

INTRODUCTION

LE PROJET: LES DÉLICES ROULANTS INC.

Dotée d'une stature touristique internationalement reconnue Montréal appuie sa réputation sur une très longue tradition d'accueil, de vitalité culturelle et de diversité de ses services et produits touristiques.

Parmi ceux-ci, le très large éventail de services et produits offerts par notre industrie de l'hôtellerie et de la restauration n'est pas un de ses nombreux atouts. Au fil des ans, Montréal est en effet devenue un haut lieu de la gastronomie internationale, un endroit de prédilection pour ceux et celles qui désirent goûter, se laisser tenter, déguster et faire une multitude de nouvelles expériences culinaires.

Parmi cette multitude, il existe un type de service qui, même s'il n'aspire pas à la noblesse de la grande cuisine, n'en demeure pas moins d'une importance considérable du fait de son énorme potentiel économique et de son attrait toujours confirmé. Ce service, c'est la restauration rapide.

Ce que nous proposons aujourd'hui, c'est d'offrir l'opportunité aux Montréalais et aux nombreux touristes qui les visitent de goûter une restauration rapide différente: une restauration rapide en plein air, une restauration rapide à portée de main, une restauration rapide de qualité.

Notre projet, c'est d'offrir un service que toutes les grandes métropoles du monde offrent à leurs visiteurs et à leurs résidents. Notre projet, c'est d'offrir Les Délices Roulants Inc.

PLAN D'AFFAIRES

PAR: M.Daniel Hall

et

Mme Manon Arès

PROMOTEUR DU PROJET



LE MODÈLE PROPOSÉ

A. UN SERVICE A LA MESURE DE MONTREAL

Le service que nous désirons mettre sur pied doit être un service à la mesure de Montréal. Le modèle que nous proposons a donc été défini en fonction de critères rigoureux qui respectent la réalité de Montréal et de ses habitants.

En premier lieu, notre service se veut complémentaire par rapport à ce qui existe déjà en terme de services et de produits de restauration. Ce choix, qui se traduit notamment au niveau des sites d'opération proposés, vise à assurer aux restaurateurs conventionnels que la nouveauté n'est pas synonyme de concurrence.

En second lieu, notre service se veut respectueux des traditions montréalaises de bon goût et de civilité. En limitant le nombre de sites d'opération au niveau où nous le proposons, nous indiquons notre volonté de respecter un degré de quiétude des voies et des espaces publics auquel notre population est habituée.

En dernier lieu, notre service se veut avant-gardiste du fait de la vocation touristique complémentaire que nous désirons lui donner. Par la diffusion de matériel publicitaire touristique autorisé, notre service indique sa volonté de soutenir les efforts mis de l'avant par l'industrie touristique montréalaise.

LE MODÈLE PROPOSÉ (suite)

B. LA CRÉDIBILITÉ PAR LA QUALITÉ

Dans le cadre de la démarche que nous avons entreprise, nous avons toujours considéré que la crédibilité du projet dans son ensemble reposait sur le principe de la qualité absolue. Pour nous, cette qualité absolue impose un certain nombre de critères et de règles que nous devons toujours respecter.

Selon nous, un certain degré d'uniformité est essentiel au départ. Cette uniformité, nous la considérons au niveau du produit offert, de son coût, de la façon dont il est administré.

Notre projet suggère donc deux (2) niveaux d'engagement envers la qualité. Le premier niveau indique notre engagement volontaire tandis que le second précise l'engagement réglementaire auquel nous serions heureux de nous soumettre.

Notre engagement volontaire, c'est d'abord celui d'offrir un menu uniforme à un prix uniforme dans l'ensemble de notre réseau. Ce menu serait le suivant:

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| -Saucisse 100% boeuf 1/4lb. | -Eau |
| -Saucisse italienne forte 1/4lb. | -Boissons gazeuses |
| -Brochette de poulet sur pain | -Jus |
| -Sandwich à la viande fumée | -Croustilles |
| -Hamburger | |
| -Saucisse végétarienne | |
| -Hamburger végétarien | |

LE MODÈLE PROPOSÉ (suite)

Tous les items seront servis sur un pain croûté aux sésames.

Nos condiments seront les suivants:

Ketchup, relish, moutarde, oignons crus, piments forts, choucroute, oignons frits et moutarde de dijon

Notre engagement, c'est aussi celui du respect des règles habituelles de la restauration en ce qui a trait aux normes d'hygiène et de propreté, ainsi que l'adoption de mesures supplémentaires tel le port et l'uniforme et l'inspection interne de la qualité des produits.

LE MODELE PROPOSÉ (suite)

C. UN FAIBLE IMPACT SUR LA CONCURRENCE ET UN RESPECT INTEGRAL DE L'ENVIRONNEMENT

Nous sommes conscients que l'idée de vendre de la nourriture en plein air, idée qui se trouve au centre du projet que nous proposons, a largement été discutée dans le passé et qu'elle a fait l'objet de débats publics parfois acrimonieux. Nous croyons toutefois qu'il y a lieu de remettre les éléments du débat dans un contexte plus actuel, plus réaliste, plus rationnel et moins dogmatique. Selon nous, cette remise en contexte ne peut que déboucher que sur des solutions positives.

En premier lieu, l'argument principal invoqué par les opposants à l'idée de vendre de la nourriture en plein air est que ce commerce viendrait concurrencer les restaurants conventionnels d'une façon déloyale en raison, notamment, des coûts d'infrastructures moindres. Selon nous, cet argument, qui peut être fondé dans certains cas (par exemple, New York), n'est pas pertinent dans l'optique du projet que nous proposons, et ce, pour au moins trois (3) raisons.

