



SERVICES DISPONIBLES

204 chambres et suites

10 salles de réunion

Jardin, piscine et terrasse
tropical intérieurs

Restaurant-bar Le 10 Vagues

Internet haute vitesse

Stationnements intérieur et
extérieur sans frais

Centre de santé sur place

Centre de conditionnement
physique



L'HÔTEL QUÉBEC

BANQUET & RÉUNION 2012

3115, ave des Hôtels (Québec) G1W 3Z6

Tél.: 418 658-5624 ext. 6144 ou 6125

Télec.: 418 658-4504

www.hotelsjaro.qc.ca



L'HÔTEL QUÉBEC

Information sur les salles de réunions et banquets Information on meeting and banquet rooms

Capacité maximale, n'incluant aucune utilisation d'audiovisuel
Maximum capacity, not including audio-visual use

Nom de la salle Room's name	U U-shaped	Conférence Open square	Théâtre Theater	Banquet Banquet	École School	Dimension Dimension	Pi2 Pi2	Plafond Ceiling Ht
Renoir	30	40	90	56	40	27' x 33'	891	9'
Gauguin	30	40	90	56	40	27' x 35'	945	9'
Van Gogh	30	40	90	56	40	27' x 35'	945	9'
Monet	30	40	90	56	40	27' x 34'	9148	9'
Combinaison de 2 salles ci-haut	55	60	200	112	80	---	---	9'
Combinaison de 3 salles ci-haut	75	85	300	172	120	---	---	9'
Salle de Bal (Ren. + Gaug. + Van + Mon.)	---	---	400	240	176	108' x 34'	3672	9'
Miro	48	54	100	72	60	45' x 26'	1170	9'
Morisot	16	20	30	---	16	18' x 26'	468	9'
Lautrec	20	30	40	32	16	24' x 23'	552	9'
Matisse	---	12	---	---	---	12' x 22'	264	9'
Dufy	---	8	---	---	---	10' x 18'	180	9'
Cézanne	---	12	---	---	---	14' x 18'	252	9'



Information sur les salles de réunions et banquets Information on meeting and banquet rooms

Capacité maximale, n'incluant aucune utilisation d'audiovisuel
Maximum capacity, not including audio-visual use

Nom de la salle Room's name	U U-shaped	Conférence Open square	Théâtre Theater	Banquet Banquet	École School	Dimension Dimension	Pi2 Pi2	Plafond Ceiling Ht
Baudelaire	24	40	90	64	44	33' x 38'	1254	9'
Lafontaine	40	60	120	112	60	30' x 49'	1470	9'

Tournant vert pour L'Hôtel Québec

Nous nous engageons en faveur de la protection de l'environnement et de la durabilité. Notre établissement s'efforce de minimiser l'impact opérationnel sur l'environnement grâce à la conservation des ressources et à de meilleures pratiques.

Nous nous emploierons à :

- **Conserver un comité vert composé de différents employés et directeurs des départements de l'hôtel;**
- **Travailler de manière à minimiser notre flux de déchets et de conserver les ressources naturelles, en particulier grâce à la conservation de l'énergie et de l'eau;**
- **Remplacer la majorité des ampoules dans les chambres par des ampoules éco énergétiques;**
- **Réduire notre consommation de papier en utilisant des fichiers électroniques;**
- **Régler la majorité des impressions en mode recto verso pour favoriser l'économie de papier;**
- **Redonner une seconde vie à notre literie (serviettes, draps et autres);**
- **Utiliser de la vaisselle lavable;**
- **Procéder à la mise en place des bacs de recyclages pour papier, carton, verre et plastique dans toutes les chambres et salles de réunion;**
- **Communication interne par courriel ou téléphone afin de minimiser le papier;**
- **Faire des considérations environnementales un aspect important dans la prise de décision;**
- **Prendre les opinions et les commentaires de nos clients en considération lors de l'examen de nos programmes et de nos procédures environnementales;**
- **Identifier les domaines d'amélioration et d'innovation potentielle et soutenir les efforts de l'équipe verte.**

Nous espérons que ces décisions vous plairont et nous vous invitons à participer. N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires. Nous ferons notre possible pour vous satisfaire pleinement.

