



VOGUE

HÔTEL · MONTRÉAL

CURIO COLLECTION BY HILTON

01



MENU BANQUET



PETIT DÉJEUNER

Tous les menus comprennent du café fraîchement préparé, une sélection de thés et jus frais



PETIT DÉJEUNER

LE MONTRÉALAIS

\$48.00 PAR PERSONNE

- Assiette de fruits frais de saison
- Sélection de bagels de Montréal avec saumon fumé et fromage à la crème accompagnés de citrons, câpres et oignons marinés
- Plateau de fromages
- Sélection d'œufs du chef (choix de 1)
- Pommes de terre pour le petit-déjeuner
- Jambon tranché
- Pancakes classiques au lait ribot avec sirop d'érable du Québec

LE RÉVEILLE MATIN

\$55.00 PAR PERSONNE

- Assiette de fruits frais de saison
- Muffins sains et pain à la banane
- Sélection de bagels de Montréal, pain multi-grains et muffins anglais, confitures assorties
- Plateau de fromages
- Sélection d'œufs de plein air (choix de 1)
- Tartinade à l'avocat
- Pudding maison de chia à la noix de coco avec fruits rouges de saison
- Gruau à la cannelle et au sucre brun avec fruits secs
- Smoothies, jus verts et shots de gingembre

LE MATINAL

\$50.00 PAR PERSONNE

Plateau de fruits frais de saison

- Croissants fraîchement cuits
- Sélection de bagels de Montréal, toasts et muffins anglais avec des garnitures
- Plateau de fromages
- Sélection d'œufs du chef (**choix de 1**)
- Sélection de pommes de terre pour le petit-déjeuner (**choix de 1**)
- Sélection de viandes pour le petit-déjeuner (**choix de 1**)
- Saumon fumé avec garnitures
- Smoothie aux fruits fraîchement mixé
- Station de parfait au yaourt avec granola, baies de saison et sirop d'érable

PERSONALISATION

ŒUFS

- Brouillés
- Brouillés avec légumes
- Frittata (oignons & poivrons)

POMMES DE TERRE

- Pommes de terre pour le petit déjeuner
- Galettes de pommes de terre

VIANDES

- Bacon
- Saucisse de dinde
- Jambon fumé
- Bacon ou saucisse végétalien (+2\$/invité)

TARTINADES

- Confitures
- Beurre de cacahuète
- Beurre
- Fromage à la crème

Options sans gluten (+2 \$/invité)

DES FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE DE 225,00 \$ S'APPLIQUENT À TOUS LES GROUPES DE MOINS DE 21 PERSONNES

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Veuillez noter que tous les articles de pause doivent être commandés pour un minimum de 10 invités.

PETIT DÉJEUNER

PRIX PAR PERSONNE	
Choix d'œufs	\$5.00
Choix de viande	\$5.00
Choix de bacon ou de saucisse végétalien(ne)	\$7.00
Saumon fumé	\$8.00
Pain perdu	\$8.00
Pudding aux chias et à la noix de coco	\$7.00
Parfait au yaourt	\$7.00
Gruau	\$8.00
Jus d'orange fraîchement pressé	\$8.00
Smoothie aux fruits	\$8.00
Jus vert	\$8.00
Shot de gingembre	\$8.00

LES SUPPLÉMENTS

PRIX PAR ITEM	
Barres de chocolat individuelles (45 g)	\$8.00
Sachets individuels de chips (40 g)	\$6.00
Noix mélangées emballées	\$12.00
Barres de crème glacée HÄAGEN-DAZS®	\$12.00
Assortiment de paquets de bonbons d'enfance	\$2.00
PRIX PAR PERSONNE	
Chips de tortilla et salsa	\$8.00
Houmous, pita et olives	\$8.00
Crudités et trempettes	\$12.00
Fruits de saison tranchés	\$12.00
Fromages du Québec, craquelins, fruits secs	\$18.00
PRIX À LA DOUZAINE	
Biscuits assortis	\$48.00
Macarons assortis	\$55.00
Mini viennoiseries assorties	\$55.00
Muffins assortis	\$55.00
Brochettes de fruits et sauce au yaourt	\$55.00



LES COLLATIONS

Veuillez noter que tous les articles de pause doivent être commandés pour un minimum de 10 invités.