Premièrement, le fait de prévoir des sites déterminés et exclusifs et le fait d'inclure ceux-ci dans la réglementation auront pour effet de permettre à la Ville d'éviter la proximité entre les sites retenus et les restaurants conventionnels. Deuxièmement, le fait de prévoir un système complet de taxation aura pour effet de maintenir totalement la capacité concurrentielle des restaurateurs conventionnels face aux restaurateurs en plein air. Finalement, de par le créneau même du produit offert, celui de la restauration rapide, nous croyons fermement que ce commerce aura une portée négligeable sur les restaurateurs conventionnels qui offrent, dans leur grande majorité, une gamme de produits plus étendue et plus sophistiquée.

LE MODÈLE PROPOSÉ (suite)

C. UN FAIBLE IMPACT SUR LA CONCURRENCE ET UN RESPECT INTÉGRAL DE L'ENVIRONNEMENT

En second lieu, un autre argument qui est souvent invoqué concerne l'aspect propreté et environnement entourant le commerce de nourriture en plein air. La crainte de contrôles moindres au niveau de la qualité des produits et celle de la propreté des lieux physiques aux alentours des points de vente sont ainsi souvent utilisées pour s'opposer à ce type de commerce. Selon nous, cet argument, qui peut être fondé dans certains cas (par exemples, New York), n'est pas pertinent dans l'optique du projet que nous proposons, et ce pour au moins deux (2) raisons.

Premièrement, en ce qui a trait à l'aspect de la qualité, nous considérons que les engagements volontaires et réglementaires auxquels nous nous proposons de nous soumettre représentent des garanties importantes pour la Ville, ses résidants et ses visiteurs.

Deuxièmement, en ce qui concerne la question de la propreté des lieux physiques aux alentours des points de vente, nous proposons de mettre en place des mesures appropriées (dispositions de quatre (4) poubelles et d'un (1) contenant à récupération par emplacement, double tournée quotidienne de ramassage, nettoyage régulier des emplacements par nos préposés aux ventes, etc.), mesures que nous serions heureux de voir inclure dans la réglementation encadrant ce type de commerce.

LES QUESTIONS TECHNIQUES

A.CONDITIONS D'EXPLOITATION ET PERMIS

Le projet que nous proposons exige, selon nous, un encadrement réglementaire propre à assurer une qualité absolue, qualité dont bénéficiera autant le promoteur que la Ville et ses résidents.

Selon nous, cette réglementation devrait prévoir, entre autres éléments, les items suivants;

Items généraux:

-Règlement municipal cadre

La Ville pourrait prévoir un ensemble de règles générales et spécifiques (voir items spécifiques) afin de couvrir l'ensemble des aspects inhérents à ce type d'activités commerciales. Ce règlement cadre pourrait aussi inclure les obligations des promoteurs face aux règlements municipaux.

-Autres règlements (C.U.M., Gouvernement du Québec, etc.)

La Ville pourrait prévoir les obligations des promoteurs face aux différentes lois et aux différents règlements non-municipaux auxquels elle désirerait que soient soumis les activités commerciales des promoteurs (voir items spécifiques).

Items spécifiques:

- Nombre total de permis/emplacements

La Ville pourrait limiter le nombre de permis/emplacements . Pour notre part Les Délices Roulants Inc. possède cinq (5) B.B.Q. mobile donc l'obtention de cinq permis/emplacement nous serait favorable.

LES QUESTIONS TECHNIQUES (suite)

-Emplacements disponibles

La Ville pourrait déterminer, de façon précise et exclusive, les emplacements disponibles pour les promoteurs (cf. Annexes 1 et 2)

-Conditions d'obtention des permis

La Ville pourrait exiger du demandeur de permis qu'il ait au moins trois (3) ans d'expérience dans le domaine de la restauration ou dans le domaine de l'industrie de l'alimentation..Pour notre part Les Délices Roulants Inc. possède plus de 15 ans d'expérience à titre de traiteur mobil.

-Durée des permis

Les permis pourraient être accordés pour une période de trois ans, bien entendu, si la ville juge que le promoteur est conforme dans toutes les conditions.

-Respect de certaines réglementations

La Ville pourrait prévoir que tous les chariots utilisés soient immatriculés, que l'inspection des aliments se fasse, comme dans le cas des autres entreprises de restaurations, etc. Les Délices Roulants Inc. ont été inspecté régulièrement et également inspecté par le service des incendies de Montréal et a suivi un cours d'hygiène avec le MAPAC..

-Autres règles

La Ville pourrait prévoir que tous les promoteurs-détenteurs de permis aient l'obligation de souscrire à une police d'assurance-responsabilité... Les Délices Roulants en possède une depuis maintenant 15 ans...possibilité de fournir le dit document.

LES QUESTIONS TECHNIQUES (suite)

La Ville pourrait prévoir que tous les promoteurs-détenteurs de permis aient l'obligation de joindre une association ayant pour objectif d'assurer la bonne marche des opérations (Par exemple: qualité des produits, respect des prix de vente, respect et propreté des emplacements autorisés, etc.

B. MODE DE FONCTIONNEMENT

Bien que le cadre réglementaire que nous proposons nus apparaît suffisant pour garantir les plus hauts standards de qualité, nous considérons qu'il y aurait lieu d'établir un mode de fonctionnement spécifique propre à établir rapidement la crédibilité du projet au niveau du public, résidants et touristes, des partenaires potentiels et des représentants municipaux.