Merci de votre compréhension

**La direction
Le personnel
Le comité Vert**

FORFAIT REUNION

UNE SALLE DE RÉUNION

Papier, crayons sur demande seulement

Une connexion Internet haute vitesse sans frais par salle

DEUX PAUSES

Café, jus & viennoiseries (1)

Café et jus (1)

« OU »

TROIS PAUSES

Café, jus (2)

Café (1)

LUNCH

Buffet complet ou table d'hôte en salle à manger selon le nombre de réservations.

Nombre de pers.	1 salle	2 salles	3 salles	4 salles
11 à 13	44,39\$	62,61\$	80,84\$	99,06\$
14 à 17	39,14\$	52,11\$	65,09\$	78,06\$
18 à 22	36,39\$	46,61\$	56,84\$	67,06\$
23 à 27	34,39\$	42,61\$	50,84\$	59,06\$
28 à 33	32,39\$	38,61\$	44,84\$	51,06\$
34 à 44	31,89\$	37,86\$	43,59\$	49,31\$
45 à 58	30,14\$	34,11\$	38,09\$	42,06\$
59 à 65	29,64\$	33,11\$	36,59\$	40,06\$
66 à 70	29,39\$	32,61\$	35,84\$	39,06\$
71 à 80	29,14\$	32,11\$	35,09\$	38,06\$

REPAS DU MIDI CHAUD & FROID

(Servi à notre salle à manger entre **11h30-13h30**)

Sélection de crudités et trempette
Salades variées et vinaigrettes assorties

Potage du moment
Pain et beurre

Un plat de pâtes
Un plat de poisson ou de viande blanche
Un plat de viande rouge
Rôti de bœuf coupé en salle

Légumes de saison
Pommes de terre ou riz

Délice du pâtissier

Café, thé

16\$ plus taxes et service
(INCLUS DANS LE FORFAIT RÉUNION)

LES COLLATIONS

Café, tisane, thé	2,40\$ / tasse
Liqueur douce (355 ml)	2,75\$
Eau de source gazéifiée (500 ml)	2,75\$
Bouteille d'eau (500 ml)	2,75\$
Jus en portion	2,25\$
Pot de jus de fruits ou de légumes (10 personnes)	16,00\$
Barre sucrée/salée	2,00\$ / unité
Croissant, muffin, pain aux fruits, chocolatine	2,75\$ / unité
Plateau de pâtisseries	3,50\$ / personne
Plateau de fruits tranchés	3,75\$ / personne
Fromages cheddar (2 oz par pers.) et biscottes	3,25\$ / personne
Fromages fins importés et biscottes	5,00\$ / personne
Fromages cheddar, biscottes et fruits	6,25\$ / personne
Fromages fins importés, biscottes et fruits	8,00\$ / personne
Plateau de crudités et trempette*	2,75\$ / personne
Biscuits maison*	1,00\$ / unité
Petit pain garni*	2,00\$
Sandwich assorti*	2,50\$
Wrap garni au poulet ou au jambon *	2,50\$
Wrap garni au saumon fumé*	3,25\$
Baguette aux trois viandes*	3,50\$
Croissant garni*	3,50\$
Ciabatta au poulet ou jambon*	4,75\$
Salade maraîchère aux herbes de Provence	19,00\$
Salade de chou et carottes	19,00\$
Salade de légumineuses et ananas	19,00\$
Salade de pommes de terre et bacon	19,00\$
Couscous aux herbes et huile d'olives	19,00\$
Salade de penne et légumes	21,00\$
Salade aux deux cœurs (artichauts et palmiers)	23,00\$
Salade de riz et crevettes à la mandarine	24,00\$
Salade style grecque	32,00\$
Miroir de terrines et pâtés (2 oz)/pers.*	3,00\$ / personne
Miroir de viandes froides et charcuteries*	3,00\$ / personne
Bol de crevettes et sauce Cognac (minimum de 15 pers.)	7,25\$ / personne
Miroir de saumon fumé et ses garnitures *	8,00\$ / personne
Miroir de saumon froid entier et saumon fumé (12 lbs)	235,00\$
Croustilles, Bretzels (panier)	6,00\$
Nachos et salsa (panier)	7,00\$
Extra crème sûre	1,00\$ / personne

