



**Le Toult**

**MENU BANQUET 2025**

L V X <sup>SM</sup>



*Preferred*  
HOTELS & RESORTS

# SOMMAIRE

BUFFETS DÉJEUNER	2
LES PAUSES	4
DÎNER	7
SOUPER A L'ASSIETTE	12
MENU BOUCHÉES	15
LES PLATEAUX	17
STATIONS	19
MENU BOISSONS	20

Contact : [ventes@hotelgault.com](mailto:ventes@hotelgault.com) +1(514) 379 2006





# BUFFETS DÉJEUNER

# BUFFETS DÉJEUNER – MINIMUM 8 PERS.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

## Le Continental Local | 27\$ /PERS.

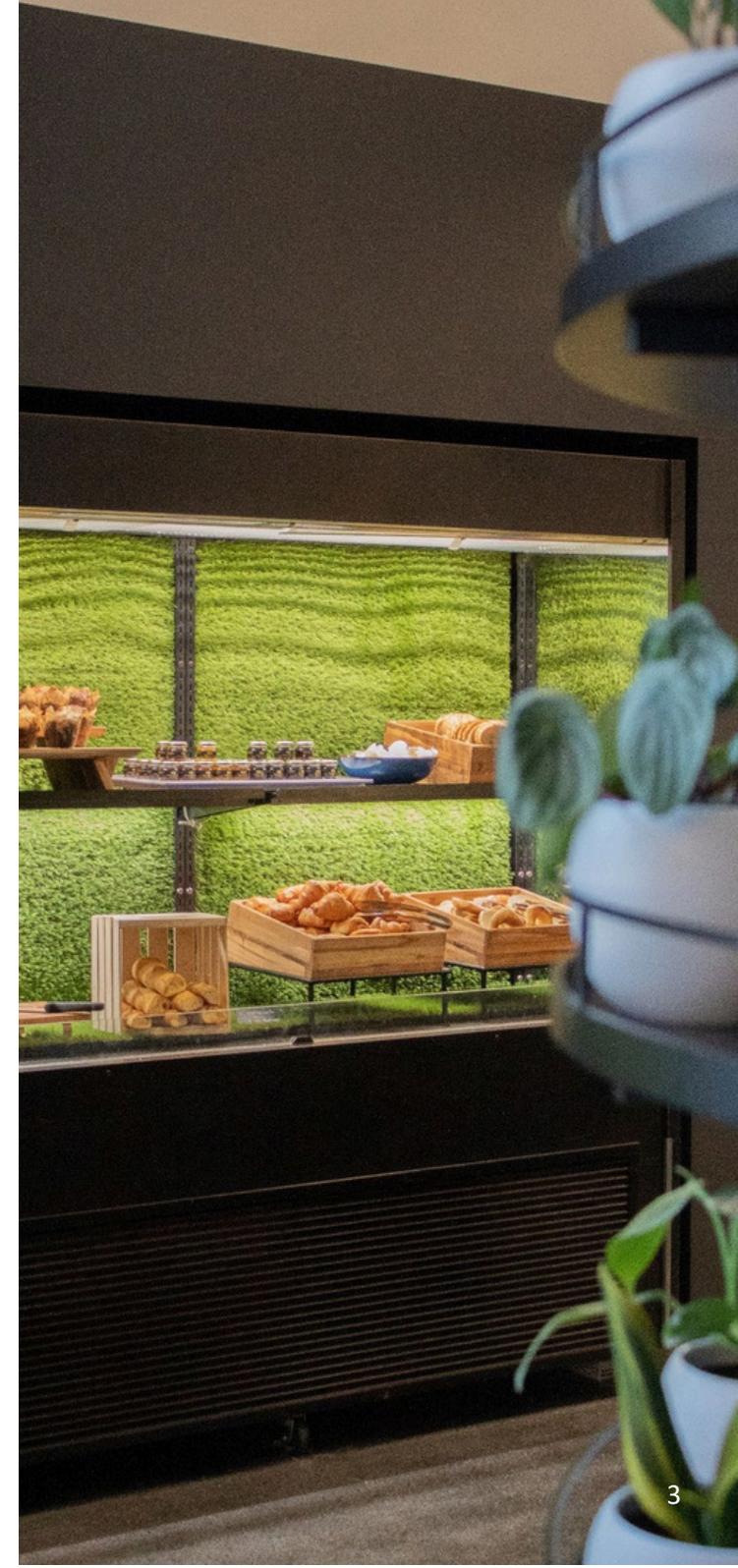
Assortiments de viennoiseries | Yogourt et granola |  
Pains variés | Fruits frais | Cheddar

