



Pochette
d'informations
corporative

2010

Responsables

Odile Cloutier poste 304

Rosalie Demers poste 423

Tél : 418-872-9991

Fax : 418-872-1336

Email : quebecinnvente@jaro.qc.ca Site : www.hotelsjaro.com

7175, boul. Hamel Ouest

Sainte-Foy, Québec

G2G 1B6



Bienvenue à l'Hôtel Québec Inn,

La Direction et le personnel vous remercient d'avoir pensé à nous pour votre prochain événement. Étant soucieux de votre bien-être et de votre confort, nous tenons à vous offrir des infrastructures de qualité et un service professionnel. Nous sommes persuadés que nos nouveaux menus seront vous plaire et satisfaire vos exigences tout en respectant votre budget.

Ces nouveaux menus se veulent plus élaborés dans leur contenu et vous permettent ainsi un plus grand choix à des prix des plus avantageux.

Disposant de 135 chambres et d'un vaste stationnement extérieur sans frais, l'Hôtel Québec Inn peut donc convenir parfaitement pour tous les gens désirant séjourner chez nous durant leur événement. Nous avons 13 salles de réunion mis à votre disposition, ainsi qu'un magnifique jardin intérieur pour réaliser photos et cocktail.

Bien que nous voulions vous satisfaire, il se peut que vous ne retrouviez pas à l'intérieur du présent document le menu qui vous convient. N'ayez aucune crainte, il suffit de nous en faire part et il nous fera plaisir de vous concevoir un menu personnalisé à vos besoins.

Espérant avoir le plaisir de vous servir, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expressions de nos meilleurs sentiments.

Odile Cloutier



Déjeuners

Servis entre 7h00 et 10h30
(directement en salle de réunion)

LE FRUITÉ

Jus d'orange
½ assiette de fruits tranchés
Cottage
Rôties
Café, thé

\$12,50/pers.

LE MATINAL AMÉRICAIN

Jus d'orange
Deux (2) œufs brouillés
Bacon, jambon, saucisses
Pommes de terre rissolées
Rôties
Beurre et choix de confiture
Café, thé

\$8,50/pers.

STYLE BUFFET

Jus de fruits assortis
Fruits frais et cottage
Yogourt aux fruits
Cretons
Fèves au lard
Œufs brouillés
Bacon, jambon, saucisses
Pommes de terre rissolées
Pain doré
Rôties, croissants, muffins,
danoises
Beurre et choix de confitures
Café, thé

Minimum 50 pers : \$18,95/pers.

EXTRA DÉJEUNER

- Croissants, muffins, danoises: \$2,95/pers.
- Brioches à la cannelle & raisins : \$2,95/pers.
- Fruits entiers & fromages cheddar (30gr/pers.) servis avec pain & biscotte : \$3,25/pers.
- Frais de salle en sus



Pauses thématiques

(servies directement dans la salle de réunion)

Tendresse

- *Sucre à la crème*
- *Fudge au chocolat*
- *Café, thé*

\$5,25/pers.

Continental

- *Jus d'orange*
- *Croissants, muffins, danoises*
- *Café, thé*

\$7,25/pers.

Santé

- *Jus d'orange*
- *Fruits tranchés*
- *Cottage et yogourt*
- *Quatre quart aux bananes*
- *Café, thé*

\$8,50/pers.

Le Conférencier

- *Jus d'orange*
- *Brochette de fromages et raisins*
- *Cottage et yogourt*
- *Quatre quart au citron et pavot*
- *Café, thé*

\$9,50/pers.

Pause sucrée

- *Chaud carré au dattes et pommes*
- *Biscuits maisons 3 variétés*
- *Brioche cannelle et raisins*
- *Jus fruit frais pressé*
- *Lait au chocolat*
- *Yogourt et muslix aux fruits*
- *\$10,25/pers*

Divers & Pauses Café

(items servis directement dans la salle de réunion)

Breuvages

Café, thé, tisane	1,75\$	/ pers./ pause
Jus (sert 10 personnes)	16,00\$	/ pichet
Lait	1,95\$	/ pers./ pause
Boisson gazeuse	2,25\$	/ unité
Perrier	2,25\$	/ unité
Bouteille d'eau	2,25\$	/ unité

Viennoiseries

Croissant, muffin, danoise	2,95\$	/ pers.
Brioche à la cannelle et raisins	2,95\$	/ pers.
Pain aux bananes	2,95\$	/pers.
Quatre quart au citron	2,95\$	/pers.
Pâtisseries	2,75\$	/ pers.
Biscuits variés maison (1 douz.)	8,50\$	/ douz.