SUGGESTIONS PAUSES-CAFÉ

EXPRESS (minimum de 10 personnes) **4,00\$ / personne**
2 biscuits maison, café, infusion

LA VIENNOISERIE **5,50\$ / personne**
Pain aux fruits, muffins, café, infusion, jus

PAUSE SANTÉ **6,00\$ / personne**
Fruits frais tranchés, fromage cheddar, café, infusion

MÉLI-MÉLO **6,00\$ / personne**
Crudités, fromage cheddar, biscottes, café, infusion

PAUSE 5 À 7 **7,50\$ / personne**
Croustilles, bretzels, Natchos et salsa, une consommation (bière canadienne ou verre de vin ou liqueur douce)

DE LUXE **9,00\$ / personne**
Brochettes de fruits frais, noix, biscottes, fromage cheddar, pavé aux fruits, café, infusion

PAUSE CHOCOLAT (minimum de 50 personnes) **9,50\$ / personne**
Fontaine de chocolat, fruits frais, café, infusion

LES PETITS DÉJEUNERS

BUFFET CONTINENTAL

7,25\$

Jus d'orange, pain aux fruits et mini-muffins variés, fruits frais tranchés, café, thé

DÉJEUNER SANTÉ À L'ASSIETTE

9,75\$

Jus d'orange, fruits frais tranchés, yogourt aux fruits, pain aux fruits, brochettes de fromage et raisins, café, thé

AMÉRICAIN À L'ASSIETTE

11,00\$

Jus d'orange, œufs brouillés (2), jambon et saucisse, pommes de terre rissolées, rôties en salle, beurre & confitures, café, thé

BUFFET AMÉRICAIN (minimum de 25 pers.)

15,00\$

Jus d'orange, céréales froides, yogourt, œufs brouillés (2), jambon et saucisses, fèves au lard, pommes de terre rissolées, crêpes au sirop d'érable, rôties en salle, plateau de pain aux fruits, beurre & confitures, café, thé

Extra (Pour le buffet américain seulement)

Cretons :	2,00\$ / pers.
Fesse de jambon :	3,00\$ / pers.
Omelette en salle :	3,00\$ / pers.
Rôti de bœuf au jus tranché en salle :	5,00\$ / pers.

ASSIETTES FROIDES

(Minimum de 10 personnes)

Première suggestion

16,00\$

Croissant à la salade de poulet; baguette de pain garnie; salade de chou et salade de pâtes; œuf farci; fromage cheddar; crudités; pâtisserie, barre tendre; jus de légumes et jus de fruits
(Le jus de légumes et le jus de fruits peuvent être remplacés par un café)

Assiette de luxe

17,00\$

Croissant à la salade de poulet; wrap aux 3 viandes (jambon-dinde-bœuf); rouleau de prosciutto aux tomates et fromage de chèvre; salade grecque; salade de pommes de terre; œuf farci; fromage cheddar; crudités; croustade aux fruits, barre tendre; jus de légumes et jus de fruits
(Le jus de légumes et le jus de fruits peuvent être remplacés par un café)

Assiette gourmande

19,00\$

Baguette de viandes et fromage suisse; pain plat au poulet; salade aux deux cœurs (artichauts et palmiers), salade de légumineuses; salade grecque; biscottes avec fromage Oka; œuf farci; crudités; pâtisserie; barre tendre; jus de légumes et liqueur douce
(Le jus de légumes et la liqueur douce peuvent être remplacés par un café)