## Le Montréalais | 30\$ /PERS.

Bagels servis avec fromage à la crème, beurre et confitures |  
Saumon fumé accompagné de câpres et d'oignons marinés |  
Assiette de cheddar fort | Salade de fruits frais de saison

## L'Américain | 36\$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et  
pommes de terre grelots | Crêpes et sirop d'érable |  
Assortiment de viennoiseries | Pains et confiture |  
Salade de fruits frais de saison



# LES PAUSES



# LES PAUSES – MINIMUM 5 PERS.

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

## Pause Viennoise | 18\$ /PERS.

Viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures maison | fruits entiers

## Pause Énergisante | 20\$ /PERS.

Yogourt grec et garniture : granola, fruits secs et graines | Barres granola | Plateau de fruits de saison tranchés

## Pause Santé | 22\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés) | Plateau de légumes avec trempettes | Fruits de saison tranchés | Assiette de noix et de fruits secs

## Pause Méditerranée | 21\$ /PERS.

Chips de pita | Trio de sauces : Tzatziki, Mouhamara et Hummus | Olives mélangées, luppini, concombre libanais et tomates cerises

## Pause Nespresso

Par capsule – 4.50\$

Forfait demi-journée – 8\$ par personne

Forfait journée complète – 15\$ par personne

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



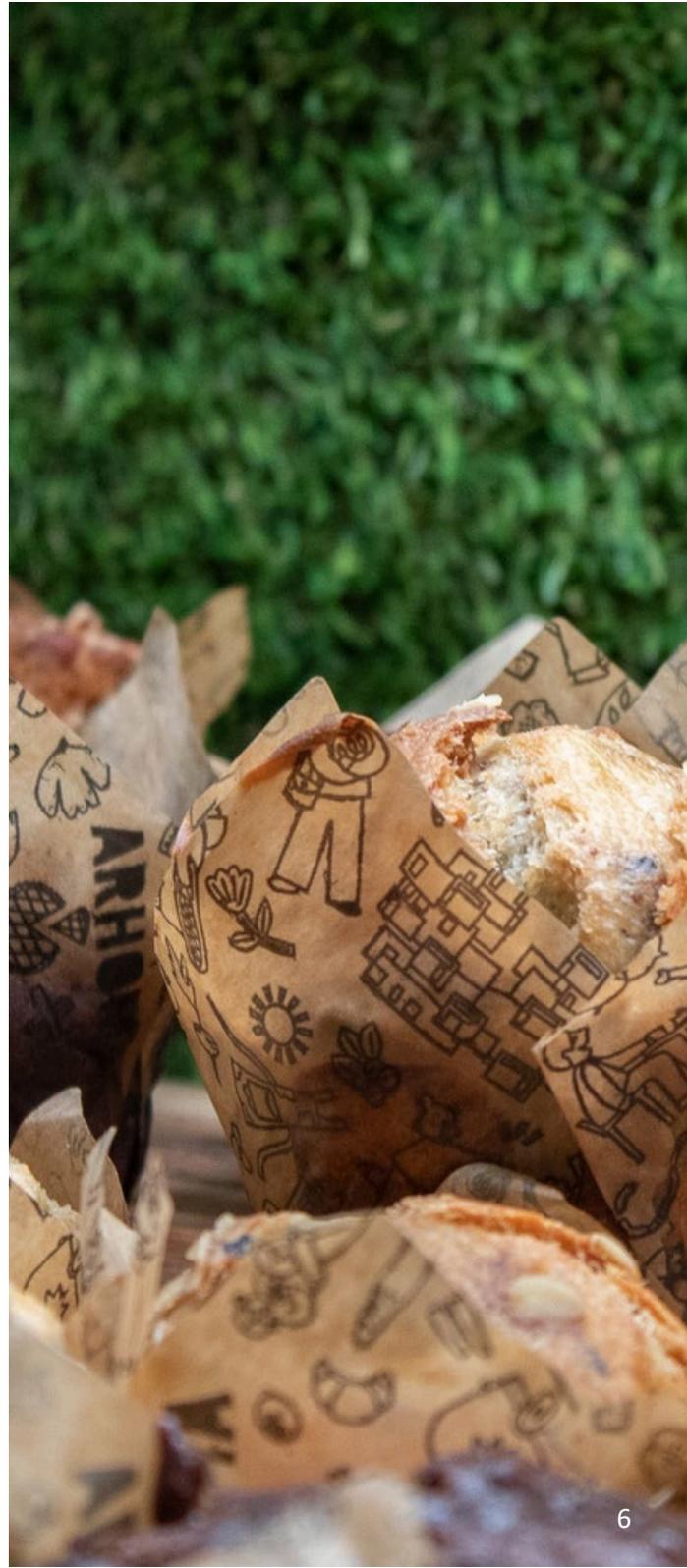
## À LA CARTE – MINIMUM 5 PERS.