LA GLOIRE MATINALE – 20 \$ PAR PERSONNE

- Assortiment de viennoiseries
- Assortiment de muffins
- Plateau de fruits frais

PETITE ENVIE – 22 \$ PAR PERSONNE

- Brochettes de fruits frais & sauce au yaourt et miel
- Barres de granola
- Pain à la banane

L'APÉRO – 28 \$ PAR PERSONNE

- Houmous, Pita et Olives
- Crudités et Trempettes
- Sélection de Fromages du Québec et Charcuterie

LE SPECTACLE AMUSANT – 20 \$ PAR PERSONNE

- Station de popcorn Doux & Salé !
- Corn dogs avec moutarde & ketchup
- Churros & caramel salé

ALPINISTE – 22 \$ PAR PERSONNE

- Mélange de fruits secs
- Boules d'énergie
- Salades de fruits
- Shots de gingembre



STATION CAFÉ ET BREUVAGES

Comprend un assortiment de thés, options de lait et sirops aromatisés.

Machine à café disponible toute la journée – **26 \$ par personne**

Latté, cappuccino et espresso disponibles toute la journée.

Café filtré et thé – **7 \$ par personne et par pause/période de repas**
+2 \$ par personne pour décaféiné

Boissons disponibles à la consommation

Sodas assortis, eau plate et gazeuse en bouteille, jus assortis – **7 \$ par boisson**

DÉJEUNER BUFFET



BUFFET FROID

\$65.00

SALADES

- Salade verte italienne
- Salade d'antipasti à l'orge
- Salade César
- Tomates cerises & bocconcini avec pesto
- Salade de macaronis

ENTRÉES FROIDES

- Makis Signature du Chef
- Crudités et Trempettes
- Sélection de Fromages du Québec et Charcuterie (+5\$/invité)

SANDWICHES

LES CLASSIQUES

- Club de poulet grillé avec bacon croustillant sur un croissant beurré
- Viande fumée de Montréal avec moutarde sur pain de seigle
- Bagel au saumon fumé, avocat et fromage à la crème
- Wrap de falafel, houmous, oignons au sumac et navets marinés

LES ARTISANALS

- Légumes marinés & salades mélangées
- Dinde, Brie, Tomates séchées au soleil & jeunes pousses
- Prosciutto, Mozzarella, Vinaigre balsamique vieilli & roquette

Les sélections du buffet comprennent 2 entrées, 3 plats principaux ainsi que les desserts du Chef, servis avec du café fraîchement préparé et une sélection de thés de qualité supérieure.

Il est possible d'ajouter une entrée ou un plat supplémentaire au coût de 5 \$ par invité.
Veuillez noter que des frais de main-d'œuvre de 225 \$ s'appliquent pour les groupes de moins de 21 personnes.



BUFFET CHAUD

\$70.00

ENTRÉES & SALADES

- Salade verte italienne
- Salade d'orzo à l'antipasta
- Salade César
- Tomates cerises et bocconcini au pesto
- Salade de macaronis
- Chef's Signature Maki Rolls (3 pièces par personne)
- Plateau et trempets de crudités
- Sélection de charcuterie et fromages sélectionnés (+5\$/invité)

ENTRÉES CHAUDES

- Gyoza au poulet avec sauce hoisin
- Gyoza aux légumes avec sauce hoisin
- Rouleaux de printemps végétariens

SOUPES

- Minestrone
- Velouté de courge butternut
- Soupe de poulet aux nouilles
- Soupe miso
- Gaspacho

PLATS PRINCIPAUX

- Pâtes Pomodoro
- Lasagne (sauce à la viande ou végétarienne)
- Souvlaki de poulet avec sauce tzatziki
- Saumon avec citron grillé, câpres et aneth
- Escalopes de veau avec sauce crémeuse aux champignons sauvages
- Steak tranché avec sauce à l'oignon français
- Tofu Général Tao avec sauce sucrée et salée

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de pommes de terre rôties aux fines herbes
- Frites de patate douce
- Rapini sauté à l'huile d'olive et à l'ail
- Riz au citron
- Légumes rôtis
- Aubergine rôtie



Les sélections du buffet comprennent 1 soupe, 2 hors-d'œuvres, 2 accompagnements, 2 plats principaux ainsi que les desserts du Chef, servis avec du thé et du café fraîchement préparés.

