

Location d'espace, service traiteur et ateliers culinaires

Sortez du cadre traditionnel pour vos rencontres, et optez pour un espace créatif et ludique afin de stimuler votre créativité, la collaboration et le teambuilding!



Louer un espace à La Cabane, c'est avoir un accès à :

- un espace modulable selon vos besoins
- un espace cuisine avec stations pour cuisiner en groupe
 - une piste de danse
- l'accès à notre Espace Pique-nique avec tables, bbq et système de son extérieur - une équipe dévouée
 - un projecteur, un écran, un système de son et un micro

Spécifications techniques et tarifs

L'espace Connexion



Espace de 2500 pc Capacité : entre 20 et 100 personnes, dont 70 places assises (varie en fonction de la configuration)

L'espace Connexion comprend:

- vestiaire
- espace d'accueil pour les invités

Un espace cuisine:

- 4 ilots de cuisine amovibles et ajustables en hauteur
- cuisine de production, plonge, frigos commerciaux, vaisselle

Une espace ludique:

- espace Cocon pouvant servir de coin pour les tout-petits ou de coin Pop-up
- plancher de danse avec boule disco
- espace Perchoir avec mur d'escalade et espace de disussion en hauteur
- espace vitré Lookout avec filet d'escalade, glissade et coin de discussion en hauteur

L'espace Connexion est accessible aux personnes à mobilité réduite

Tarif corporatif: 200\$ / h Tarif Obnl: 150\$ / h Frais de ménage: 150\$

L'espace Créatif



Espace de 2500 pc Capacité : entre 20 et 100 personnes, dont 40 places assises (varie en fonction de la configuration)

L'espace Créatif comprend:

- vestiaire
- tapis d'exercise
- coin relaxation avec bean bags et coussins

Un espace adaptable à vos besoins:

- 2 grands tableaux blancs
- scène amovible de 140 pc
- 3 salles ouvertes avec ou sans petites tables et chaises
- grands rideaux pouvant diviser les 3 salles
- espace idéal pour faire un coin bricolage pour tableaux de visualisation et autres

L'espace Créatif n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite

Tarif Corporatif: 175\$ / h
Tarif Obnl: 125\$ / h
Frais de ménage: 150\$





Nos ateliers culinaires

Que ce soit pour une activité de teambuilding ou encore pour un évènement familial ou entre amis, profitez de notre magnifique espace cuisine afin de vivre une expérience culinaire enrichissante! Notre cheffe peut s'adapter à vos besoins et vous créer des ateliers sur mesure.

Nos propositions d'ateliers ;

Faites vos pâtes maisons!

Apprenez l'art de faire des pâtes fraîches et dégustez vos créations.

Faites votre Kéfir maison!

Découvrez les secrets et les bienfaits de la fermentation et créez vos propres breuvages.

Faites vos conserves de saison!

Cornichons, carrottes, confitures, tomates, fraises: apprenez tout sur les conserves, les fruits et légumes de saison, et repartez avec vos délicieuses conserves.

Contactez nous pour les prix et disponibilités: catherine@fabriquelacabane.org

Service traiteur

Déjeuner - boite à lunch - cocktail dînatoire

Menu de saison - végétarien - fournisseurs locaux - traiteur zéro déchet

Notre offre / buffet p'tit dej

Pâtisseries véganes, fruits de saison, yaourt et granola Frittata aux légumes, confitures maison Café, thé, smoothie à partir de 15\$ par personne

Notre offre / buffet du midi

Focaccias maison
Choix de quiche ou sandwich
Choix de salade verte ou potage du moment
Mini dessert, café, thé, limonade maison
à partir de 20\$ par personne

Notre offre / coktail dînatoire

Deux salades-repas
Une salade croquante
Focaccias maison
Trois tartinades
Deux desserts
à partir de 40\$ par personne

Inspirations de menu

Quelques classiques de notre menu qui se transforment au fil des saisons.

verrines de gaspacho
salade de quinoa, asperges, amandes, rhubarbe
salade de riz noir, gingembre, concombres, sésame, brocolis grillés
salade verte du printemps - radis, pousses, carottes, graines de citrouilles
focaccia maison fleur d'ail et champignons
trempettes (hummus, chèvre au citron, haricots noirs et harissa)
crudités (légumes de saison)
plateau de fromages
Deserts:
verrines de citron
brownies vegan et sans gluten

*options sans gluten et vegan disponibles

truffes

Carte des vins

Une sélection choisie méticuleusement par nos restaurateurs passionnés, et qui évolue au fil des saisons!