Œufs brouillés du QC	5\$ / PERS.
Saucisse, bacon ou jambon du Québec	7\$ / PERS.
Barres granola	6\$ / PERS.
Panier de fruits entiers	5\$ / PERS.
Fruits de saison tranchés	9\$ / PERS.
Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	7\$ / PERS.

## À LA CARTE

Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie et fromages	25\$ / PERS.
Crudités et trempettes	8\$ / PERS.
Chips	4\$ / SAC
Bagel	40\$ / DIZAINÉ
Mini muffins (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
Mini croissants	40\$ / DIZAINÉ
Mini scones	40\$ / DIZAINÉ
Croissant ou Chocolatine	5\$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé	5\$ / UNITÉ
Biscuit du jour	4\$ / UNITÉ
Yogourt individuel	4.5\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille	5\$ / UNITÉ
Station de café et thé	45\$ / STATION (10 PERS.)

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



A vibrant, close-up photograph of a salad. The salad is composed of various types of leafy greens, including dark purple and red leaves, and bright green leaves. It is garnished with sliced cherry tomatoes, small white onions, and several edible flowers, including a prominent yellow one and a purple one. The overall appearance is fresh and colorful. The word "DÎNER" is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

# DÎNER

# POUR LE DÎNER – LUNCH EXPRESS

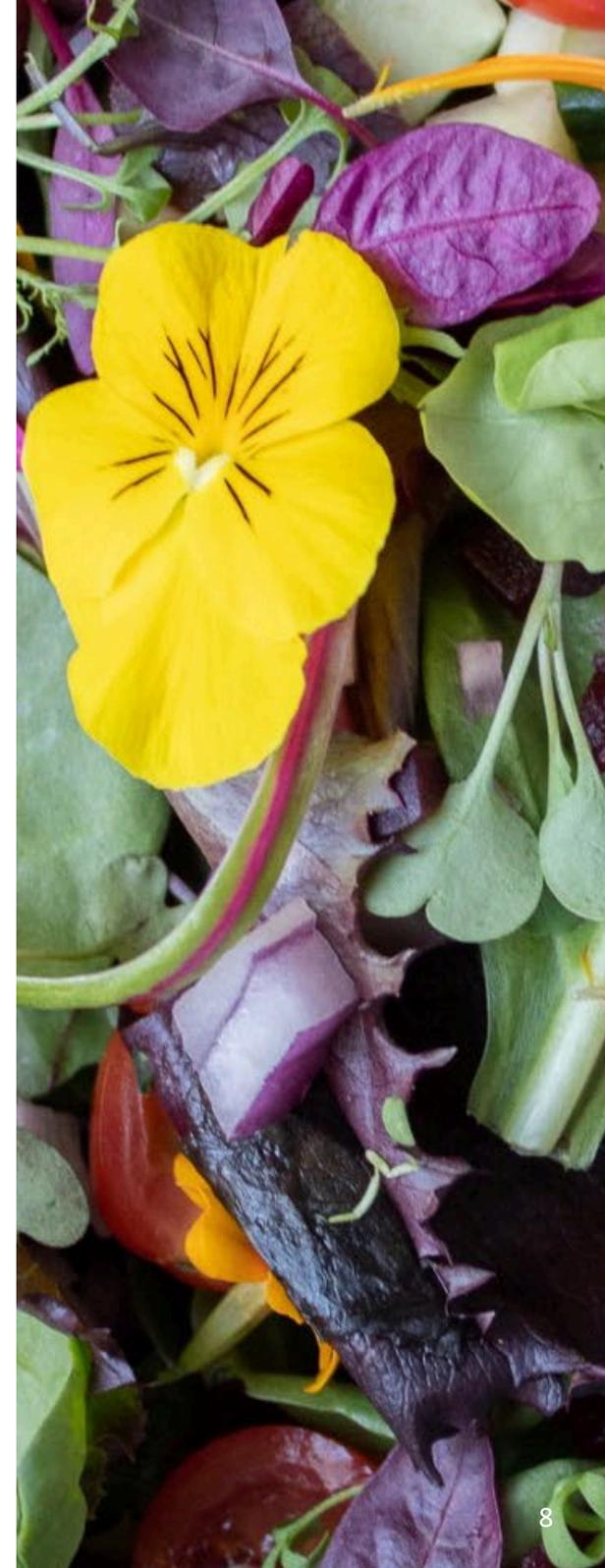
2 salades | 2 sandwiches | dessert | 44\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