Il est possible d'ajouter un hors-d'œuvre ou un plat principal supplémentaire au coût de 5 \$ par invité.
Veuillez noter que des frais de main-d'œuvre de 225 \$ s'appliquent pour les groupes de moins de 21 personnes.

LE QUÉBEC

\$75.00

ENTRÉES

- Soupe de nouilles au poulet
- Salade de macaronis
- Bar à salades
- Sélection de fromages du Québec (+5\$/invité)

PLATS PRINCIPALS

- Sandwich de viande fumée de Montréal avec des cornichons à l'aneth
- Steak tranché avec sauce à l'oignon français
- Station de poutine - Frites, crottos de fromage, sauce

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pommes de terre à l'ail
- Légumes rôtis de saison

DESSERT

- Pouding Chômeur traditionnel
- Tartelettes aux pacanes



Les sélections du buffet comprennent du thé et du café fraîchement préparés. Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes.

LE MÉDITERRANÉEN

\$75.00

ENTRÉES

- Soupe de lentilles
- Salade grecque
- Spanakopita

PLATS PRINCIPALS

- Souvlaki de poulet avec sauce tzatziki
- Saumon avec citron grillé, câpres et aneth
- Lasagne végétarienne

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre rôties en quartiers aux fines herbes
- Riz au citron
- Pain frais

DESSERT

- Baklava à la pistache
- Tartelettes à la costarde (Pastéis de Nata)



Les sélections de buffet incluent du thé et du café fraîchement préparés. Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes.

L'ITALIEN

\$75.00

ENTRÉES

- Minestrone
- Salade d'antipasti à l'orge
- Salade verte italienne

PLATS PRINCIPALS

- Pâtes Pomodoro
- Cabillaud rôti avec sauce citron et ail
- Poulet parmesan

ACCOMPAGNEMENTS

- Quartiers de pommes de terre rôties aux fines herbes
- Rapini sauté à l'huile d'olive et à l'ail
- Pain frais

DESSERT

- Tiramisu
- Biscuits italiens



Les sélections du buffet comprennent du thé et du café fraîchement préparés. Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes.

BOÎTES À LUNCH

BOÎTE CLASSIQUE \$34.00

- Choix de salade
- Choix de sandwich
- Dessert signature du chef

BOÎTE DE LUXE \$44.00

- Choix de salade
- Choix de sandwich
- Rouleaux de sushi Maki du chef
- Dessert signature du chef

SALADES

1 CHOIX PAR BOITE

- Salade verte italienne
- Salade d'antipasto à l'orge
- César
- Tomates cerises & Bocconcini au pesto
- Salade de macaronis



SANDWICHES

2 CHOIX PAR GROUPE- 1 PAR BOÎTE

LES CLASSIQUES

- Club de Poulet Grillé avec Bacon Croustillant sur un croissant beurré
- Viande Fumée de Montréal avec Moutarde sur pain de seigle
- Bagel au Saumon Fumé, Avocat et Fromage à la Crème
- Wrap de Falafel, Houmous, Oignons au Sumac et Navets Marinés

L'ARTISANALE SUR FOCACCIA

- Aubergine marinée, poivrons rôtis, artichauts et mélange de jeunes pousses
- Dinde, brie, tomates séchées et jeunes pousses
- Prosciutto, mozzarella, balsamique vieilli et roquette