Fromages & Fruits

Fromage (cheddar) & fruits	2,95\$	/ pers.
Plateau de fromages fins	4,75\$	/ pers.
Plateau de fruits frais (entier)	2,25\$	/ pers.
Plateau de fruits frais (portionnés)	2,95\$	/ pers.

Divers

Assiette de crudités & trempettes	11,00\$	/ 10 pers.
Terrines & pâtés	57,00\$	/ plateau
Assiette de viandes froides	25,00\$	/ plateau
Charcuteries	25,00\$	/ plateau
Pains farcis (œufs, poulet)	25,00\$	/ plateau
Sandwiches assorties	25,00\$	/ plateau
Croustilles/Pretzels/Arachides	6,75\$	/ panier
Nachos avec sauce	8,95\$	/ panier

Salades

	10 pers.	20 pers.	30 pers.
Salade de chou	16,00\$	26,00\$	47,00\$
Salade de pommes de terre			
Salade de pâtes			

Simplifiez vous la vie...



FORFAIT SUR LE POUCE

Inclut :

- Pause-café en avant-midi (2/3 café, 1/3 jus)
- Repas du midi servi au Restaurant Les Palmes (table d'hôte du midi, 5 choix)
- Pause-café de l'après-midi (2/3 café, 1/3 jus)
- La salle de réunion comprenant un écran sans frais

\$30,06 / personne (service inclus, taxes en sus)

FORFAIT L'EAU À LA BOUCHE

Inclut :

- Petit-déjeuner continental (jus d'orange, croissants, muffins, danoises, beurre & confiture, café, thé)
- Pause-café (2/3 café, 1/3 jus)
- Repas du midi servi au Restaurant Les Palmes (table d'hôte du midi, 5 choix)
- Pause-café de l'après-midi (2/3 café, 1/3 jus ou liqueur douce, biscuits maison)
- La salle de réunion comprenant un écran sans frais

\$39,51/ personne (service inclus, taxes en sus)

FORFAIT GOURMAND

Inclut :

- Petit-déjeuner le matinal américain (jus d'orange, deux (2) œufs brouillés, bacon, jambon, saucisse, pommes de terre rissolées, rôties, beurre et choix de confitures, café, thé)
- Pause-café (café, thé, jus)
- Repas du midi servi au Restaurant Les Palmes (table d'hôte du midi, 5 choix)
- Pause-café de l'après-midi « Pause Tendresse » (sucre à la crème, fudge au chocolat, café, thé)
- La salle de réunion comprenant un écran sans frais

\$43,87/personne (service inclus, taxes en sus)

Possibilité d'avoir un buffet léger froid dans votre salle de réunion pour un léger supplément. Informez vous!

Minimum de 15 personnes requis

Salle aménagée selon la disposition requise

Stationnement vaste et sans frais

Vestiaire inclus

Équipement audio-visuel en sus (sauf l'écran, sur disponibilité)



Menu du Midi

Table d'hôte

Restaurant les Palmes
(servi du lundi au samedi, de 11h à 14h)

Potage du moment

Choix de 5 plats principaux
(différents à tous les jours en semaine)
Tarifs variant entre \$11,95 et \$16,95

Dessert du jour

Café, thé

Taxes & service en sus

Menu banquet

1 assiette de crudités & trempette sur chaque table ronde

Entrées

*Rillettes de poulet frit au coulis de poivrons rouges, croquant de
jeunes pousses*