Selon nous, ce mode de fonctionnement pourrait prévoir, entre autres éléments, les items suivants;

-Constitution d'une association des restaurateurs itinérants

De façon générale, l'association pourrait avoir comme mandat de voir au bon fonctionnement des activités commerciales permises. Elle pourrai s'assurer du respect des règles prévues par la Ville ainsi que des règles adoptées par les promoteurs eux-mêmes.

Afin de s'assurer des meilleurs résultats possibles, la Ville pourrait déléguer deux (2) représentants qui siègeraient au sein du conseil d'administration de l'association au même titre que les promoteurs.

LES QUESTIONS TECHNIQUES (suite)

-Adoption des règles internes

L'association pourrait avoir comme mandats spécifiques de voir à ce que différentes règles internes ou municipales soient respectées. Parmi celles-ci:

- Limitation des opérations entre le 1er avril et le 30 septembre et entre 10h00 et 23h00 tous les jours de la semaine (flexibilité selon les emplacements)

-Retrait obligatoire de la circulation de tous les chariots entre les périodes d'opérations afin de les nettoyer et de vérifier leur bon fonctionnement. A cet égard, Les Délices Roulants Inc. prévoit la location d'un entrepôt incluant tous les éléments nécessaires pour le nettoyage, l'entreposage, la réfrigération des aliments, machine à glace, les bureaux et le nécessaire au bon fonctionnement de l'entreprise. Nous possédons déjà trois camions qui nous permettent de déplacer nos chariots à tous les jours et pensons même à faire l'acquisition d'un camion réfrigéré qui contiendrait tous les articles nécessaires (condiments, viandes, glace, napkins, etc.) et qui par le fait même pourrait faire une tournée des kiosques selon la demande.

-Inspection quotidienne de tous les chariots par des employés spécialement formés pour cette tâche (en plus de l'inspection par les inspecteurs de la C.U.M.)

-Possibilité de participer à l'info touristique en permettant la distribution de dépliants aux kiosques de nourriture.

-Détermination des équipements autorisés.

LES QUESTIONS TECHNIQUES (suite)

C.INFRASTRUCTURES

- Infrastructures municipales

Du point de vue des infrastructures nécessaires pour la mise en place du projet proposé, nous pouvons déjà prévoir que la contribution de la Ville de Montréal serait mineure par rapport aux bénéfices escomptés et par rapport aux engagements des promoteurs.

Hormis les implications légales, telle l'adoption de la réglementation adéquate, l'implication municipale serait pratiquement limitée à la prestation de services qu'elle dispense déjà, telle l'inspection des aliments et la délivrance des permis.

Le seul élément pour lequel nous pouvons prévoir une implication nouvelle se situe au niveau de la détermination des emplacements. Sur ce point, certains sites proposés nécessiteront l'obtention d'autorisation spéciales.

-Infrastructures des promoteurs

Du point de vue des infrastructures nécessaires pour la mise en place du projet proposé, nous pouvons déjà prévoir que la contribution des promoteurs sera importante et diversifiée.

D'une part en terme d'instauration du projet, nous pouvons déjà prévoir la nécessité d'établir un certain nombre de places d'affaires (bureau, entrepôt, atelier, tec.) afin de pouvoir exercer nos activités.

D'autre part, en terme d'équipements, nous possédons déjà cinq (5) chariots et les véhicules et équipements nécessaires à la bonne marche des opérations. Nous sommes totalement autonome . Nullement besoin d'électricité et d'être connecté à un réseau aqueduc. Possédons également caisse enregistreuse fonctionnant à batteries.

CONCLUSION

LES DELICES ROULANTS INC.: UNE VISION MODERNE DE LA RESTAURATION EN PLEIN AIR

Le projet que nous venons de vous présenter constitue, selon nous, une opportunité tangible, pour la Ville de Montréal, de traduire en gestes concrets une vision moderne du développement du milieu de vie et du développement économique montréalais.