## SALADES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- ☑ • **La Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- **La César** salade romaine, bacon de dinde, crumble de parmesan, croûtons et sauce césar
- ☑ • **La Courgette et chèvre** salade verte, tomates séchées et graines de citrouille
- ☑ • **La Rigatoni** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan et sauce balsamique blanc
- ☑ • **L'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic, citron
- **La Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- ☑ • **La Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon menthe, vinaigrette origan
- ☑ • **La Chou fleur et Brocoli brulé** pickles d'oignon, graines de tournesol et vinaigrette au cidre
- ☑ • **La Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épices BBQ, mayonnaise et sauce au vin blanc

☑ Végé ☑ Vegan ☑ Vegan sur demande ☑ Sans Gluten ☑ Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



# POUR LE DÎNER – LUNCH EXPRESS

2 salades | 2 sandwiches | dessert | 44\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

## SANDWICHES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- **Ciabatta de Veau** compote de tomate, mozzarella et roquette
- **Smoked Meat** burger, rémoulade, cornichons, salade iceberg et émulsion de moutarde
- **Poulet Piri Piri** panini, laitue, tomate, poivron rôti, pickles de carotte et mayonnaise piri piri
- **Gravlax de saumon** ciabatta aux sésames, philadelphia, câpres, aneth, pickles d'oignons, laitue, citron, mayonnaise
- ✓ **Halloumi Grillé** navette avec tzatziki, champignons, laitue et oignons caramélisés
- ✓ **Légumes Grillés** pain aux olives, ricotta aux herbes, épinards et romesco
- **Bahn Mi de Dinde** pain polonais, concombre, carotte, laitue, wafu, pickles de daikon, coriandre, sauce soja et huile de sésame
- **Thon à la Niçoise** salade iceberg et tomates

## DESSERTS

- Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier | Café régulier et thé

✓ Végé   ✓ Vegan   ✓ Vegan sur demande   ✓ Sans Gluten   ✓ Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



# POUR LE SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Salades composées | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS.

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

## SALADES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- 🌱 • **La Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- **La César** salade romaine, bacon de dinde, crumble de parmesan, croûtons et sauce César
- 🌱 • **La Courgette et chèvre** salade verte, tomates séchées et graines de citrouille
- 🌱 • **La Rigatoni** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan, sauce balsamique blanc
- 🌱 • **L'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic et citron
- **La Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- 🌱 • **La Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon, menthe et vinaigrette origan
- 🌱 • **La Chou fleur et Brocoli brûlé** pickles d'oignon, graines de tournesol, vinaigrette au cidre
- 🌱 • **La Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épice BBQ, mayonnaise, sauce au vin blanc



🌱 Végé 🌱 Vegan 🍷 Vegan sur demande 🌾 Sans Gluten 🌾 Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)

# POUR LE SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Salades composées | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS.

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

## PLATS CHAUDS (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Saumon noirci à la cajun, chowder de maïs
- Tajine de poisson aux olives vertes et citron confit
- Cataplana de morue et moules
- Mijoté de bœuf aux champignons et oignons perlés
- Blanquette de volaille aux carottes et petits pois
- Polpette de veau avec sa sauce marinara
- Kefta de volaille aux herbes et citron accompagné de tzaziki
- ✓ Chou fleur et amande braisé façon Alo Ghobi
- ✓ Braisé de tofu au cari vert et coco

## ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre gelottes aux herbes
- Purée de patates douces
- Riz au jasmin
- Quinoa deux couleurs
- Jardinière de légumes de saison

## DESSERT

- Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

✓ Végé   ✓ Vegan   ✓ Vegan sur demande   ✓ Sans Gluten   ✓ Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



A top-down view of a white ceramic plate with a textured surface. The plate features a gourmet dish consisting of a seared salmon fillet with a golden-brown crust, several bright green asparagus spears, a portion of cooked quinoa, and a slice of mushroom. A smooth, yellow sauce is drizzled around the ingredients. Fresh pea tendrils are garnished on top of the salmon. The text "SOUPER À L'ASSIETTE" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the plate.