*Remoulade de céleri-rave, crevettes et pêche à la menthe, émulsion
de pêche*

Fondue parmesan

*Assiette de fromages (cheddar blanc, havarti, brie, raisins &
croûtons)*

*Terrine de gibier et sa petite confiture de fruits sauvages
(supp.\$1,25/pers)*

*Dôme de tartare de saumon et son carpaccio de concombre à l'huile
de basilic (supp.\$2,00/pers)*

*Baladin de saumon fumé farci à la
mouseline de fromage et canneberges (supp.\$1,25/pers)*

Marmite de la saison

Plat principal

*Suprême de volaille confit à la truffe et poivre rose, sauce
à la lime, miel & cognac (\$30,50)*

*Filet de saumon & sa mousseline de crevettes, crème de poireaux à
l'anis (\$31,75)*

*Union de porc et volaille aux herbes, sauce aux pommes,
cardamome & Calvados (\$32,75)*

*Côtelettes d'agneau en cuisson lente, frottées à la dijonnaise et
menthe fraîche, sauce au caramel d'épices (\$33,50)*

Filet mignon de bœuf (7oz) sauce Cognac & poivre rose (\$44,00)

*Mignon de canard mariné aux agrumes et grillé, réduction de vin
rouge, échalotes, miel & vinaigre balsamique (\$40,00)*

*Longe de porc farcie, marinée au Porto et huile de sésame, émulsion
de trèfle et Sambucca (\$32,00)*

*Mignon de porc teriyaki servi sur un lit de croquants du jardin
(\$31,75)*

*Ballottine de volaille aux légumes & son salpicon de tomates à la
provençale (\$30,75)*

Filet de truite, beurre de câpres & échalotes (\$31,50)

Dessert

Gâteau au fromage style New York

Baladin aux trois chocolats

Gâteau Forêt noire

Mille feuilles à l'érable

Gâteau choco caramel

Café, thé

Taxes & service en sus

Buffet du Chef

Crudités & trempettes

Choix de pains farcis, (1/pers)

Choix de tortillas au poulet (2mcx/pers)

Sandwiches assorties (2mcx/pers)

Salades assorties (4)

Variété de charcuteries & viandes froides

Pain, beurre & biscottes

Fromage cheddar & fruits

Oeufs farcis, tomates & boconccini

Terrine de poulet grillée

1ER PLAT CHAUD (choix de 1 plat)

- *Raviolis à la crème d'ail et pesto
- *Côtelette d'agneau grillée à l'ail et au miel
- *Suprême de volaille au pleurotes
- *Saumon à la florentine
- *Sole farcie

2E PLAT CHAUD (choix de 1 plat)

- *Grenadin de mignon de porc
- *Cannellonis gratinés (sauce tomate)
- *Moule au vin blanc ail et poivron
- *Filet de veau au caramel de porto
- *Longe de porc grillée à la diable

Pommes de terre parisiennes aux lardons salés

Légumes de saison

Gâteaux & pâtisseries

Salade de fruits

Café, thé

\$34,50/pers.

- *Ajout d'un troisième plat chaud : \$4,00\$/pers.*
- *Un minimum de 50 personnes est requis*

Buffet Gastronomique

Les petits croquants du jardin



Le jambon sur miroir et son escorte de charcuteries et de pâtés de foie

*La côte de bœuf de l'ouest et son reflet de
viandes froides assorties*



Les Salades

Farfales au pesto et volaille

Crevettes aux herbes et citron

Céleri-rave au thon

Salade du jardin et ses émulsions d'huile

Salade grecque



Les accompagnements

Tortillas au poulet et jambon au fromage à la crème

Œufs farcis, canard fumé, saumon fumé

Tomates bocconcini



Le reflet de saumon de l'Atlantique sur son éventail en fumaison

accompagné de sa truite d'eau douce et fumée.