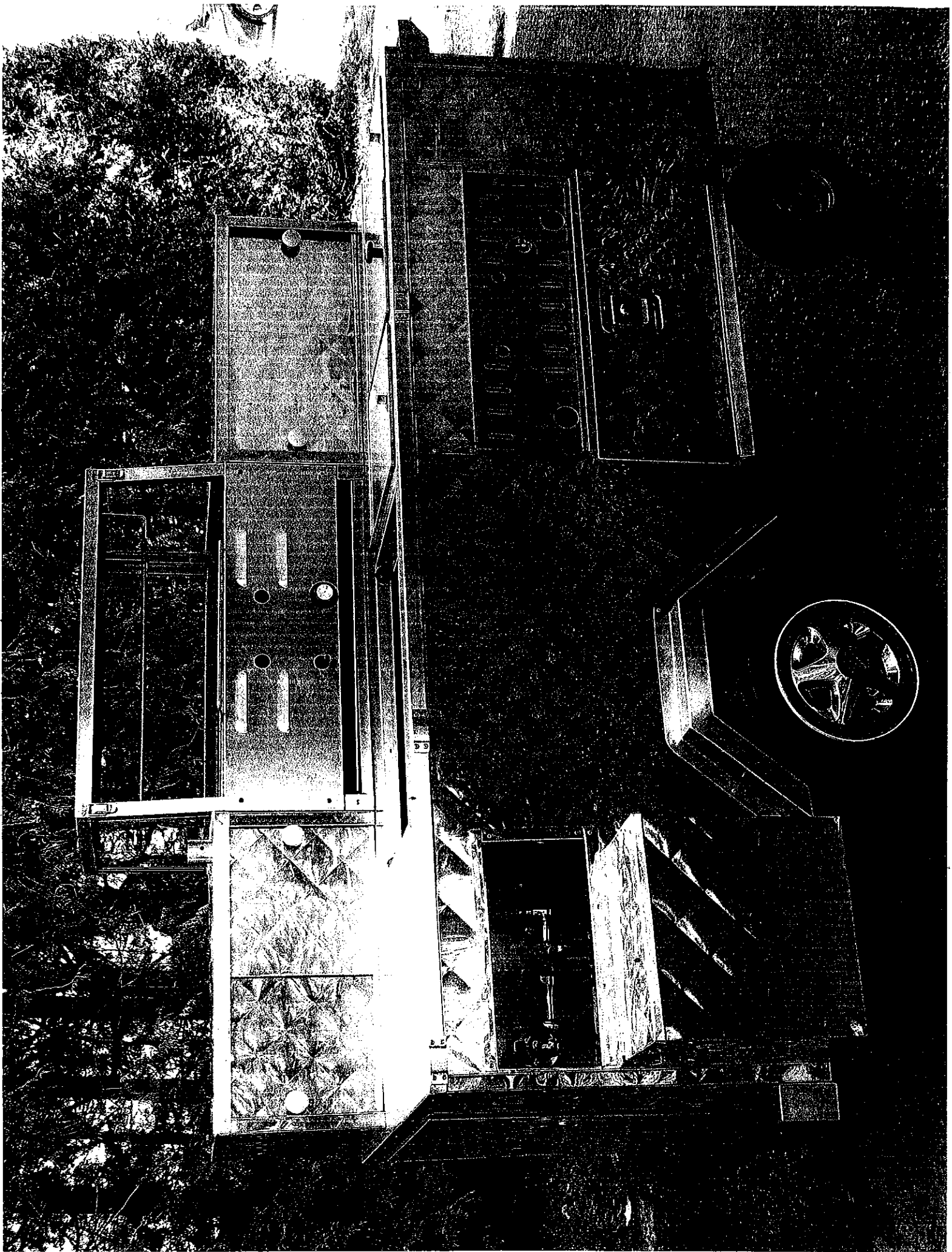
Par ses aspects économiques, notre projet offre à la présente administration municipale la possibilité de créer un nombre important d'emplois, emplois qui seraient, pour une très grande part, occupés par des étudiants.

Par ses aspects financiers, notre projet offre à la présente administration municipale la possibilité d'accroître ses revenus fiscaux à un moment des plus propices.

Enfin, par ses aspects touristiques, notre projet offre à la présente administration municipale la possibilité d'élargir ses canaux d'informations à l'intention des touristes sans que cela ne lui coûte.

Nous espérons donc vous avoir convaincu du potentiel important de notre projet et de notre désir d'en discuter plus avant avec les responsables municipaux concernés.

Merci



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CERTAINS EQUIPEMENTS

Tous les chariots seront équipés de quatre (4) poubelles, trois (3) pour les ordures et l'autre, pour le recyclage.

Dimensions

.9m (38")L x 1.6 (62")L x 1.3m (52")H

Equipement standard

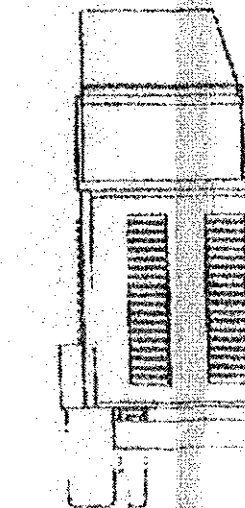
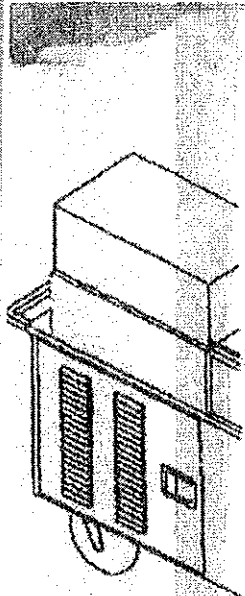
- 40,000 B.T.U. St.St.Barbecue
- Deux sections "Steamer"
- Section boissons gazeuses
- Réservoirs à eau chaude et à eau froide avec indicateurs de niveau d'eau
- Compartiment à viande
- Compartiment à propane
- Quatre pneus pneumatiques
- Comptoir d'entreposage de condiments
- Support à condiment
- Parasol de qualité supérieure ignifugé de 7' 6"