Sacs individuels variés de chips **6,00 \$ par article**

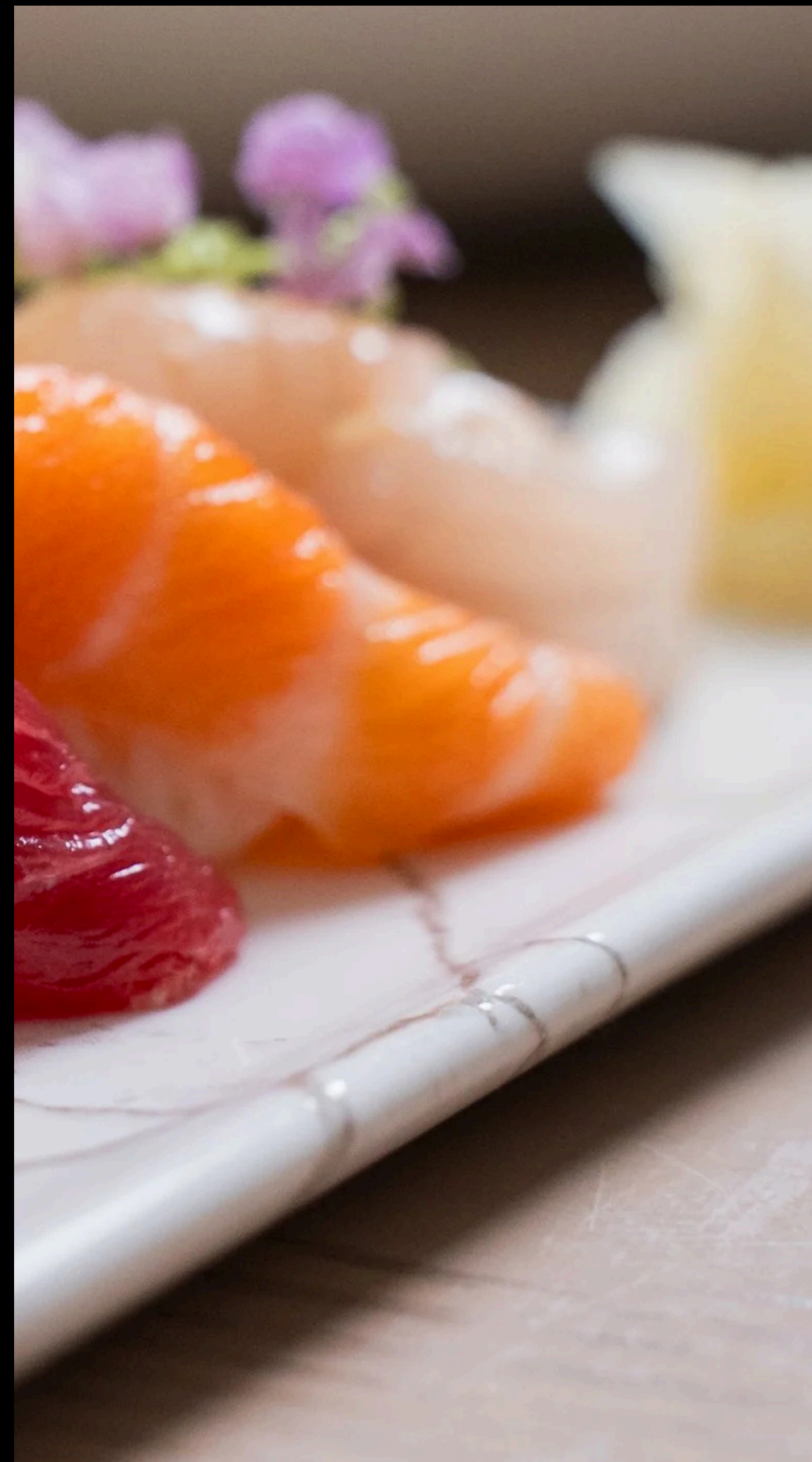
Sodas assortis, eau plate et gazeuse en bouteille et jus - **7 \$ par boisson**

Café, thé - **7 \$ par personne**

Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes.

Pour les boîtes-repas consommées sur place - 6 \$ par personne s'appliqueront.

