avec vinaigrette au tamari
Halloumi, melon d'eau et avocat avec vinaigrette aux herbes

Bar à Hamburgers

Crudités fraîches avec houmous
Gallettes de bœuf haché maison
Saucisses jumbo
Gallettes végétariennes aux haricots noirs *disponibles avec préavis +3 \$ par invité
Pains brioche *sans gluten disponibles avec préavis +4 \$ par invité
Garnitures, condiments assortis et fromage
Salade de fruits

Wraps Légers et Frais

Crudités fraîches avec houmous
Wrap au poulet rôti avec mayonnaise au cari
Wrap au surlonge rôti tranché mince avec mayonnaise à la Dijon
Wrap au falafel et concombre avec poivrons rouges rôtis et vinaigrette au tahini
Salade de fruits

Grill Gourmet

Pain de maïs au jalapeño
Bar de pommes de terre au four salées avec beurre, crème sure, cheddar fort et oignons verts
Steak de haut de surlonge grillé avec beurre cowboy
Poitrine de poulet grillée marinée aux herbes
Légumes de saison rôtis
Salade de fruits

– L'heure du Cocktail –

Hors D'œuvres

Prix par douzaine

Minimum de trois douzaines par sélection

SG – Sans Gluten

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

Poulet Cacahuètes – Tendres morceaux de poulet aux cacahuètes et à la coriandre (SG)

Saumon Fumé 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 un sauce teriyaki (SG)

Hors D'œuvres Végétariens

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

Rouleaux de Printemps Végétariens – légumes et 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

20 | 50 portions par plateau

Légumes & Tremlette – Tremlette aux herbes, légumes saisonniers

Fromages Domestique – Sélection de fromages et fruits avec craquelins

Plateau de Fruits Frais – Plateau de fruits saisonniers

Sandwichs – Sélection de sandwichs triangulaires assortis

Dessert – Sélection de biscuits, carrés, gâteaux et pâtisseries

Punch & Pétillant

50 portions par punch

Punch aux fruits sans alcool

Punch aux fruits avec alcool

Sangria vin rouge

Sangria vin blanc

Vin pétillant

Mimosa à l'orange ou pamplemousse

– Sélections de Souper –

25 à 49 invités 1 choix de salade | 50+ invités 2 choix de salade

Options de Salades

Pommes de terre grelots avec vinaigrette crémeuse à l'aneth
Salade de chou fenouil et orange
César classique
Légumes grillés et orzo au pesto
Salade de tortilla avec avocat et vinaigrette à la coriandre
Épinards fins, fromage de chèvre, noix de Grenoble confites, canneberges, vinaigrette à l'érable

Italien Classique

Assortiment de pains artisanaux
Légumes rôtis
Penne Alfredo
Penne marinera
Poulet parmesan
Boulettes de viande et saucisses arrabiata
Salade de fruits

Bar à Tacos

Croustilles et salsa
Tortillas de blé et tacos de maïs
Pilaf de riz mexicain
Poivrons et oignons sautés
Haricots noirs mijotés
Poitrine de poulet sautée et épicée
Bœuf braisé à l'ancho
Guacamole, pico de gallo et crème sure
Garnitures et accompagnements
Salade de fruits

Poulet et Côtes Levées

Pain de maïs frais au jalapeño
Macaroni au fromage cheddar fort, croûte de panko
Poulet frit mariné au miel avec sauce piquante de Louisiane
Côtes levées de porc fumées avec sauce BBQ à l'ancho
Fèves au lard BBQ végétariennes
Salade de fruits

– Sélections Après Ski –

Chaque article/plateau sert de 8 à 10 invités.

Frites

Frites dorées et croustillantes servies avec aïoli

Rondelles d'Oignon

Rondelles d'oignon panées et croustillantes servies avec trempette chipotle

Ailes de Poulet

Ailes de poulet Buffalo avec sauce douce, moyenne ou piquante

Bâtonnets de Mozzarella

Mozzarella pané et frit doré, servi avec sauce marinera

Plateau Assortis

Frites, rondelles d'oignon, ailes de poulet et bâtonnets de mozzarella servis avec trempettes

Crudités

Légumes de saison servis avec houmous

Nachos

Croustilles de maïs fraîches avec pico de gallo et mélange de 3 fromages, servies avec salsa et crème sure

Pizzas Gourmets

Pizza aux légumes rôtis, garnie de viandes ou trois fromages, 16 po

Bar a Popcorn

Saveurs assorties de pop-corn servi dans des seaux avec boules & sacs de maïs soufflé

Feu Après Ski

Chaises et bancs Adirondack autour d'un feu en soirée avec couvertures, coussins et guimauves à griller

Chocolat Chaud & S'mores

Tout ce qu'il faut pour faire des s'mores sur le feu!