Options

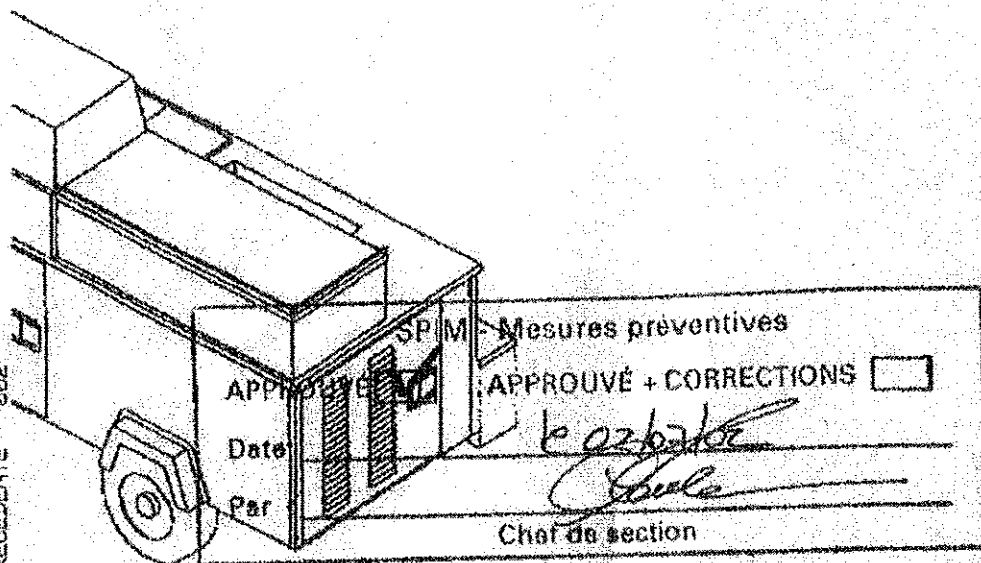
- Compartiment à boissons gazeuses réfrigérés
- Support à condiments additionnels

Qualité supérieure des chariots

- Charpente tubulaire solide
- Côtés et dessus en acier inoxydable de qualité supérieure
- Coquille en acier inoxydable
- Grille à B.B.Q. en acier inoxydable



SUITE DE PAGE PRECEDENTE 202



notes:

- OVERALL DIMENSIONS 70' LONG X 39.5' WIDE X 55 1/2' HIGH
- 45,000 BTU STAINLESS STEEL BURNER
- TWO LARGE STAINLESS
- TWO COMPARTMENT SINK
- HOT AND COLD RUNNING WATER
- GREY WATER TANK
- STAINLESS STEEL WATER TANKS C/W LEVEL INDICATORS
- STEAMER CONTROLS
- BURN STORAGE
- INSULATED COOLSECTION
- STAINLESS STEEL WASTE BASKET
- STAINLESS STEEL LOCKS, HINGES AND HARDWARE
- TRAILER PACKAGE
- HEAT STORAGE

o Installer un (1) extincteur
portatif d'un modèle approuvé
2A-10BC près de l'app. de cuisson

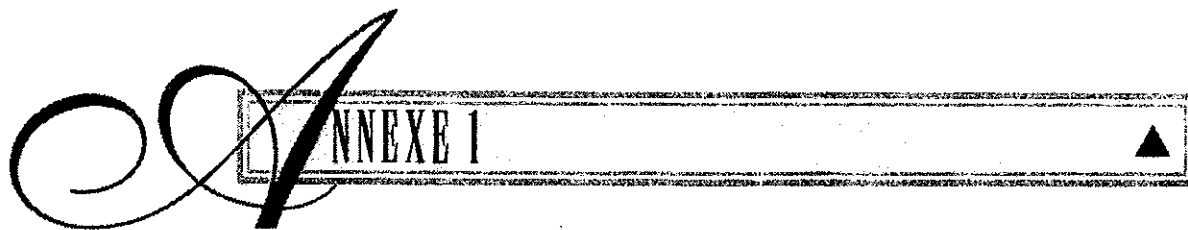
o Prévoir un Parasol ignifuge
au dessus de l'app. de cuisson

02-07-2002 13:15

VILLE DE MTL PREU INC

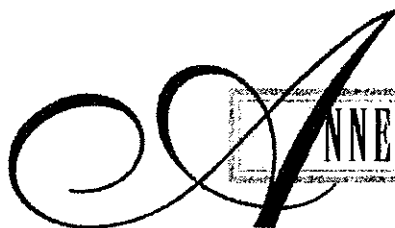
514 972 6884 P. 02/02

**Croquis des emplacements
sollicités par:
Les Délices Roulants Inc.**



LISTE DES EMPLACEMENTS (à compléter)

- 1- Place d'Youville
 - entre le Musée de Pointe-à-Callière et le Centre d'histoire de Montréal
- 2- Square Victoria
 - face à l'entrée 747 Square Victoria du Centre de Commerce mondial, côté O
- 3- Place Bell Canada
 - face au 671 de la Gauchetière, côté S
- 4- McGill College et Ste-Catherine
 - face à la Banque Laurentienne, sur la rue Ste-Catherine, coin N-E
- 5- Place Ville-Marie
 - face à l'entrée Est, sur la Place de Monseigneur Charbonneau, côté E
- 6- Square Dorchester
 - face à l'édifice de la Sun Life, sur la rue Metcalfe, côté O
- 7- Place du Canada
 - face à l'édifice de La Laurentienne, sur la rue Peel, côté E
- 8- Université McGill
 - près de l'entrée principale de la rue McGill College, sur la rue Sherbrooke, côté N-E
- 9- Université Concordia
 - sur la Place Norman Bethune, face au 1553^e Maisonneuve ouest
- 10- Square Phillips
 - sur le square, près de la rue Ste-Catherine
- 11- Place des Arts
 - près de la rue Jeanne-Mance, sur la rue Ste-Catherine, côté N-E
- 12- Place d'Armes
 - face à l'entrée de l'édifice de la Banque Nationale du 500 Pl. d'Armes, côté O