LES DÉJEUNERS

Servi entre 11h et 13h (minimum de 40 personnes)

Méli-mélo du jardin et trempette

Potage du moment

Pain et beurre

Cappelletti tricolores, légumes croquants au pesto et tomates séchées	19,00\$
Suprême de poulet aux champignons et deux moutardes	20,00\$
Blanc de poulet grillé, salsa aux ananas et piments rouges	21,00\$
Coq au porc, sauce aux canneberges	22,00\$
Mignon de porc mariné à la crème de pommes et Calvados	23,00\$
Filet de saumon glacé à l'érable	23,00\$
Rôti de bœuf de l'Ouest au jus	24,00\$

Jardinière de légumes

Pommes de terre au choix (au four, purée, parisienne, au gratin ou riz aromatisé)

Tentation chocolatée ou gâteau à la vanille ou chocolat avec inscription

Café, thé, infusion

BUFFETS LÉGERS

Servi en salle

Première suggestion (minimum de 15 personnes)

16,00\$

Crudités et trempette; sandwichs assortis (8 morceaux); fromage cheddar; terrine; salade César; salade de pommes de terre; salade de fruits; biscuits maison; café et thé

Deuxième suggestion (minimum de 25 personnes)

24,00\$

Crudités et trempette; sandwichs assortis (4 morceaux); un wrap garni; salade César; salade de penne aux légumes et pesto; salade maraîchère aux fines herbes; miroir de viandes froides et charcuteries; plateau de fromage cheddar et fruits; pommes de terre; légumes du jour; riz; pâtisseries assorties; café et thé;

Deux plats chauds: Cassolette de poulet aux champignons, cheddar et brocoli;

Sauté de crevettes aigre-doux

BUFFET DES CHEFS

(Minimum de 50 personnes)

Hors d'œuvre

Méli-mélo du jardin et trempette

Miroir d'asperges maltaise et vinaigrette à l'orange

Miroir de sandwiches assortis

Miroir de viandes froides et charcuteries

Œufs farcis persillés

Salades

Salade César

Couscous de concombres et feta

Salade de pâtes, poulet et melon

Salade de pommes de terre, bacon, crème sûre et ciboulette fraîche

Filet de porc du Québec, sauce aux pommes

Longe de saumon aux baies roses et à l'érable

Légumes de saison

Pommes de terre

Riz aromatisé

Miroir de fromages cheddar

Dessert (servi à la table) : Gâteau aux carottes ou Mille-Feuille

Café, thé, infusion

34\$/personne

BUFFET GOURMAND

(Minimum de 50 personnes)

Hors d'œuvre & charcuteries

Méli-mélo du jardin et trempette

Nachos, salsa et cheddar

Miroir de charcuteries

Mousse de la mer

Œufs farcis persillés

Asperges vertes sauce à l'italienne

Miroir de terrines et pâtés

Salades

César et ses garnitures

Crevettes de Matane et poires

Penne en salade au poulet

Pommes de terre au jambon et ciboulette

Maraîchère à la façon du chef

Plats chauds

Rosbif au jus, tranché en salle

Filet de truite aux fines épices du chef

Escalope de poulet, sauce moutarde et érable

Légumes de saison, riz aromatisé, pommes de terre parisiennes

Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs avec fruits, noix et pains

Dessert (servi à la table): Croustillant au chocolat

Café, thé, infusion

41\$/personne

Supplément de 8\$ / personne pour une fontaine de chocolat & fruits

BUFFET GASTRONOMIQUE

(Minimum de 75 personnes)

