

LES BASES DE PLEIN AIR DES SCOUTS DU MONTRÉAL MÉTROPOLITAIN

GRILLE TARIFAIRE DES BASES DE PLEIN AIR
DES SCOUTS DU MONTRÉAL MÉTROPOLITAIN
CAMP VILLE-MARIE ET DOMAINE RICHELIEU



Du 1^{er} septembre 2009 au 31 août 2010

	ÉTÉ 23 juin au 31 août PAR NUITÉE	HIVER 1 ^{er} déc. au 31 mars PAR NUITÉE	HORS SAISON 1 ^{er} sept. au 30 nov. 1 ^{er} avril au 23 juin PAR NUITÉE
HÉBERGEMENT			
Chalet seulement (max. de 34 pers. pour le coucher)	320.00 \$	452.00 \$	355.00 \$
Chalet avec cafétéria (max. de 34 pers. pour le coucher)	307.00 \$	434.00 \$	341.00 \$
DIOCÈSE (max. de 14 pers. pour le coucher)	n/a	260.00 \$	231.00 \$
REFUGE (max. de 7 pers. pour le coucher)	130.00 \$	n/a	116.00 \$
Camping équipé (max. de 34 pers. pour le coucher)	137.00 \$	88.00 \$	88.00 \$
Camping de brousse (max. de 34 pers. pour le coucher)	81.00 \$	69.00 \$	69.00 \$
Nombre d'ateliers avec moniteur, inclus avec la location en saison estivale seulement	avec 2 nuits 1 atelier	avec 5 nuits 2 ateliers	avec 7 nuits 3 ateliers

► Un rabais sur l'hébergement de 10 % sera accordé aux unités scoutées en règle des SMM

► Un rabais sur l'hébergement de 5 % sera accordé aux unités scoutées de l'extérieur du district des SMM

SERVICE

ALIMENTAIRE

Menu à l'endos

Nourriture	Tarif régulier
Déjeuner	5.95 \$
Dîner	7.55 \$
Souper	8.50 \$
Collation	1.00 \$
Lunch en fin de soirée	8.50 \$
Frais pour la vaisselle	1.00 \$ / repas / pers.

► Un rabais de 12% sur la tarification des repas et de 50% sur la tarification des collations sont accordés aux unités scoutées en règle

► Aucun service alimentaire n'est disponible pour le Domaine Richelieu

► Durant la période des Fêtes, aucun service alimentaire n'est disponible au Camp Ville-Marie.

AUTRES SERVICES

Autres	Tarif régulier
Atelier supplémentaire (2 h matériel et équip.)	89.00 \$
Bois (1/4 de corde - + 25 bûches)	35.00 \$
Frais pour le ménage d'un chalet	75.00 \$

Location journalière de matériel de plein air	Tarif régulier à l'unité
Kayak - avec équip. : ceinture et pagaies	9.50 \$
Vélo - avec casque	12.00 \$
Canot - avec équip. : ceinture et pagaies	6.00 \$
Sac à dos	7.00 \$
Raquettes	7.00 \$
Brûleur	4.00 \$
Sac de couchage	9.50 \$
Tente 2-3 places	12.00 \$
Remorque	29.00 \$
Rabaska - avec équip. : ceinture et pagaies	45.00 \$
Location d'une salle, de 8 h à 17 h	75.00 \$

► Un rabais de 10% accordé sur la tarification aux unités scoutées en règle des SMM.

Pour les tarifs préférentiels accordés aux jeunes de milieux démunis, défavorisés, se référer à la politique de tarification et d'accessibilité des Bases de plein air des Scouts du Montréal métropolitain no BPSMM/2008.09.1 disponible grâce au ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

Éducation,
Loisir et Sport
Québec

3 novembre 2009



Organisme de service de plein air,
Bases des plein air des Scouts du Montréal métropolitain,
est un organisme partenaire du Groupe La Cordée, financé par la Fondation scoutée La Cordée,
Centraide du Grand Montréal et le ministère de L'Éducation du Loisir et du Sport.





Camp Ville-Marie Menu



Déjeuner

1 plat chaud, au choix du chef :

- Oeufs avec muffin anglais
- Oeufs, bacon ou saucisse
- Pain doré
- Crêpes
- Omelettes

Accompagnements :

- 2 sortes de céréales
- Fromage
- Cretons
- Fruits
- Yogourt
- Rôties
- Jus de fruits



Collations, selon la saison :

- Fruits, biscuits, muffins
- Breuvage : jus ou lait

Lunch de fin de soirée :

- 3 sortes de sandwiches
- Fromage
- 2 sortes de salades
- Viandes froides
- Pizza froide
- Crudités
- Dessert
- Café, jus

Dîner

1 plat chaud, ou salade repas, au choix du chef

- Macaroni gratiné
- Sous-marins
- Pâtes aux saucisses
- Quiche au poisson
- Hot chicken
- Hot dogs
- Riz au poulet
- Rigatoni gratiné
- Burgers au poulet
- Chop Suey
- Hamburger steak
- Pain de viande



Accompagnements du plat chaud, en tout temps :

- Jus ou soupe, au choix du chef, selon la saison
- Salade verte ou salade de chou
- Légumes d'accompagnement
- Condiments associés au repas principal
- Crudités
- Pommes de terre ou riz
- Pain, beurre
- Desserts variés
- Jus, lait, café



Souper

2 plats chauds, au choix du chef :

- Saucisses italiennes
- Tourtière
- Lasagne
- Boulettes porc-épic
- Cuisse de poulet
- Spaghetti
- Bœuf aux légumes
- Pâté au poulet
- Pâté chinois
- Cigares au chou
- Souvlakis
- Bœuf en cubes
- Jambon à l'ananas



Accompagnements du plat chaud, en tout temps :

- Jus ou soupe, au choix du chef, selon la saison
- Salade verte ou salade de chou
- Légumes d'accompagnement
- Condiments associés au repas principal
- Crudités
- Pommes de terre ou riz
- Pain, beurre
- Desserts variés
- Jus, lait, café