RÉCEPTION & DÎNER



LES STATIONS & BAR

STATION DE VIANDE FUMÉE – 20 \$ PAR PERSONNE

Viande Fumée à la Montréalaise servie avec pain de seigle, moutarde, cornichons et Slade de chou

STATION DE MAC & CHEESE – 16 \$ PAR PERSONNE

Sauce au fromage du Québec & divers garnitures

STATION DE DESSERTS – 20 \$ PAR PERSONNE

Mini pâtisseries, biscuits, tartelettes, macarons

PLATEAU SUSHI YAMA – \$480

Assortiment de maki et Nigiri (96 morceaux)



BAR À POUTINE – 20 \$ PAR PERSONNE

Frites & Frites de pomme de terre douce
Fromage en grains & sauce

BAR À SALADES – 15 \$ PAR PERSONNE

Salades variées, tomate, concombre et sauces

BAR À POKE – 24 \$ PAR PERSONNE

RIZ A SUSHI, SAUMON & THON FRAIS
GARNITURES ASSORTIES

BAR À TACOS – 18 \$ PAR PERSONNE

BOEUF, POULET, OPTION VÉGÉTARIEN
Tortillas souples, crème sure, guacamole et garnitures

BAR À PÂTES – 18 \$ PAR PERSONNE

CHOIX DE DEUX PÂTES ET DE DEUX SAUCES
• Pomodoro, Pesto ou Champignons à la crème

AVEC CHEF

150 \$/H, POUR UN MINIMUM DE 2H/CHEF

LES VIANDES – \$40.00 PAR PERSONNE

Choix de rôti de bœuf ou de dinde
Légumes de saison
Accompagné de moutarde de Dijon, de raifort et de jus de cuisson

LES HUÎTRES – \$70.00 LA DOUZAINES (MINIMUM 2 DOUZAINES)

Huîtres canadiennes fraîches
Servies avec quartiers de citron, Tabasco, raifort et mignonette classique, sauce Ponzu, sauce cocktail au wasabi

Une charge de main-d'œuvre de 225,00 \$ est applicable pour tous les groupes de moins de 21 personnes. Un minimum de 2 stations est requis.

CANAPÉS

MINIMUM 2 DOUZAINES / SÉLECTION

\$65.00 LA DOUZAINE

- Rouleau Maki Végétarien
- Gyoza aux Légumes
- Gyoza au Poulet
- Arancini à la Truffe
- Spanakopita

\$75.00 LA DOUZAINE

- Rouleau Maki Tempura de Crevettes
- Tataki de Thon
- Tarte à l'Oignon Caramélisé, Figue et Brie
- Tarte aux Champignons Sauvages, Poireaux et Fromage de Chèvre

\$88.00 LA DOUZAINE

- Maki de Tempura de Homard
- Mini Sandwich au Homard
- Mini Burgers de Bœuf
- Mini Tacos au Thon et à l'Avocat
- Tartelettes de Burrata Fouettée au Miel de Truffe



À L'ASSIETTE

ENTRÉES (1 CHOIX)

- Carpaccio de bœuf
- Carpaccio de légumes de saison
- Tartare de saumon
- Burrata, tomates anciennes et focaccia grillée
- Gyoza au poulet (5 pièces)
- Gyoza aux légumes (5 pièces)
- Salade Yama
- Velouté de courge musquée



PLATS PRINCIPALS (2 CHOIX) *

- Filet de bœuf – 115 \$

Au jus, légumes de saison et purée de pommes de terre

- Morue au miso – 95 \$

Sauce miso, légumes de saison et purée de pommes de terre

- Saumon poêlé – 88 \$

Sauce citron et aneth, légumes de saison et purée de pommes de terre

- Blanc de poulet grillé – 88 \$

Sauce chasseur, légumes de saison et purée de pommes de terre

- Raviolis aux champignons sauvages – 85 \$



DESSERT (1 CHOIX)

- Entremet Fruit de la Passion & Mangue
- Mousse Triple Chocolat
- Cheesecake Caramel Salé



Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes

* Le nombre de plats principaux doit être communiqué à l'hôtel 10 jours avant l'événement