Méli-mélo du jardin et trempette
Œufs farcis maison et duo de cœurs en vinaigrette
Pointes d'asperges sauce maltaise
La fumaison du chef (3 variétés)
Brochettes de bocconcini et tomates cerise
Crevettes sur glace, sauce cognac
Saumon froid décoré et sa suite de saumon fumé
Couronne de saumon fumé
Miroir de viandes froides et charcuteries
Variété de pâtés et terrines

Bar à soupe et pains

Salades

Salade de poulet à la façon du chef
Salade de crevettes à la Thaï
Salade façon grecque
Salade de chou et vinaigrette sucrée
Salade de haricots verts et amandes
Salade verte et ses condiments
Salade de pommes de terre marocaine

Plats chauds

Côte de bœuf AAA (une coupe/personne en salle)
Longe de saumon à l'érable et aux fines herbes
Escalope de poulet à la crème et moutarde de Meaux
Mignon de porc à l'orange et Grand Marnier sur vermicelles de riz

Pommes de terre au gratin, légumes de saison et riz aromatisé

Miroir de fromages fins du Québec

Miroir de pâtisseries
Café, thé, infusion

56\$/personne

FORFAIT RÉCEPTION

Servi en salle de 17h à 21h / Minimum de 50 personnes

Méli-mélo du jardin et trempette

Émincé de poulet fumé, cœurs d'artichauts et de palmiers à l'italienne sur jeunes pousses et rosace de prosciutto aux fruits et fromage à la crème

Potage du moment

Pain et beurre

Manicotti aux épinards, sauce aux tomates et parmesan	29,00\$
Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage Emmental, demi glace à l'érable	32,00\$
Suprême de volaille en pâte filo, au jambon Forêt Noire et asperges, sauce Marsala	33,00\$
Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau	34,00\$
Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et une tombée d'épinards	35,00\$
Côte de bœuf de l'Ouest au jus	39,00\$
Magret de canard tériaki, chutney de fruits	41,00\$
Mignon de bœuf AAA, sauce aux deux moutardes	46,00\$
Wellington de bœuf, duxelles de champignons, sauce au Porto	48,00\$
Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives	49,00\$

Pommes de terre et jardinière de légumes

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

***Agrémentez votre repas avec deux verres de mousseux et deux verres de vin pour un supplément de 15\$/personne.**

N'hésitez pas à sélectionner deux choix de repas, pour un extra de 3\$/personne.

Choix de repas enfant entre l'assiette Plouff à 15,50\$ ou demi-portion du repas adulte à moitié-prix.

FORFAIT RÉCEPTION « DÉLICE D'UN SOIR »

(Servi à la table) / Minimum de 50 personnes

Cocktail :

Deux verres de mousseux par personne et cocktail sur la terrasse du jardin tropical
Service de méli-mélo du jardin et trempette

Émincé de poulet fumé et duo de cœurs d'artichauts et de palmiers à l'italienne sur jeunes pousses OU
Terrine de cinq gibiers et canneberges accompagnée de son chutney de fruits estivaux

Filo de mamirolle parfumé à l'érable et aux poires

Potage du moment, pain et beurre

Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage Emmental, demi glace à l'érable	51,00\$
Filet mignon de porc, sauce moutarde et érable	51,00\$
Suprême de volaille en pâte filo, au jambon Forêt Noire et asperges, sauce Marsala	52,00\$
Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau	53,00\$
Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et une tombée d'épinards	54,00\$
Côte de bœuf de l'Ouest au jus	58,00\$
Magret de canard tériaki, chutney et fruits	60,00\$
Mignon de bœuf AAA et son portobella, sauce aux deux moutardes	65,00\$
Wellington de bœuf, duxelles de champignons, sauce au Porto	67,00\$
Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives	68,00\$
Duo de filet mignon et crevettes	69,00\$

Pommes de terre et jardinière de légumes

Deux verres de vin rouge ou blanc au repas

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

N'hésitez pas à sélectionner deux choix de repas, pour un extra de 3\$/personne.
Choix de repas enfant entre l'assiette Plouff à 15,50\$ ou demi-portion du repas adulte à moitié-prix.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