**SOUPER À L'ASSIETTE**

# SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGAN ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

*Un choix par service pour le groupe - 84\$ par personne  
Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal*

## ENTRÉES

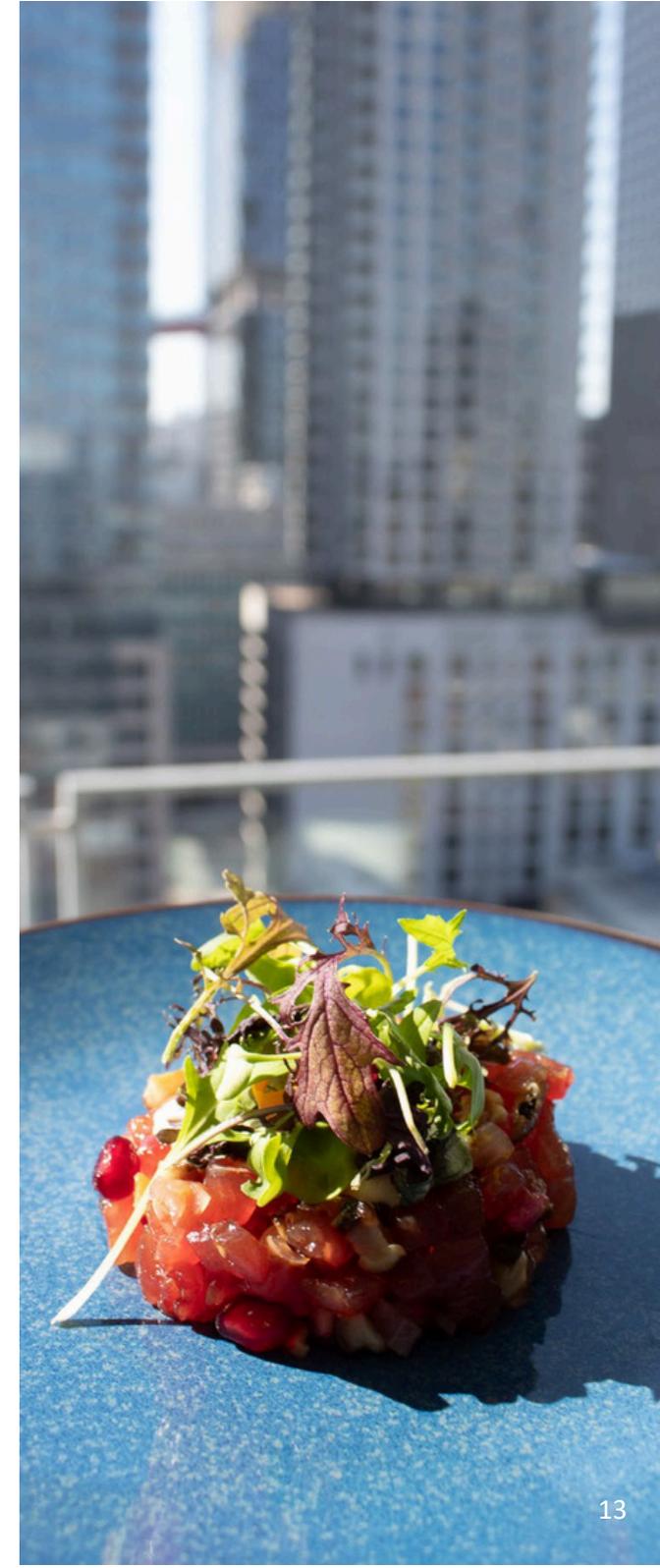
- Velouté de choux-fleurs, crème montée au curry, croûtons
- Crème de carottes et gingembre, feta et zeste d'orange
- Salade mélangée, pacanes caramélisées, poires, vinaigrette à l'érable
- Carpaccio de betteraves, chèvre frais, fenouil, orange et tournesol grillé
- Tataki de thon rouge au sésame, purée d'avocat au yuzu, œufs de truite
- Asperges vertes, tomates confites, ricotta au citron, pesto de persil
- Veau Tonnato, thon mayonnaise, oignons et pickles de shimeji, câpres

## PLATS

- Dos de saumon rôti, quinoa, légumes de saison, bruschetta au basilic
- Morue de l'Atlantique, risotto d'orge au pesto, beurre blanc au citron
- Bœuf Angus braisé, gratin Dauphinois, carottes Nantaise, jus au vin rouge
- Suprême de poulet de grain, polenta crémeuse, ail confit, broccolini, sauce sauge
- Parmentier de canard, champignons, sauce demi-glace et argousier
- Risotto d'orge aux champignons et légumes racines, pesto de basilic, parmesan
- Dahl aux lentilles et tofu, riz au jasmin, yogourt, coriandre, lime et pain Naan
- Gnocchi de pomme de terre maison, champignons, asperges et parmesan