BUFFET DU SOIR

\$90.00

ENTRÉES & SALADES

- Salade verte italienne
- Salade d'antipasto à l'orge
- Salade César
- Tomates cerises & bocconcini avec pesto
- Salade de macaronis
- Rouleaux Maki Signature du Chef (3 pièces par personne)
- Plateau de crudités & sauces
- Sélection de charcuterie & fromage (+5\$/invité)

ENTRÉES CHAUDES

- Gyoza au poulet, sauce hoisin
- Gyoza aux légumes, sauce hoisin
- Rouleaux de printemps végétariens

SOUPES

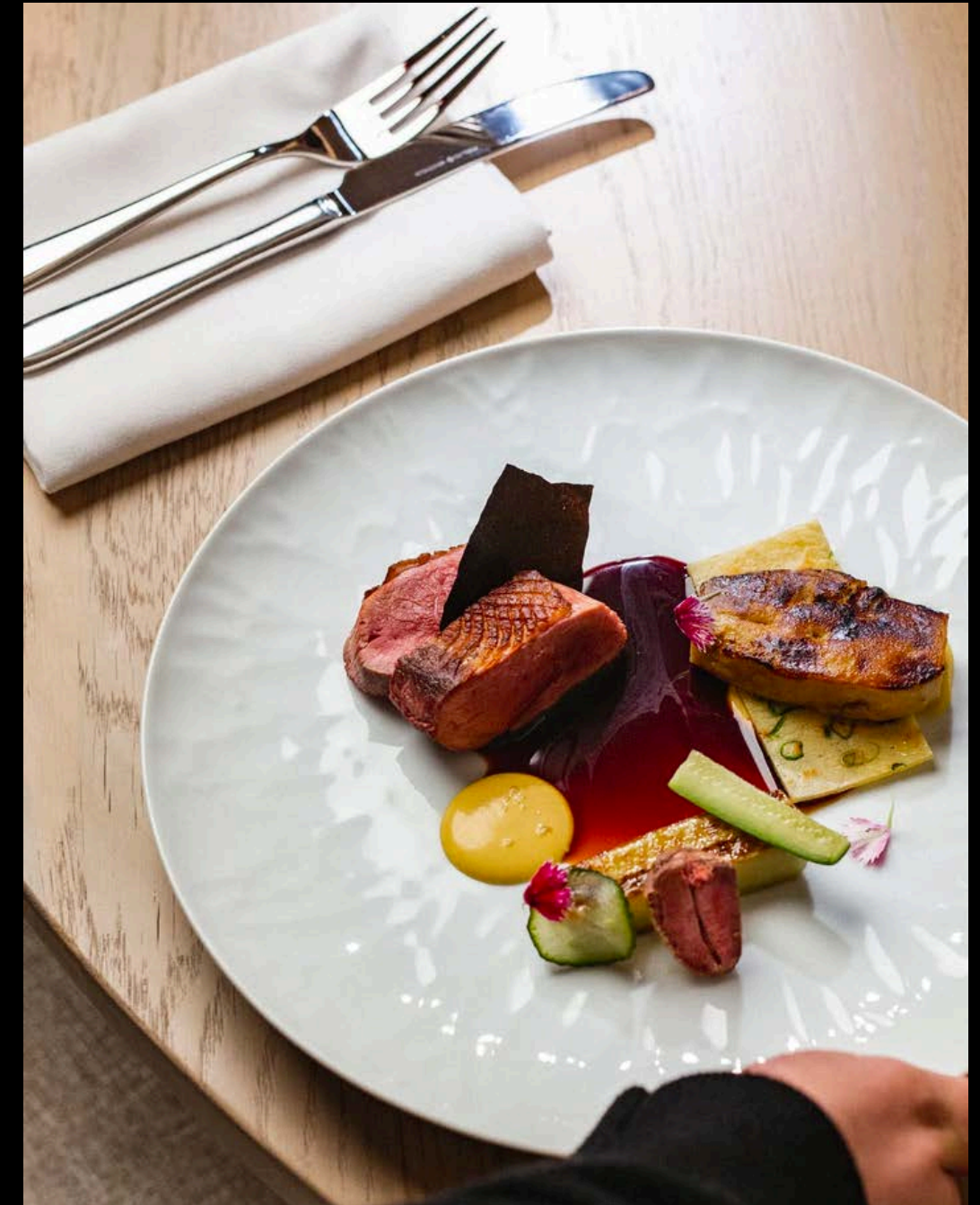
- Minestrone
- Velouté de courge butternut
- Poulet classique aux nouilles
- Soupe miso