Les fromages fins canadiens et d'importation et leur escorte de vigne



Un (1) choix de pâte :

Ravioli sauce crèmeuse au pesto
Pennines poivron et fromage de chèvre

Fettucini au pesto et tomates
séchées au soleil avec crevettes
Lasagne jardinière

Un (1) choix de viande:

Sauté de veau
Rôti de gigot d'agneau à l'ail
Suprême de volaille aux parasols des
bois
Médaille de filet de dinde farci
Médaille de longe de porc mariné

Un (1) choix de poisson :

Filet de saumon florentine
Filet de truite au beurre blanc de poireaux
Moules à la crème d'ail
Sole meunière



Légumes du jour
Gratin dauphinois ou pommes de terre Champs-Élysée



Le délice du Chef

Surprise sucrée du Chef
(dessert servi à table)



Café, thé

\$45,00\$/pers.

*Possibilité d'ajouter la côte de bœuf coupée en salle : \$5,00/personne

*Possibilité d'ajouter un plat chaud : \$5,00/personne

*Disponible avec un minimum de 75 personnes

Service et taxes en sus.

2010

Souper Réunion

Servi de 17h00 à 19h00
directement dans votre salle de réunion

1 SEUL CHOIX PARMIS LA SÉLECTION

- Manicotti gratiné au fromage
- sauce rosée & basilic frais \$18,95
- Surlonge de bœuf grillé, sauce aux poivres \$19,95
- Blanc de volaille grillé, sauce mandarine \$19,95
- Mignon de porc à l'érable et gingembre \$19,95
- Pavé de saumon mi-fumé sauce béarnaise \$20,95
- Côte de bœuf au jus 8oz \$21,95



Dessert du jour au choix du chef



Café, thé

Potage : extra 4,00\$/personne

Liqueur : extra 2,25\$/personne

Offert pour un maximum de 25 personnes

Taxes & service en sus

Buffet Réunion

(disponible dans le cadre d'une réunion corporative seulement, de 17h à 22h)

Crudités & trempettes

Choix de pains farcis, choix de sandwichs variées (1 1/2/pers)

Salades assorties (3)

Variété de charcuteries & viandes froides

Pain, beurre & biscottes

Fromage cheddar & fruits

PLAT CHAUD (choix de 1 plat)

- *Sauté de bœuf aux légumes*
 - *ou*
- *Pennine de volaille forestière*
 - *ou*
- *Filet de sole farcie aux crevettes*

Accompagnements

Pommes de terre rissolées

Légumes de saison

Dessert

Pâtisseries

Salade de fruits

Café, thé

\$25,95/pers.

Minimum de 40 personnes

Taxes & service en sus

Canapés

Froids:



- *Croûtons de bruchetta*
- *Forêt noir asperge et fromage à la crème*
- *Fishka de poisson d'eau douce à l'aneth*

Chauds:



- *Ailes de poulet*
- *Mini pizza*
- *Mini saucisse et bacon*
- *Mini fondu parmesan*
- *Mini quiche*
- *Bruschetta gratiné*
- *Mini egg roll*
- *Mini pogo*

\$17.95 / douzaine (au choix du chef)

Canapés de luxe

Froids:



- *Saumon fumé de l'Atlantique*
- *Crevette et mandarine*
- *Croustillant de canard fumé*
- *Mousse de foie et rillettes*

- *Dégustation de bouchées de fromages*
- *(brie, bleu, oka)*

- *Dégustation de tartare*
- *(saumon et bœuf)*

- *Prosciutto et asperge*

Chauds:



- *Mini quiches assorties*
- *Crevettes croustillantes*
- *Mi-cuit de saumon fumée et fromage à la crème*
- *Rouleaux impériaux au poulet*
- *Filo de fromage & épinard*

*\$21,95/ douzaine
(au choix du chef)*

Carte des vins

Vins rouges

<i>Gigondas, cotes du Rhône (France)</i>	52.00\$
<i>Tintara, cabernet sauvignon (Australie)</i>	40.00\$
<i>Mouton Cadet, Baron Philippe Rothschild</i>	35,00\$
<i>Mandolin, syrah (États-unis)</i>	39.00\$
<i>Trapiche Malbec, Mendoza, Argentine</i>	25,00\$
<i>Valpolicella classico (Italie)</i>	33.00\$
<i>Coronas, Torres (Espagne)</i>	33.00\$
<i>Woodridges, merlot Robert Mondavie</i>	38.00\$
<i>Compte de Rochfeuilles,</i>	33.00\$

