



# Pochette d'informations corporative

## 2009

*Responsables*

*Odile Cloutier poste 304*

*Priscilla Rodrigue poste 423*

*Tél : 418-872-9991*

*Fax : 418-872-1336*

*Email : [quebecinnvente@jaro.qc.ca](mailto:quebecinnvente@jaro.qc.ca) Site : [www.hotelsjaro.com](http://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 : \$15,95/pers.**

### **EXTRA DÉJEUNER**

- *Croissants, muffins, danoises: \$2,95/pers.*
- *Brioche 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	\$17,00	/ 10 pers.
Terrines & pâtés	\$57,00	/ plateau
Assiette de viandes froides	\$26,00	/ plateau
Charcuteries	\$26,00	/ plateau
Pains farcis (œufs, poulet)	\$26,00	/ plateau
Sandwiches assorties	\$26,00	/ 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			



## *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 \$10,95 et \$13,95*

\*\*\*

*Dessert du jour*

\*\*\*

*Café, thé*

*Taxes & service en sus*

# Dîner

Servi entre 11h00 et 14h00  
(servi directement dans la salle de réunion)

## Potage du jour



### Choix de plats principaux :

- Manicotti au pesto \$15,50
- Doré aux tomates séchées \$16,50
- Petit steak de bœuf sauce 3 poivres \$17,50
- Blanc de volaille Marsala \$18,95
- Pavé de saumon à l'échalote \$18,95
- Mignon de porc à l'érable et gingembre \$18,95
- Rosbif au jus \$18,95
- Gigot d'agneau au miel et romarin \$19,95



## Légumes de saison

Pommes de terre du jour



### Choix de desserts :

Baladin au chocolat  
Gâteau forêt noire  
Mille-feuilles à l'érable  
Salade de fruits



Café et thé

## *Buffet léger #1*

*(servi directement dans la salle de réunion)*

*Minimum de 15 personnes*

*Crudités & Trempettes*



*Choix de sandwiches variées (1 1/2 pers.)*

*Un choix de salade (légumineuse, chou, pâtes  
ou pommes de terre)*

*Salade verte et sa vinaigrette*

*Fromage cheddar et fruits*



*Salade de fruits*

*Plateau de pâtisseries assorties*



*Café et thé*

*\$16,75/personne*

*(un minimum de 15 personnes est requis)*

## *Buffet léger #2*

*Minimum de 25 personnes*

*Crudités & Trempettes*



*Tortillas de volaille au fromage à la crème et poivrons doux*

*Pains farcis*

*Miroir de charcuteries, viandes froides et pâtés*

*Pain, beurre & biscottes*

*Quatuor de salade (4)*

*Fromages fins (4) et raisins*



*Variété de pâtisseries sur miroir*

*Salade de fruits*



*Café, thé*

*\$19,95/personne*

*(un minimum de 25 personnes est requis)*

# *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*

*Rémoulade 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  
Mousseline 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 (\$32,00)*

*Filet de saumon & sa mousseline de crevettes, crème de poireaux à  
l'anis (\$33,00)*

*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 (\$36,50)*

*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  
(\$32,75)*

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

*Filet de truite, beurre de câpres & échalotes (\$33,50)*

\*\*\*

*Légumes & pommes de terre de saison*

\*\*\*

## *Dessert*

*Gâteau au fromage style New York*

*Baladin aux trois chocolats*

*Gâteau Forêt noire*

*Mille feuilles à l'érable*

*Gâteau choco caramel*

*\*\*\**

*Café, thé*

# 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**

\*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 : 3,00\$/pers.*

*(un minimum de 50 personnes est requis)*

## *Souper réunion*

*Servi de 17h00 à 19h00*

*(directement dans votre salle de réunion)*

### 1 SEUL CHOIX PARMI LA SÉLECTION

- *Burger de bœuf au fondant de brie, bacon, Pleurotes, oignon, sauce aux poivres* 16,95\$
- *Salade de volaille asiatique* 18,95\$ ½
- *côte levée fumée aigre douce avec frites et salade du chef* 18,95\$
- *Pizza fine aux quatre fromages* 18,95\$
- *Tartare de saumon servi avec frites et* 19,95\$
- *Salade du chef*