CANAPÉS RÉGULIERS

FROIDS

19,50\$ / douzaine

Cuillères de crevettes à la citronnade
Mousseline de foie de volaille et fruits
Wraps au jambon et asperges vertes
Tapenade d'olives et son croûton

CHAUDS

19,50\$ / douzaine

Mini saucisses en pâte feuilletée
Bâtonnets de fromage mozzarella
Treillis aux poivrons rouges rôtis
Pizza au fromage et pepperoni
Mini egg rolls

CANAPÉS DE LUXE

FROIDS

24,50\$ / douzaine

Saumon fumé au fromage à la crème et aux fines herbes
Asperges fraîches en habit de prosciutto
Tortillas au jambon, tomates séchées et fromage de chèvre
Sushis de saumon fumé
Cuillères de tomates et bocconcini à l'huile balsamique

CHAUDS

24,50\$ / douzaine

Mini bœuf Wellington en croûte
Satay de bœuf méditerranéen
Crevettes panées à la noix de coco
Bourse de filo au fromage Oka et sucre d'érable
Spanakopita

FORFAIT ALCOOL

Idéal pour agrémenter votre repas

Selon votre convenance, il sera toujours possible d'ajouter des consommations au repas choisi.

Forfait # 1	1 verre de mousseux & 1 verre de vin	8,00\$/pers.
Forfait # 2	2 verres de mousseux & 2 verres de vin	15,00\$/pers.
Forfait # 3	1 verre de mousseux & 1 verre de vin (Bouteilles sélectionnées *)	12,50\$/pers.
Forfait # 4	2 verres de mousseux & 2 verres de vin (Bouteilles sélectionnées *)	22,50\$/pers.

Bouteilles sélectionnées* :

Rouges:

Cliff 79, Cabernet-Sauvignon/Syrah
Rapsani, Evangelos Tsantali

Blancs:

Astica, Sauvignon blanc
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay

PROMOTION :

*Coupons de consommations à 4,75\$ (plus taxes et service) valide sur : bière canadienne, verre de vin, fort de base, liqueur douce, eau minérale gazéifiée ou jus.

VINS BLANCS ET VINS ROUGES

BLANCS

Vittori, vin maison, 1 litre	28,00\$
Astica, Sauvignon blanc, Argentine	28,00\$
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, France	32,00\$
Hardys Stamp, Chardonnay/Sémillon, Australie	33,00\$
Jacob's Creek, Sémillon/Chardonnay, Australie	33,00\$
Folonari, Pinot gris, Italie	37,00\$
Ménage à trois, Folie à deux, États-Unis	49,00\$
Kim Crawford, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	55,00\$

ROUGES

Vittori, vin maison, 1 litre	28,00\$
Cliff 79, Cabernet-Sauvignon/Syrah, Australie	28,00\$
Rapsani, Evangelos Tsantali, Grèce	30,00\$
Baron Philippe de Rothschild, Pinot noir, France	34,00\$
Jacob's Creek, Shiraz, Australie	38,00\$
Ripasso, Folonari, Italie	46,00\$
Ménage à trois, Folie à deux, États-Unis	49,00\$
Kim Crawford, Pinot noir, Nouvelle-Zélande	55,00\$

MOUSSEUX

J-P Chenet	28,00\$
------------	---------

BAR COMPTANT


Dans le cas d'une soirée, un minimum de vente de 400,00 \$ est requis à défaut de quoi un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle.