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



# SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGAN ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

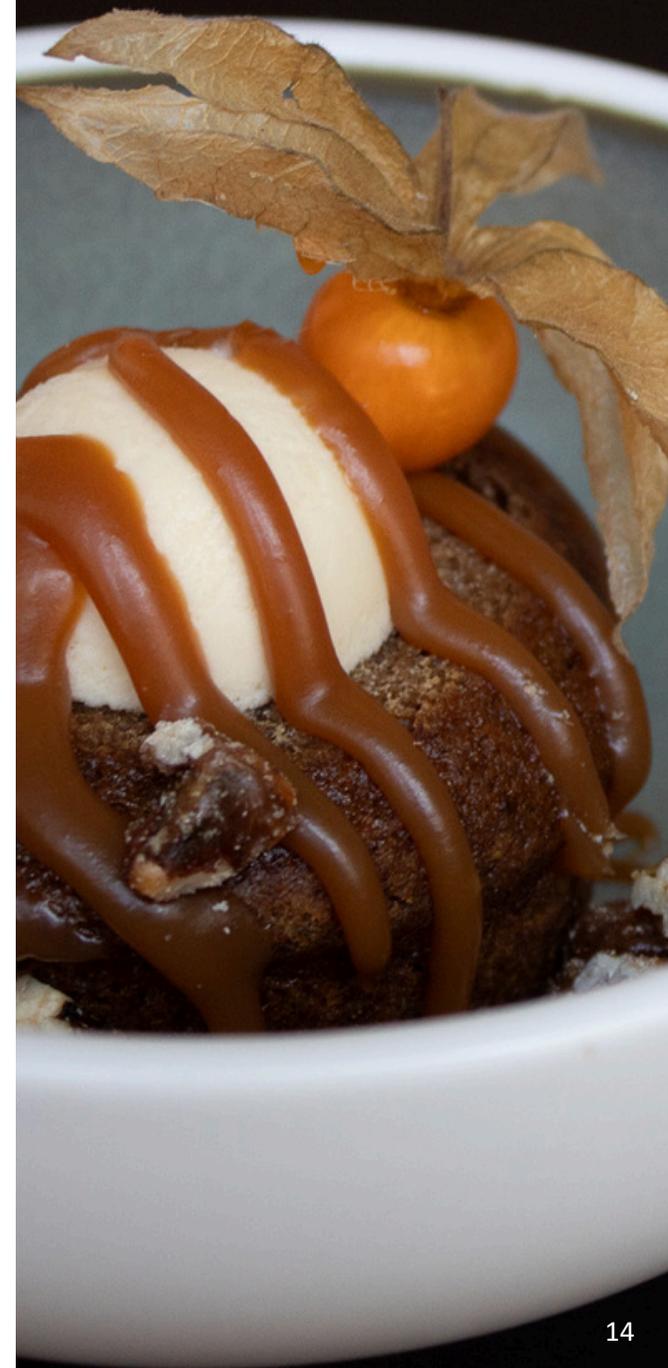
*Un choix par service pour le groupe - 84\$ par personne  
Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal*

## DESSERTS

- Sablé Breton, crémeux au citron, meringue vanille
- Ganache au chocolat noir 70%, crumble sarrasin et framboises
- Panacotta au chocolat blanc, ananas, vanille passion, crumble de noix de coco
- Moelleux aux dattes, caramel beurre salé, parfait glacé au Bailey's

\*Pout tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative avec la sélection respective pour chaque service.

\*Menu enfant disponible, minimum 5 enfants : 30\$ / pers.