PLATS PRINCIPALS

- Pâtes Pomodoro
- Lasagne (sauce à la viande ou végétarienne)
- Souvlaki de poulet avec sauce Tzatziki
- Saumon aux câpres et aneth
- Côtelettes de veau, sauce crémeuse aux champignons sauvages
- Steak tranché avec sauce à l'oignon français
- Tofu Général Tao avec sauce sucrée et salée

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de pommes de terre rôties aux herbes fraîches
- Frites de patate douce
- Rapini sauté à l'huile d'olive et à l'ail
- Riz au citron
- Légumes rôtis
- Aubergine rôtie



Les sélections de buffet incluent 1 soupe, 3 entrées, 2 accompagnements, 3 plats principaux, Desserts du Chef, café et thé.
Des frais de service de 225,00 \$ s'appliquent pour tous les groupes de moins de 21 personnes

L'EXPÉRIENCE YAMA

L'ASSIETTE - \$150.00 (EN FAMILLE!)

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

- Trois bouchées de saison pour commencer votre expérience.

PREMIER PLAT (PARTAGÉ !)

- **Hamachi Crudo**

Sashimi de sérieole avec myoga, negi, jalapeno, ponzu, yuzu et huile de shiso

- **Ebi Tempura**

Tempura de crevettes géantes croustillantes, garnie de sauce chili sucrée, réduction d'unagi, et mayo épicée

- **Tartare de thon rouge**

Thon en dés avec avocat, huile d'ail, ponzu et negi

PLAT PRINCIPAL - CHOIX DE

- **Côtes de bœuf braisées**

Braises lentement pendant 5 heures, servies avec des légumes de saison et un jus de bœuf braisé

- **Flétan au miso**

Flétan avec un glaçage au miso, accompagné de poireaux grillés, de champignons sauvages et d'un consommé de dashi aux champignons

- **Risotto aux champignons et à la truffe**

Un risotto crémeux préparé avec des champignons locaux, fini avec de la truffe noire et du Parmigiano Reggiano

DESSERT

- Choix du chef
- Thé et café fraîchement préparés.



Des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ s'appliquent à tous les groupes de moins de 21 personnes

BREUVAGES



LES VINS

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

- Zonin Prosecco Cuvée 1821 66\$
- Zonin Prosecco Rosé Brut 70\$
- Feudi di Romans, Prosecco Brut, Italy 75\$
- Feudi di Romans, Pinot Noir Brut Rosé, Italy 80\$
- Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 140\$
- Nicolas Feuillatte Rosé Brut 175\$
- Laurent-Perrier, La Cuvée Brut, France 185\$
- Laurent-Perrier, La Cuvée Rosée Brut, France 280\$

BLANCS

- Massoreale, Chardonnay, Italie 66\$
- Villa Castello, Pinot Grigio, Italie 74\$
- Clotilde Davenne, Bourgogne Aligoté, France 85\$
- Nos 5 terroirs Famille Paquet, Macon Villages, France 105\$

ROUGES

- Massoreale, Sangiovese, Italie 66\$
- Renzo Masi Chianti, Italie 75\$
- Gamay Noir "Ecussol" Chateau Thivin, France 90\$
- Château Rocher Corbin, Montagne St Emilion, France 105\$

SÉLECTION DU SOMMELIER

- Sélection Découverte (1/2 bottle) – \$33.00 per person



BAR

BAR OUVERT - FORFAIT PAR PERSONNE

Comprend le choix de 2 cocktails spéciaux

- Première heure - \$32.00
- Heure additionnelle - \$18.00
- Soirée (5 heures +) - \$85.00

BAR - À LA CONSOMMATION

- Cocktail Spécial - \$20.00
- Spiritueux et liqueurs - \$16.00
- Bière locale et importée - \$13.00
- Vin au verre - \$15.00
- Cocktail sans alcool et bière sans alcool - \$12.00
- Boissons gazeuses et jus - \$7.00