Guimauves, chocolat au lait et biscuits Graham avec chocolat chaud riche et crème fouettée

Laissez-nous nous occuper de tous!

L'installation, l'entretien et le nettoyage sont inclus avec tous les articles ci-dessus.

Veuillez noter que les prix sont sujets aux taxes applicables et à des frais de service de 18 %.

– Questions Fréquemment Posées –

Pouvez-vous nous fournir un devis ?

Notre coordinatrice se fera un plaisir d'établir un devis pour votre événement.

Quand puis-je visiter les installations ?

Nous sommes très flexibles et organisons des visites quand cela vous convient, y compris le soir et le week-end. Veuillez nous appeler ou nous envoyer un courriel pour fixer un rendez-vous une fois que vous aurez reçu un devis.

Pouvons-nous faire appel à notre propre traiteur ?

Camp fortune assure la restauration pour tous les événements - nous n'autorisons pas les traiteurs extérieurs. Nous ferons des exceptions pour les gâteaux de mariage, les sucreries, les produits de boulangerie et les articles spécialisés.

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

Nous pouvons nous adapter à la plupart des allergies et des restrictions, à condition d'en être informés à l'avance. Sans préavis, les invités souffrant d'allergies ne peuvent pas être servis.

Le Camp Fortune possède-t-il un permis de la SAQ ?

Camp Fortune est un établissement qui détient un permis complet, y compris les terrains extérieurs et le stationnement. L'alcool privé, le champagne de célébration et le vin maison ne peuvent être consommés sur les lieux.

Si les invités apportent leur propre alcool, il sera confisqué - veuillez en informer vos invités.

Comment fonctionne un bar d'accueil (ouvert) ?

Un 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 d'accueil.

Il y a plusieurs options en ce qui concerne le bar – veuillez demander à votre coordonnatrice pour plus de détails.

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

Oui ! Il n'y a pas de frais pour les invités supplémentaires après le dîner.

Veuillez en informer votre coordinateur à l'avance afin que nous puissions recruter le personnel nécessaire.

La salle sera-t-elle réservée exclusivement pour mon événement ?

Camp Fortune est ouvert au public toute l'année, nous ne pouvons donc pas proposer l'ensemble du bâtiment en privé. L'espace que vous avez loué sera entièrement privé.

Quand puis-je procéder à l'installation et à la décoration ?

Vous pouvez avoir accès au bâtiment la veille de votre événement, à condition qu'aucun autre événement n'ait lieu. Malheureusement, nous ne proposons pas de dîner de répétition ni de dégustation.

Pendant combien de temps disposons-nous de la salle ?

Le jour de l'événement, le lieu sera ouvert pour les livraisons et l'installation deux heures avant le début de l'événement. Tous les divertissements doivent cesser à 1h30 et les locaux doivent être libérés à 2h00.

Tous les délais seront précisés dans le contrat final.

– Questions Fréquemment Posées –

Pouvons-nous faire un feu, ou des feux d'artifice ?

Camp Fortune est situé sur la propriété de la CCN et nous nous attendons à ce que les clients se conforment aux règlements du parc de la Gatineau.

Les feux de camp ne sont autorisés que dans les zones désignées sont disponibles pendant les périodes à faible risque.

Le bois de chauffage et l'entretien des feux sont fournis par Camp Fortune.

Les feux d'artifice sont strictement interdits, mais vous pouvez utiliser des cierges magiques.

Les drones ne sont pas permis sur les lieux.

Y a-t-il des logements à proximité ?

Absolument! Veuillez demander à votre coordonnatrice des recommandations.

Les bus sont-ils acceptés ?

Nous encourageons vivement l'utilisation de navettes.

Veuillez demander à votre coordonnatrice des recommandations.

Comment fonctionne le parking ?

Camp Fortune dispose d'un grand nombre de places de stationnement gratuites.

Les clients sont invités à laisser leur voiture sur le parking pendant la nuit, si nécessaire.

Le bâtiment est-il climatisé ?

Oui, Camp Fortune est entièrement climatisé (et chauffé, si nécessaire).

Camp Fortune est-il accessible aux personnes en fauteuil roulant ?

Oui, Camp Fortune est accessible aux fauteuils roulants.

Que fait la coordonnatrice des banquets ?

La coordonnatrice de banquet et son équipe sont là pour vous aider à assurer le succès complet de votre événement.

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

Elle sera présente pendant l'événement pour vous aider à respecter l'horaire et assurer le bon déroulement de la journée.

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre coordinateur d'événements

Britney Amarica

Directrice de la restauration/événements

bamarica@campfortune.com

819.827.1717 Poste 2208

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à Camp Fortune !

Nous avons hâte d'accueillir votre événement.