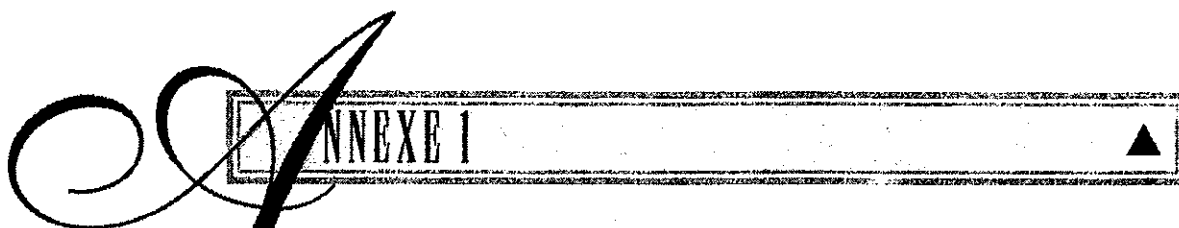
ANNEXE I



- 13- Université du Québec à Montréal
- près de la rue St-Denis, sur la rue Ste-Catherine, côté S-E
- 14- Square Berri
- face au terminus Voyageur, sur le Boul. de Maisonneuve, côté S
- 15- Parc Lafontaine no.1
- près de l'entrée Nord, sur la rue Calixa-Lavalée, côté E
- 16- Parc Lafontaine no.2
- près de l'entrée Sud, coin des rues Emile-Duployé et Sherbrooke, côté N-E
- 17- Carré Saint-Louis
- face à l'entrée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie, sur la rue St-Denis, côté O
- 18- A venir
- 19- Oratoire St-Joseph
- près de l'entrée, sur le Chemin Queen-Mary, côté S
- 20- Parc Kent
- sur la rue Kent près du Chemin de la Côte-des-Neiges
- 21- Métro Mont-Royal
- sur le terrain face à l'édicule du métro
- 22- Place de la Tour Jean-Talon
- près de la rue Chateaubriand, côté S-O
- 23- Parc Jarry
- près du Chalet du Parc, au coin des rues Gounod et St-Laurent, côté O
- 24- A venir
- 25- Piste cyclable Gouin no.1
- emplacement exact à déterminer
- 26- Piste cyclable Gouin no.2
- emplacement exact à déterminer
- 27- Piste cyclable Gouin no.3
- emplacement exact à déterminer
- 28- Ile de la Visitation
- emplacement exact à déterminer

ANNEXE 1

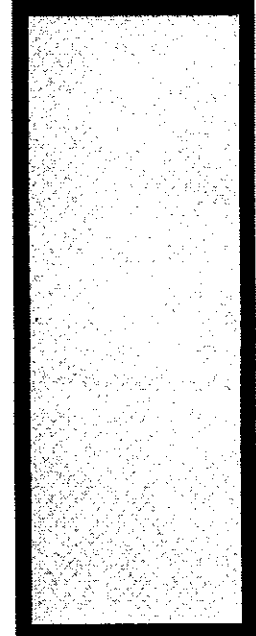
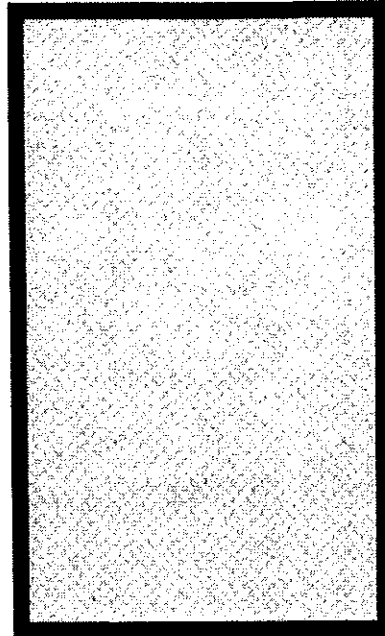
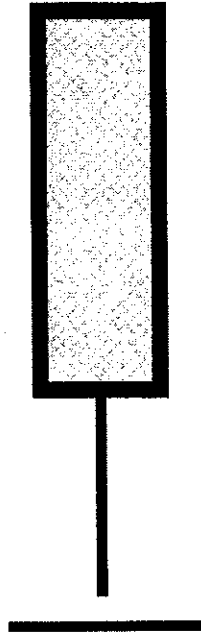
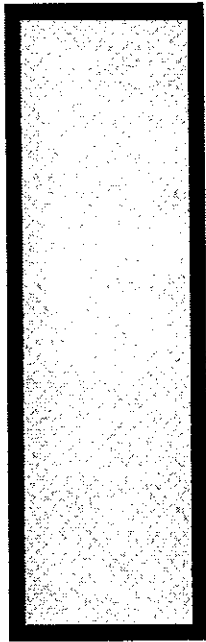
- 29- Parc Maisonneuve no.1
 - près de l'extrémité S-E du Parc
- 30- Parc Maisonneuve no.2
 - près de l'entrée principale, à proximité du Chalet du Parc
- 31- Stade Olympique
 - près de l'entrée du métro Pie IX, à l'angle des rues Pierre-de-Coubertin et Pie IX, côté N-E
- 32- Insectarium
 - près des guichets d'accès
- 33- A venir
- 34- Métro Viau
 - près de la station d'embarquement de la navette couvrant les installations touristiques (Biodome, Jardin Botanique, etc.)
- 35- Parc du Mont-Royal no.1
 - près de l'Observatoire de la Montagne
- 36- Parc du Mont-Royal no.2
 - près de l'Observatoire de la Montagne
- 37- Parc du Mont-Royal no.3
 - près de l'entrée piétonnière donnant accès au Chalet de la Montagne
- 38- Parc du Mont-Royal no.4
 - Stationnement du centre d'observation, près de la Voie Camilien-Houde, côté Est du Parc
- 39- Piste cyclable du Canal Lachine no.1
 - emplacement exact à déterminer
- 40- Piste cyclable du Canal Lachine no.2
 - emplacement exact à déterminer
- 41- Piste cyclable du Canal Lachine no.3
 - emplacement exact à déterminer
- 42- A venir
- 43- A venir
- 44- A venir
- 45- A venir