 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)

# MENU BOUCHÉES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

## VIANDE - 6\$ PAR CANAPÉ

- Mousse de foie de volaille sur cône et porto
- Tartare de boeuf, accompagnement classique et dijonnaise
- Macaron pain d'épice, foie gras et pomme
- Tataki de boeuf, champignon et chou-rave
- Brochette de poulet al pastor et mayonnaise lime
- brochette de poulet piri piri et aioli
- brochette de bœuf coréen et mayonnaise sésame, miel et lime
- Tramezzino tomate, basilic et mozzarella
- Tramezzino mozzarella, prosciutto, pâte de truffes
- Tramezzino rillettes de volaille, cornichon et moutarde
- Croquetas al jamon
- Mini burger de bœuf
- Samossa d'agneau et raïta
- Dumpling, sauce satay
- Grissini, lomo, roquette et parmesan

## POISSON - 6\$ PAR CANAPÉ

- Crudo de pétoncle, gel d'agrumes, radis et coriandre
- Tartare de thon, mayonnaise miso, kosho et gel d'oignon rouge
- Tartare de saumon, oignon vert, câpre et tobiko
- Saumon gravlax, daikon, crème fraîche et tobiko
- Brochette de crevette méditerranéenne et sauce tzatziki
- Brochette de saumon ponzu et mayonnaise miso
- Acras de morue, mayo épicée, aneth et radis
- Crevette panko, sauce tzatziki
- Pieuvre à la Gallega
- Paella en bouchée, fruits de mer et chorizo, émulsion safran

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



# MENU BOUCHÉES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

## VÉGÉTARIEN - 6\$ PAR CANAPÉ

- Tartelette de courge, fêta, raisin blond et piment oiseau
- Macaron de betterave, fromage de chèvre et graine de courge
- Tofu, concombre et sauce coréenne
- Sushi végétarien à la patate douce
- Brochette tofu, concombre et sésame
- Tramezzino tomate, basilic et mozzarella
- Arrancini caccio e pepe, pecorino râpé
- Halloumi, sésame et muhammara
- Feuilleté épinard et ricotta
- Topinambour, labneh et dukkah de courge

## DESSERT - 6\$ PAR CANAPÉ

- Macarons variés
- Brownie Forêt Noire, crème vanille et cerise
- Verrine crème citron, crumble et meringue
- Trou de beigne et caramel beurre salé
- Truffes variées en sucette
- Pavlova aux fruits de saison





# LES PLATEAUX

# PLATEAUX – POUR 10 PERS.\*\*

## APÉRO - 145\$

Rillettes, prosciutto, cheddar, pickles, croûtons, marmelade, moutarde

## FRUITS - 80\$

Assortiments de fruits de saison (1,5 kg)

## CRUDITÉS - 80\$

Légumes de saison (1,5 kg)  
Trempeuse ranch et hummus

## ANTIPASTI - 104\$

Artichauts marinés, poivrons rôtis, courgettes et aubergines grillées avec du parmesan, de la focaccia grillée et de l'aragula

## CHARCUTERIES - 117\$

Rillettes, terrine, prosciutto, coppa, croûtons de focaccia et de grissini, moutarde (800gr)

## FROMAGES DOUX - 80\$

Cheddar, raisins, salade de noix et fruits secs, croûtons et craquelin au sarrasin

## FROMAGES FINS - 160\$

3 fromages fins du Québec, raisins, salade de noix et de fruits secs, pomme, marmelade de coings, croûtons et craquelin au sarrasin



# STATIONS

← *enult*

# STATIONS – MINIMUM 20 PERS.\*\*

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

## Station d'Antipasti - 21\$ /PERS.

Poivrons et artichauts marinés, mozzarella, olives, luppinis et grissinis, croûtons de focaccia, aragula, variété de charcuterie et de terrine, fromage à pâte dure, pickles de légumes et de moutarde, émulsion de moutarde, beurre fouetté maison et pizzas focaccia (4)

## Station Pizza Focaccia - 20\$ /PERS.

2 choix de pizza parmi

- Margherita
- 4 Fromages
- Zucchini et ricotta
- Saucisse et oignon
- Salami et Stracciata di burrata

Avec comme condiments : parmesan, huile d'olive, flocon de piment, basilic et miel

## Station sushi - 20\$ /PERS.

Assortiment d'hosomaki, futomakis, nigiris et makis servis avec une sauce soya, wasabi et gingembre

\*Animation du chef obligatoire – 195\$ par station

\*\*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



# STATIONS – MINIMUM 20 PERS.\*\*

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE 🌱🌾

**Station tacos - 23\$ /PERS.**

Protéines : Bœuf 3jours, poulet tinga et portobellos grillé

Avec comme condiments : fromage, guacamole, pico de gallo, pickles d'oignon, salsa verte, crème sûre et mais grillé