Vins blancs

<i>Tokay Pinot gris, Pfaffenheim</i>	38,00\$
<i>Bourgogne Aligoté, Prince Philippe</i>	38,00\$
<i>Mouton Cadet, Baron Philippe</i>	31,00\$
<i>Trapiche, Chardonnay (Argentine)</i>	26.00\$
<i>Château de Nages, R. Grassier,</i>	31,00\$
<i>Vina Esmeralda, Torres (Espagne)</i>	35,00\$
<i>Maison Nicolas, Chardonnay</i>	28.00\$
<i>Fleur du Cap (Afrique du sud)</i>	32.00\$



Forfaits vin

<i>Forfait 1</i>	<i>Forfait 2</i>	<i>Forfait 3</i>	<i>Forfait 4</i>
1 verre de mousseux & 1 verre de vin \$7.95/pers	2 verres de mousseux & 1 verre de vin \$10.95/pers	1 Verre de mousseux & 2 verres de vin \$12.35/pers	2 verres de mousseux & 2 verres de vin \$14.90/pers

***Le mousseux peut être remplacé par 1 verre de punch alcoolisé.*

- *Le verre de mousseux est servi au cocktail, et le verre de vin est servi au repas (tous les gens ont le choix sur place entre le rouge ou le blanc).*
- *Pour les personnes qui ne prennent pas d'alcool, comme pour les enfants, le verre est remplacé par liqueur douce ou verre de lait.*
- *Litre de vin (Nobella blanc ou rouge) : \$30,00/litre
(1 litre sert 6 verres)*

Autres suggestions :

- *Punch alcoolisé : \$100,00/gallon (1 gallon sert 50 personnes);*
- *Punch sans alcool : \$60,00/gallon (idem)*

Prix des items dans le bar en salle

Stinger/Marteau	7,31\$	Eau	1,99\$
Bières canadiennes	4,43\$	Boissons alcoolisées	4,87\$
Vin au verre	4,87\$	(gin,vodka,rhum,ect...)	
Apéritifs	5,09\$	Digestifs	5,09\$
(St-Raphael rouge/doré)		(tia maria, crème de menthe, ect...)	
Bloody ceasar/mary	5,32\$	Café flambé	7,09\$
Verre de porto (lbv)	4,87\$	Verre de Porto (10 ans)	6,20\$
Cognac/Jack	5,54\$	Grand Marnier	5,98\$
Smirnoff	5,76\$		
Boissons gazeuses, Jus de fruits, Eau minérales	3,10\$		

****Bar en salle (avec service d'un barman): 20,00\$/heure, minimum de 3 heures (si moins de 400\$ de ventes ou si aucun repas table d'hôte n'est servi en salle).***

Audio-visuel

ÉCRAN

- Écran de projection sur trépied (6 pi) 15,00\$
- Écran de projection sur trépied (8 pi) 35,00\$

***Autres grandeurs disponibles sur demande

AUDIO-VISUEL

- Rétroprojecteur 35,00\$
- Tableau à feuilles volantes 15,00\$
- Lutrín de conférence Sans frais
- Pointeur laser 20,00\$
- Chevalet à trépied 15,00\$
- Tableau blanc 25,00\$

➤ AUDIO

- Mélangeur audio 4 entrées 35,00\$
- Mélangeur audio 6 entrées 50,00\$
- Mélangeur audio 12 entrées 65,00\$
- Mélangeur audio 16 entrées 75,00\$
- Microphone à main (pied inclus) 15,00\$
- Microphone sans fil (main, cravate, casque) 90,00\$

***Amplificateurs & caisses de son disponible (tarif sur demande)

➤ INFORMATIQUE

- Projecteur vidéo 1800 lumens 175,00\$
- Projecteur vidéo 2400 lumens 275,00\$
- Souris sans fil 30,00\$
- Amplificateur de signal vidéo (BNC) 50,00\$
- Ordinateur portable Toshiba Pentium 4 135,00\$

➤ TV/VIDÉO

- Moniteur 27 po 90,00\$
- Moniteur 27 po Combo avec DVD & VHS intégré 160,00\$
- Magnétoscope VHS 50,00\$
- Lecteur DVD 50,00\$
- Combo DVD & VHS 75,00\$

* Disponible à l'hôtel sur réservation

Politiques

L'hôtel se réserve le droit de vous attribuer la salle de son choix, selon le nombre de personnes de votre événement.