Café	2,40\$
Bouteille d'eau	2,61\$
Boisson gazeuse / Eau minérale	3,04\$
Jus de fruits ou limonade	3,04\$
Virgin Caesar / Virgin Mary	3,04\$
Bière canadienne	5,00\$
Vin (verre)	5,00\$
Smirnoff	6,08\$
Alcool	5,00\$
Amaretto	5,00\$
Apricot Brandy	5,00\$
Bailey's	5,00\$
Canadian Club	5,00\$
Cinzano blanc ou rouge	5,00\$
Crème de menthe (verte ou blanche)	5,00\$
Dry Gin bar	5,00\$
Jack Daniel's	5,00\$
Kir	5,00\$
Martini (blanc ou rouge)	5,00\$
Rhum bar / brun	5,00\$
Sambuca	5,00\$
Schnapps aux pêches	5,00\$
St-Léger	5,00\$
Tia Maria	5,00\$
Vodka	5,00\$
Vodka Orange	5,00\$
Bloody Caesar / Bloody Mary	5,87\$
Cognac V.S.	5,87\$
Tequila	5,87\$
Porto (verre)	5,87\$
Punch sans alcool	1,50\$
Punch avec alcool	2,50\$

*Coupons de consommations à 4,75\$ (plus taxes et service) valide sur : bière canadienne, verre de vin, fort de base, liqueur douce, eau minérale gazéifiée ou jus.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

ÉQUIPEMENTS AUDIOVISUELS

Salaire technicien (minimum 3 heures)	Prix
Taux horaire en semaine	37,00\$/hre
Taux horaire fin de semaine (vendredi 17h00 à dimanche minuit)	48,00\$/hre
Microphones	
Standard	25,00\$
Microphone sans fil (cravate, casque, à main)	100,00\$
Consoles	
Console Behringer 4 entrées	40,00\$
Console Behringer 6 entrées	55,00\$
Console Behringer 8 entrées	65,00\$
Accessoires	
Chevalet	10,00\$
Podium (4x4)	10,00\$
Pointeur laser	20,00\$
Tableau à feuilles	20,00\$
Lutrin sans micro	20,00\$
Tableau blanc à encre effaçable 	25,00\$
Souris sans fil	45,00\$
Caisse amplifiée	60,00\$
Distribution de presse (trueie)	125,00\$
Audiovisuels	
Lecteur DVD	25,00\$
Direct box	30,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 6'	40,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 8'	40,00\$
Téléphone Polycom	55,00\$
TV 26" Combo avec DVD et VHS intégré	125,00\$
Ordinateur portable Toshiba pentium 4	150,00\$
Projecteur vidéo	175,00\$

Forfait clé en main disponible, informez-vous!

FOURNISSEURS UTILES

PHOTOGRAPHES

France Bouchard	418-670-8888
Site: www.francebphotos.com	
Foto Vision	450-229-2954

PHOTO VIDÉO

Projecson	418-661-8303
-----------	--------------

FAIRE-PART

Création Bouquelle	418-847-2908
Images et mots Manon Verville	418-841-0419

ORCHESTRE (AGENCES MUSICALES)

Azimut	418-573-0486
Jacques Bourget	418-564-7096
Soft Velours	418-387-7913

DISCO MOBILE

Concert Plus	418-828-1044
FMS Productions	418-255-8509
Sensations	418-882-2465

CÉLÉBRANTE

Johanne Bérubé	418-875-1059
----------------	--------------

DÉCORATION DE SALLES & FLEURISTES

Chant-Ô-Fêtes	418-627-1515
Florale	888-605-0666
Décorum	418-877-1139
Signature Décor	418-681-1188

TENUE DE GALA

La Maison Victoria	418-877-1418
Au Marquis de Brummell	418-529-6897
Classy	418-622-6992
Mariage & Gala	418-622-9782

GÂTEAU DE MARIAGE OU AUTRES

Délices et fantaisies	418-832-8832
Pâtisserie La Dacquoise Ste-Foy	418-656-0506
Traiteur Bolduc	418-836-2400

LIMOUSINES

Groupe Limousine A-1 inc	418-523-5059
Aristo Car	418-840-1955
Guy Samson Limousines	418-652-7316

SERVICE DE VALET / CHAUFFEUR PRIVÉ

Maître Valet Parking	418-903-1825
----------------------	--------------