**Station verte - 18\$ /PERS.**

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

- **Salade Mexicaine** Poulet OU Tofu tinga, quinoa, maïs, haricot noir, chips de pita, coriandre, lime ainsi qu'une salsa verte
- **Salade Italienne** Bavette OU Seitan, orzo, légumes grillés, roquette, tomate séchée, graine de tournesol, le tout saucé par une vinaigrette citron
- **Salade César** Bacon de dinde OU Poulet grillé, brocoli, salade romaine, crumble de parmesan, œuf dur, citron et l'incontournable vinaigrette césar
- **Salade Orientale** Kefta OU Halloumi, boulghour, tomate cerise, concombre, pois chiches frits, épinard, menthe, poivron et une vinaigrette yaourt paprika
- **Salade Asiatique** Poulet OU Tofu ketchup coréen, riz, carotte, radis, edamame, concombre, graine de sésame, nori et sauce wafu

🌱 Végé 🌿 Vegan 🍷 Vegan sur demande 🌾 Sans Gluten 🌾 Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



# STATIONS – MINIMUM 20 PERS.\*\*

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

## Station Crue

1 choix - 15\$ /PERS.

2 choix - 20\$ /PERS.

3 choix - 25\$ /PERS.

- Huitres
- Crevettes
- Tartares (thon, albacore ou saumon)
- Guédille

Avec comme condiments : sauce cocktail, citron, tabasco et mignonette

## Station Sucrée 16\$ /PERS.

Choix de 4 items

- Macarons
- Brownies
- Mini choux
- Tartelette
- Biscuit
- Guimauve
- Mini diplomate
- Beignet
- Cupcake

Avec comme accompagnements : crumble, sauce chocolat, caramel, fraise, meringue et fruits

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*





# MENU BOISSONS

# MENU BOISSONS

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Café - thé	5\$
Jus de pomme, ananas, pamplemousse ou orange	5\$
Boissons gazeuses	5\$
eau minérale plate ou gazeuse 330ml	5\$
Eau minérale plate ou gazeuse 750ml	10\$

## BIÈRES

Sleeman Honey Brown	12\$
Sapporo	12\$
Blanche de Chambly	12\$
Sleeman Silver Creek	12\$
Sleeman Rousse	12\$
Cidre Rabaska Brut	12\$
Cidre White Claw Lime ou Framboise	12\$

## CLASSIQUE

Vin blanc et vin rouge	12\$
Bières	12\$
Vodka Kamouraska	12\$
Gin Bombay Saphir	12\$
Tequila Jose Cuervo Argent et Or	12\$
Rhum Baccardi blanc et gold	12\$
Bourbon Jack Daniel's No7	12\$
Mocktail sur demande	12\$

Verre



# MENU BOISSONS – (SUITE)

## PREMIUM

	Verre
Vin blanc rosé et rouge Premium	16\$
Kir au vin Blanc	16\$
Vodka Belvedere	16\$
Vodka Quartz Premium	16\$
Gin Saint-Laurent	16\$
Rhum chic Choc	16\$
Rhum Plantation 3 étoiles	16\$
Rhum Rosemont	16\$
Whisky Johnny Walker Black Label	16\$
Bourbon Knob's Creek	16\$
Rye Whisky Baril Caché	16\$
Tequila Cazadores Blanco / reposado	16\$
Cognac Courvoisier	16\$
Mocktail sur demande	16\$

\*Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation). Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.



# OPTION BAR

## OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

1ère heure	27\$ /pers.
2ème heure	22\$ /pers.
Heure supplémentaire	14\$ /h.

## OPTION BAR OUVERT PREMIUM

1ère heure	37\$ /pers.
2ème heure	30\$ /pers.
Heure supplémentaire	16\$ /h.
+ Option Champagne offerte	+5\$ /h. /pers.

## OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	5\$ /u.
---	---------

## OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

1ère heure	20\$ /pers.
2ème heure	16\$ /pers.
Heure supplémentaire	10\$ /h.

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))*



# VIN À LA CARTE

## VINS BLANCS

	Bouteille
Baron Herzog Chardonnay Californie	55\$
Piedra Negra pinot gris IG los chavayres	55\$
Chardonnay Chateau Ste-Michele	65\$
Bartenura Moscato D Asti	65\$

## ROSÉS

Listel Grain de gris	45\$
Masciarelli Montepulciano - Iatlie	60\$

## VINS ROUGES

Baron Philippe Rothschild Pinot noir	55\$
Baron Philippe Rothschild Merlot	55\$
Erath Oregon Pinot noir	75\$
Bodegas Mas Enguera Cabernet	75\$

## BULLES

Fita Azul brut reserva	50\$
Villa Conchi	65\$
Zonin Prosecco	50\$
LA MARCA Prosecco	65\$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)