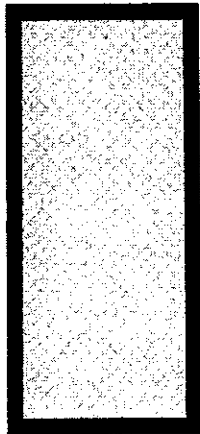
- 46- A venir
- 47- A venir
- 48- A venir
- 49- A venir
- 50- A venir
- M1- Emplacement occasionnel - Parc du Mont-Royal no.1
- près du passage piétonnier traversant la rue Parc
entre le Parc du Mont-Royal et le Parc Jeanne-Mance
- M2- Emplacement occasionnel - Parc du Mont-Royal no.2
- près du passage piétonnier traversant la rue Parc
entre le Parc du Mont-Royal et le Parc Jeanne-Mance
- M3- Emplacement occasionnel - Parc du Mont-Royal no.3
- près du passage piétonnier traversant la rue Parc
entre le Parc du Mont-Royal et le Parc Jeanne-Mance
- M4- Emplacement occasionnel - Parc du Mont-Royal no.4
- près du passage piétonnier traversant la rue Parc
entre le Parc du Mont-Royal et le Parc Jeanne-Mance
- M5- Emplacement occasionnel - Parc Jarry no.1
- près de l'entrée principale du Stade
- M6- Emplacement occasionnel - Parc Jarry no.2
- près de l'entrée principale du Stade
- M7- Emplacement occasionnel - Parc Maisonneuve no.1
- emplacement exact à déterminer
- M8- Emplacement occasionnel - Parc Maisonneuve no.2
- emplacement exact à déterminer
- M9- Emplacement occasionnel - Centre Claude Robillard
- emplacement exact à déterminer
- M10- Emplacement occasionnel - A venir



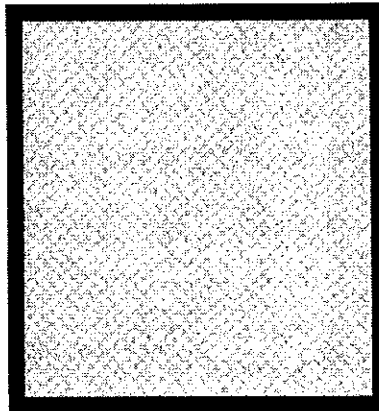
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 1 - PLACE D'YOUVILLE



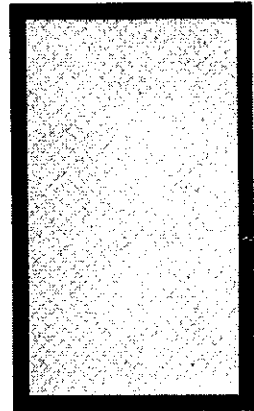
SAINT-NICOLAS



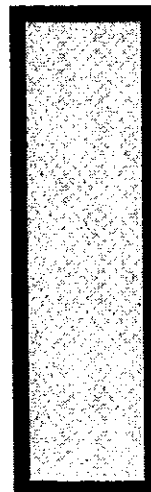
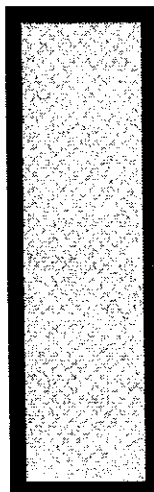
PLACE
D'YOUVILLE



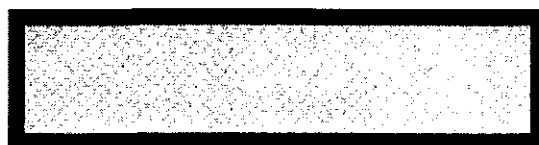
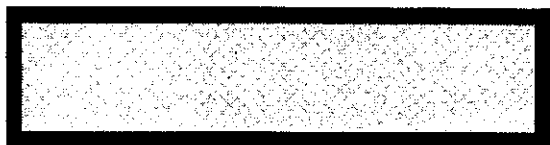
SAINT-PAUL