Toute nourriture et/ou boisson consommées sur les lieux doivent être fournies par l'hôtel Québec Inn, sinon des frais de 50% du revenu potentiel de vente seront ajoutés à votre facture. Des frais de service de 15% s'appliquent, et ce service est taxable.

Dans le cas d'un banquet, des frais de location de salle seront chargés si le nombre de personnes au repas n'atteint pas 50% de la capacité maximale de la salle de réception.

Pour la réservation d'un banquet ou congrès, un dépôt de 25% du coût estimatif est requis lors de la signature du contrat. Un second dépôt du même montant sera exigé un mois avant l'événement. Le solde devra être payé deux (2) semaines avant votre événement par carte de crédit, paiement direct, argent comptant ou chèque visé. Les chèques personnels ne seront pas Acceptés pour le paiement final.

Lors d'une première réservation, vous devrez vous acquitter entièrement du montant facturé, à votre départ. Par la Suite, si vous désirez recevoir la facture par courrier, vous devrez remplir un formulaire de demande de crédit et recevoir l'approbation de notre Directeur du crédit.

Le client s'engage à nous confirmer le nombre d'invités et/ou Le nombre de repas à servir 48 heures précédant l'événement. Le nombre de repas confirmé sera chargé en Intégralité et ne pourra en aucune façon être révisé à la Baisse. Tout repas et autres surplus seront chargés à votre Compte.

Des frais de \$75,00 vous seront chargés si des confettis sont lancés dans la salle de banquet.

*Des frais de S.O.C.A.N (taxes sur les droits d'auteurs) seront
Déboursés par le contractant de la salle ou son représentant :*

<i>Capacité des salles</i>	<i>Sans danse</i>	<i>Avec danse</i>
<i>1 à 100 personnes</i>	<i>20,56\$ + taxes</i>	<i>41,13\$ + taxes</i>
<i>101 à 300 personnes</i>	<i>29,56\$ + taxes</i>	<i>59,17\$ + taxes</i>
<i>301 à 500 personnes</i>	<i>61,69\$ + taxes</i>	<i>123,28\$ + taxes</i>
<i>500 personnes & plus</i>	<i>87,40\$ + taxes</i>	<i>174,79\$ + taxes</i>

1. Les dépôts sont non remboursables, sauf en cas de décès ou d'un accident grave.

A) Pour l'annulation d'une salle de réunion :

- Sans frais si l'annulation est faite dans les 15 jours ouvrables précédant la réunion*
- À l'intérieur de ce délai de 15 jours, des frais de salle seront facturés en totalité.*

B) Pour l'annulation d'un banquet :

- Aucune remise de dépôt*
- 50% du dépôt sera remboursé si la salle est relouée pour un autre événement, égal ou supérieure au vôtre.*

C) Pour l'annulation d'un bloc de chambres :

- En deçà de 30 jours avant la date de votre événement, toutes les chambres non relouées vous seront automatiquement facturées.*

10. L'installation de discos mobiles, musiciens ou autres groupes d'animation, ainsi que la décoration dans les salles devront être terminées 2 heures avant le début de votre événement.

11. La musique doit se terminer à 1h am, sauf dans les salles Jacques Cartier et Roy/Reine/Dauphin où elle peut se terminer à 2h am.

12. Les frais de service et d'administration (15%) et les taxes (5% & 7.5%) s'ajoutent aux prix mentionnés, et toute nouvelle taxe décrétée par un des paliers gouvernementaux sera automatiquement ajoutée.