COCKTAILS SPÉCIAUX

COCKTAILS

- Old Fashioned à l'érable
- Le Petit Cousin
- De la Montagne Sour
- Milano Paloma
- Feux de Minuit
- Le Bezzera
- Cette fois au Japon
- Aperol Spritz

MOCKTAILS

- Brise d'ananas
- Ginger Palmer
- Pamplemousse & romarin sour



Le groupe doit s'engager à une dépense minimale de 500 \$ en services de bar. À défaut, des frais de main-d'œuvre de 500 \$ seront appliqués.



Le Vogue Hotel Montreal, Curio Collection by Hilton, se réjouit d'organiser vos réunions et événements.

*Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service des ventes banquets :
reservations.ventes@hilton.com*



SURCHARGES SUPPLÉMENTAIRES

GARANTIE

Le nombre garanti de participants à chaque événement avec service traiteur doit être communiqué au moins trois jours ouvrables (72 heures) avant l'événement. Vous serez facturé(e) pour le nombre d'invités garanti ou le nombre réel de participants, selon le plus élevé. Si nous ne recevons pas de nombre garanti, le nombre provisoire d'invités deviendra le nombre garanti. Veuillez noter que la cuisine ne prépare pas plus de 5 % au-dessus du nombre garanti réel.

FRAIS DE SERVICE ET TAXES

Une charge combinée de service et d'administration en vigueur le jour de l'événement sera ajoutée au compte principal du Groupe.

Actuellement, cette charge s'élève à 22 % du total des aliments et boissons ainsi que de la location de salle, en plus des taxes applicables.

De cette charge :

- 14 % constituent des frais de service, entièrement distribués aux serveurs et, le cas échéant, aux commis de salle et/ou aux barmans affectés à l'événement.
- 8 % constituent des frais d'administration, qui ne sont pas des frais de service et demeurent la propriété de l'hôtel afin de couvrir les coûts administratifs et opérationnels liés à l'organisation de l'événement.

ÉVÉNEMENTS F&B POUR MOINS DE 21 PERSONNES -- SUPPLÉMENT POUR SALLE SUPPLÉMENTAIRE

Un supplément de 225 \$ sera appliqué pour chaque événement de restauration et boissons avec un nombre garanti de moins de vingt et un (21) invités présents.

CHEF ASSISTANT :

150 \$ par heure par station pour un minimum de 2 heures, plus les taxes applicables et les frais administratifs

GARDE-MANTEAU AVEC PRÉPOSÉ :

Frais de 350,00 \$ plus les taxes applicables et les frais administratifs

SERVICE DE VOITURIER :

34 \$ par véhicule par jour ou 59 \$ par véhicule pour la nuit, plus 10 % de frais de service

ÉVÉNEMENTS EN PLEIN AIR

L'hôtel se réserve le droit de décider de déplacer toute activité en plein air vers un espace intérieur de rechange disponible si l'une des conditions suivantes est présente : rafales de vent supérieures à 30 km/h, températures inférieures à 15 degrés Celsius et/ou probabilité de précipitations dans la région de 30% ou plus. Le groupe sera informé de toutes les options pour l'activité du groupe au minimum six (6) heures avant celle-ci. La décision de l'hôtel est finale. Tous les divertissements pour les activités en plein air doivent se terminer avant 22h00.

ENCORE GLOBAL

Des frais supplémentaires s'appliqueront pour tout besoin en équipement audiovisuel via notre fournisseur audiovisuel interne.

Contact E Max Elie Jr Douyon

514.358.6259

maxelie.douyon@encoreglobal.com

Des frais de connexion sont applicables pour toutes les entreprises audiovisuelles externes (plus les frais applicables) :

\$1500 – Curio

\$ 750 – Atelier 1,2

Atelier 3,4,5

Atelier 8,9

DISTRIBUTION D'ÉNERGIE

Circuit électrique 208V, 100A, 3 phases 823,75 \$, plus les frais applicables