BIÈRES

Red Stripe, Bière blonde, 330ml, Jamaïque, 6\$ Farbenkugel, Lager pâle, 473 ml, Dunham, 9\$ Binch, Lager pâle, 473 ml, Dunham, 9\$ Saison Fleurs Sauvages, Bière de blé, 750 ml, Dunham, 18\$

CIDRES brut, pétillant et bio

Fleuri Piccolino, canette 473ml, Québec, 8,50\$ Fleuri Rosie, canette 473 ml, Québec, 8\$

BULLES

Vouvray 2020, Méthode traditionnelle brut, Sébastien Brunet, France, (chenin blanc), 40\$ Savoie et Bugey 2021, Cerdon, Alain Renardat Fâche, France, (Gamay et Poulsard), 45\$

BLANCS

Provence 2021, Méditérranée, Domaine Isle Saint-Pierre, France, (Gewurz, Chardo, Sauvignon, Rolle, Muscat), 29\$ Côtes Catalanes 2022, Domaine de Majas, Alain et Agnès Carrère, France (Rolle, Carignan blanc, Maccabeu, Grenache blanc) rond et minéral, 35\$

Alsace 2020, Tutti Frutti, Les Vins Pirouettes, France (assemblage alsacien) fruité, 38\$

Loire 2020, Coeur de Loup, Vini Be Good, France, (Chenin), 39\$

Piémont 2021, È Bianco, Poderi Cellario, Italie, (Arneis, Muscat)1L, 44\$

Moravia 2021, Bel, Milan Nestarec, République Tchèque (Grüner veltliner, Welschriesling, Müller-thurgau) *funky et nature* 11 45\$

Bourgogne 2021, La Soeur Cadette Bourgogne, Valentin Montanet, France (Chardonnay) classique et sec, 45\$

ROSÉS

Piémont 2021, È Rosato, Poderi Cellario, Italie, (Nebbiolo)1L, 44\$

ORANGES

Veneto 2021, Esotico, Sassara, Italie, (assemblage italien, 10 jours de macération), 43\$

ROUGES

Provence 2021, Méditérranée, Domaine Isle Saint-Pierre, France, (Cabernet, Merlot, Petit verdo, Carménère), 29\$
Garonne et Lot 2020, Causse-Marines, Patrice Lescarret, France (Syrah, Duras, Braucol, Jurançon noir) corsé et épicé, 41\$
Loire 2020, Coeur de Loup, Vini Be Good, France, (Pinot noir), 41\$
Alsace 2020, Westhoffen, Etienne Loew, France (Pinot noir) léger et fruité, 46\$
Rhône 2021, Kalamite, Frédéric Agneray, France (Cinsault, syrah, grenache), 49\$

ESPACE CONNEXION





ESPACE CONNEXION





ESPACE CRÉATIF





ESPACE CRÉATIF





La Cabane, c'est...

Fondée en 2019, la Fabrique Familiale La Cabane (aussi appelée La Cabane) est un organisme à but non lucratif établi dans le quartier Rosemont-Petite-Patrie, au 1695 Bélanger à Montréal. Sa mission: offrir aux familles un espace créatif où les enfants apprennent en contribuant à leur communauté.

Pour supporter cette mission, La Cabane ancre ses activités dans trois piliers: le développement de saines habitudes de vie (à travers entre autres le jardinage et les arts culinaires), la citoyenneté active et la création artistique. Louer un espace à La Cabane, c'est non seulement retomber en enfance... c'est aussi supporter la mission d'un organisme touchant la vie de centaines de familles à chauge année!

"Nous croyons que les enfants ne sont pas les citoyens de demain, mais bien les citoyens d'aujourd'hui. Tout comme les adultes, ils apprennent en menant une vie signifiante, remplie de défis, de contribution et de plaisir.

Comme l'a dit le philosophe John Dewey, pour nous, l'éducation n'est pas une préparation à la vie: c'est la vie elle-même."

Christine Renaud co-fondatrice de La Cabane et présidente du Conseil d'administration.



Nous sommes emballées à l'idée de collaborer avec vous!

Contact

Catherine Cournoyer, Cordonnatrice de l'espace et des événements catherine@fabriquelacabane.org
514-962-0244