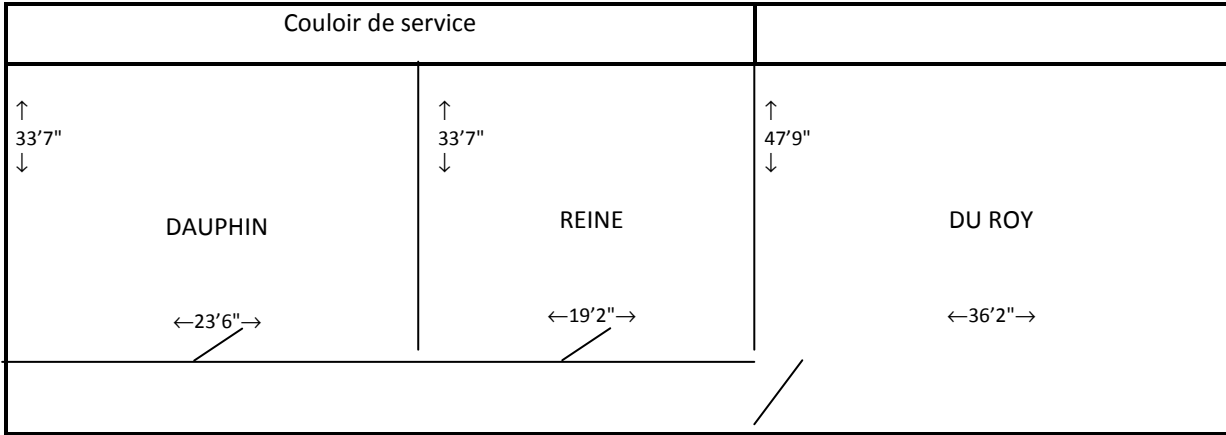
13. Dans le cas d'une soirée sans repas, un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle pour un minimum de 3 heures.

14. *En cas de dommages majeurs, feu, etc..., la Direction de l'hôtel se réserve e droit de substituer aux salles de réceptions réservées, d'autres salles appropriées, dans l'un de nos hôtels.*

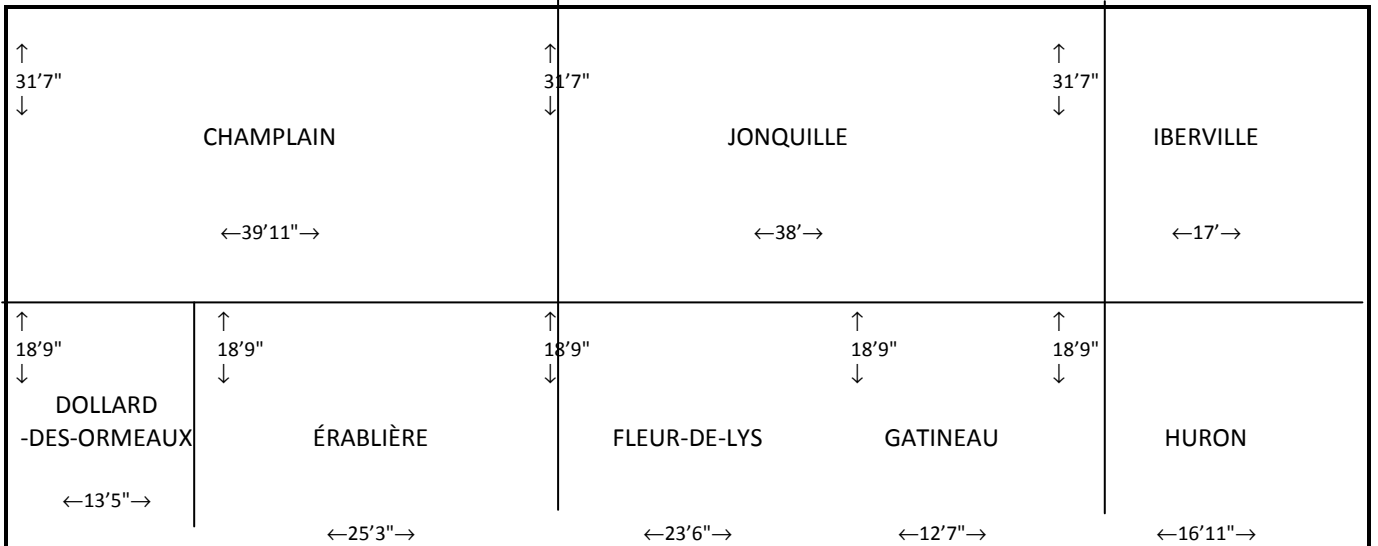
15. *Le contractant s'engage à rembourser l'Hôtel Québec Inn de tout dommage occasionné à toute partie des locaux ou de l'équipement de l'Hôtel par toute personne assistant à l'événement. Aussi, le contractant dégage l'Hôtel Québec Inn de toute poursuite résultant de l'empêchement de l'Hôtel Québec Inn à fournir les services stipulés à la convention, en raison d'une grève, d'une inondation, d'un incendie, de force majeure ou de cas fortuit. Tout désastre naturel ou guerre pouvant empêcher la tenue de votre congrès dégagera automatiquement les deux parties de toutes responsabilités.*