*~~~~~*

*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*

# *Souper réunion Affaires*

*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*

# *Buffet Réunion*

*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*

*22,95\$/pers.*

*Minimum de 40 personnes*

## *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*

*7.95\$ / douzaines 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 Mondavi</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>
<i>1 verre de mousseux &amp; 1 verre de vin 7.95\$/pers</i>	<i>2 verres de mousseux &amp; 1 verre de vin 10.95\$/pers</i>	<i>1 Verre de mousseux &amp; 2 verres de vin 12.35\$/pers</i>	<i>2 verres de mousseux &amp; 2 verres de vin 14.90\$/pers</i>

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

## *Audio-visuel*

### **ECRAN**

- *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\$*
- *Lutrin 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 de l'hôtel*

*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 50,00\$ 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 &amp; plus</i>	<i>87,40\$ + taxes</i>	<i>174,79\$ + taxes</i>

*1. Les dépôt son 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 7 jours précédant la réunion*
- À l'intérieur de ce délai de 7 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.*

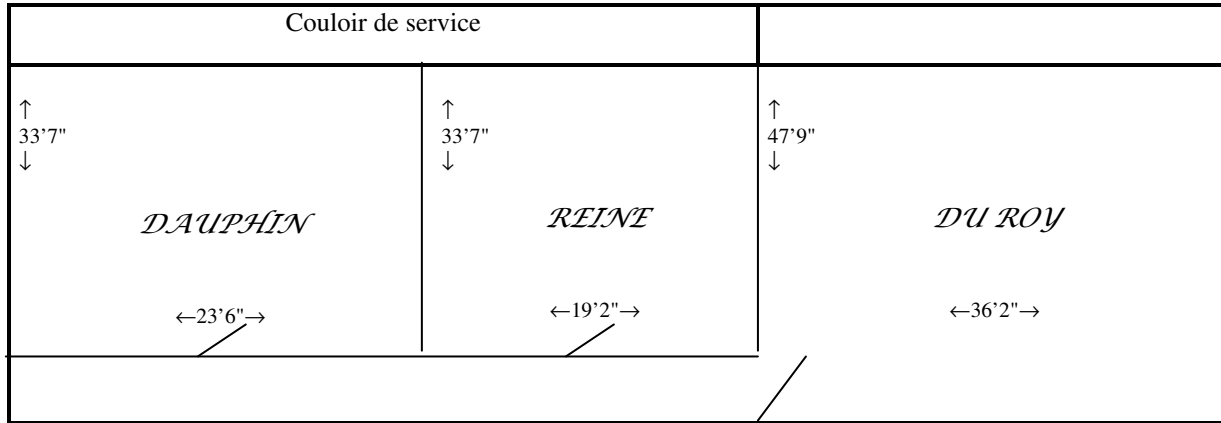
13. *Dans le cas d'une soirée sans repas, un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle pour un minimum de 3 heures.*

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.*

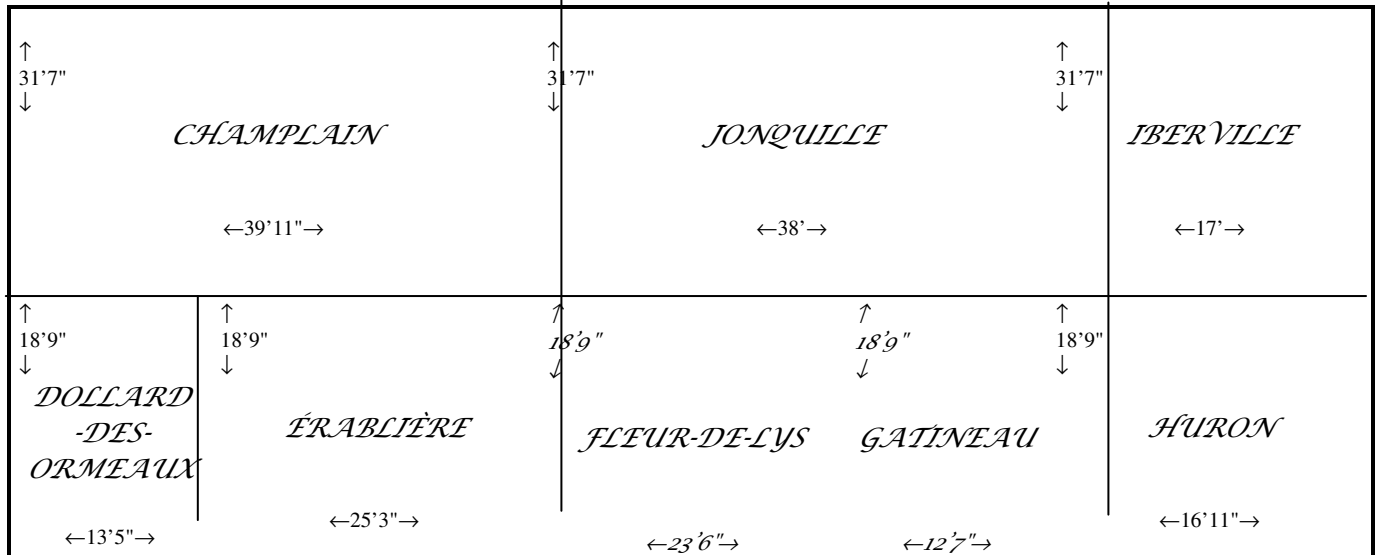
15. *Le contractant s'engage à rembourser l'Hôtel Québec Inn de tout dommage occasionné à toute partie des locaux ou de l'équipement de l'Hôtel par toute personne assistant à l'événement. Aussi, le contractant dégage l'Hôtel Québec Inn de toute poursuite résultant de l'empêchement de l'Hôtel Québec Inn 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.*

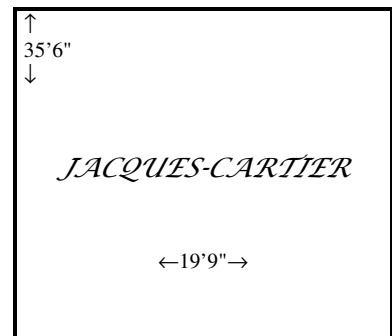
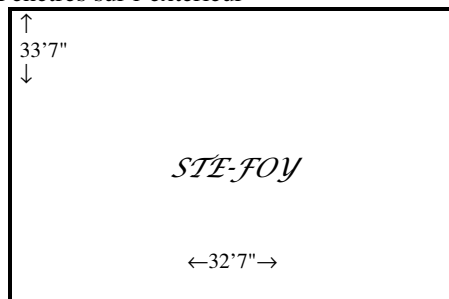
# Plan des salles



← ← ← 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 <sup>2</sup>	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"
	<b>Reine / Du Roy</b>	*	*	*	*	100	2381	12'
	Reine / Dauphin	36	120	80	40	60	1442	12'
	<b>Dauphin / Reine / Roy</b>	N/D	375	200	N/D	200	3176	12'
	<b>Champlain / Dollard / Érablière</b>	N/D	140	100	N/D	*	1973	7'10"
	<b>Jonquille / Fleur-de-Lys / Gatineau</b>	N/D	120	140	N/D	*	2768	7'10"
	<b>Champlain / Jonquille / Iberville</b>	N/D	200	*	N/D	*	2985	7'10"
	<b>Salles 1-2-3-4-5-6-7-8</b>	N/D	*	270	N/D	N/D	4741	7'10"

\* Information sur demande de location en sus

Appareils audio-visuels: Frais

**7175, BOUL. HAMEL OUEST**