16. *Le présent contrat est sous la juridiction des lois de la Province de Québec et du Canada, et en cas de litige, les instances judiciaires de la court du district de Québec, province de Québec seront les seules courts compétentes à débattre de ce litige, les parties présentes au contrat ayant élu domicile dans ledit district au fin de ce contrat.*

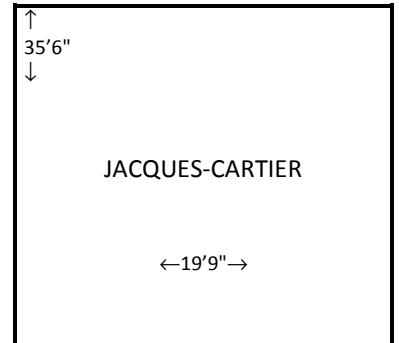
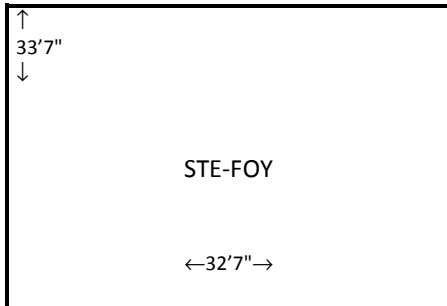
Plan des salles



← ← ← SALLES VITRÉES DONNANT VUE SUR L'ATRIUM → → →



Fenêtres sur l'extérieur



INFORMATION SUR LES SALLES DE RÉUNIONS & BANQUETS

	Salle	"U"	Théâtre	Banquet	Carré	École EXTRA \$25.00	Pi ²	Hauteur de Plafond
1	Champlain	35	80	60	40	50	1240	7'10"
2	Jonquille	35	80	60	40	50	1205	7'10"
3	Iberville	14	40	30	20	20	540	7'10"
4	Dollard-des-Ormeaux	6	12	N/D	8	N/D	255	7'10"
5	Érablière	12	35	*	18	20	478	7'10"
6	Fleur-de-Lys	12	35	*	18	20	478	7'10"
7	Gatineau	N/D	10	N/D	8	N/D	240	7'10"
8	Huron	8	12	N/D	12	*	305	7'10"
9	Dauphin	24	60	40	30	40	795	12'
10	De La Reine	20	50	30	24	32	647	12'
11	Du Roy	42	150	80	50	70	1734	12'
12	Ste-Foy	N/D	70	50	*	35	1102	7'10"
13	Jacques-Cartier	24	50	40	28	35	708	8'10"
Reine / Du Roy		*	*	*	*	100	2381	12'
Reine / Dauphin		36	120	80	40	60	1442	12'
Dauphin / Reine / Roy		N/D	300	200	N/D	150	3176	12'
Champlain / Dollard / Érablière		N/D	140	100	N/D	*	1973	7'10"
Jonquille / Fleur-de-Lys / Gatineau		N/D	120	140	N/D	*	2768	7'10"
Champlain / Jonquille / Iberville		N/D	200	*	N/D	*	2985	7'10"
Salles 1-2-3-4-5-6-7-8		N/D	*	270	N/D	N/D	4741	7'10"