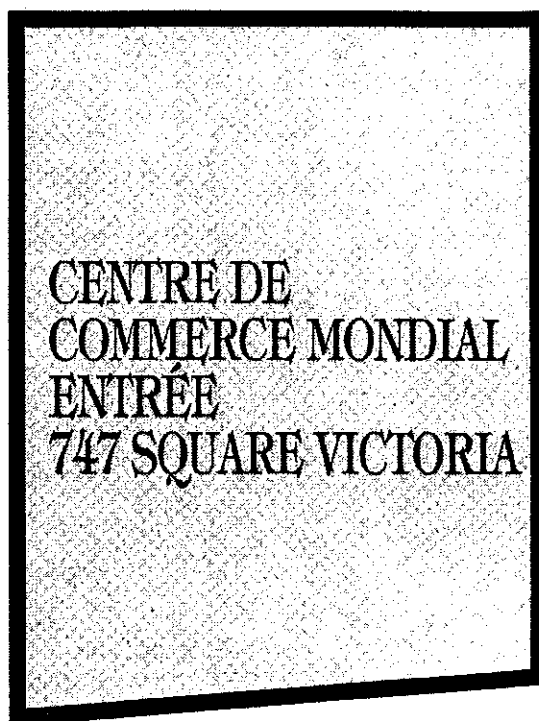
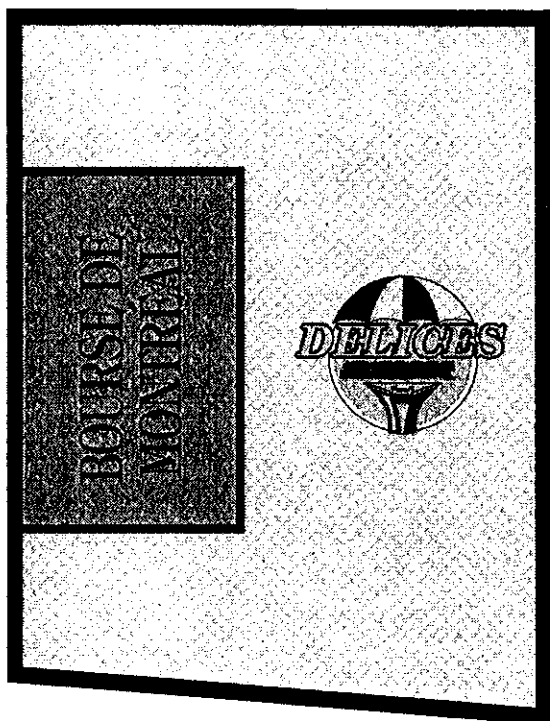
SAINT-FRANÇOIS-XAVIER



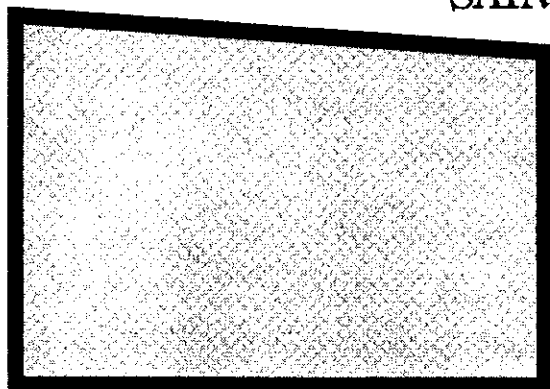
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 2 - SQUARE VICTORIA



SAINT-ANTOINE



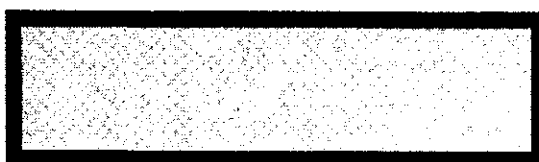
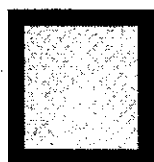
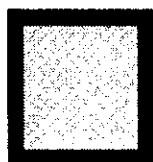
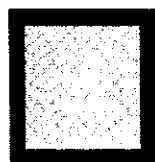
SAINT-JACQUES



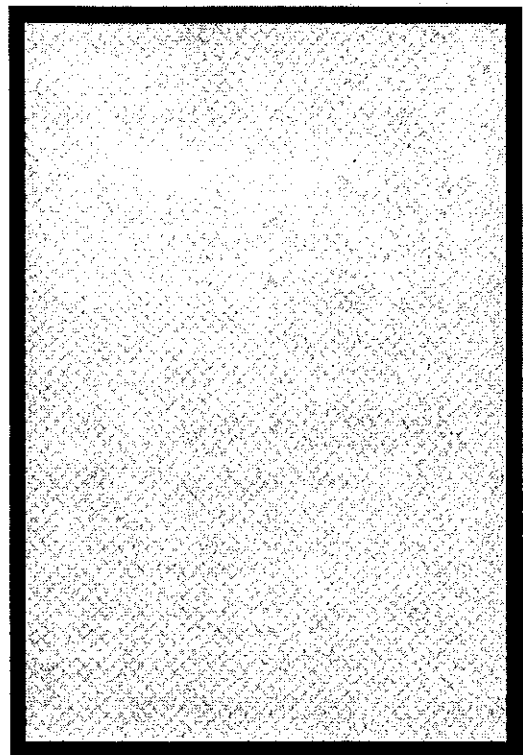
McGILL



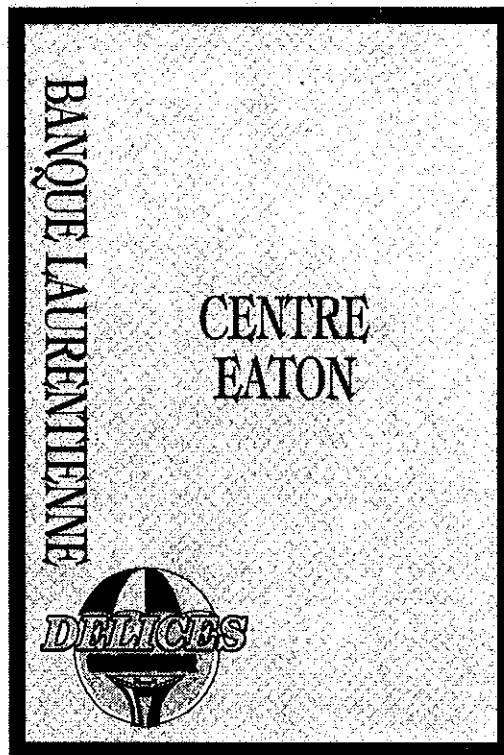
NOTRE-DAME



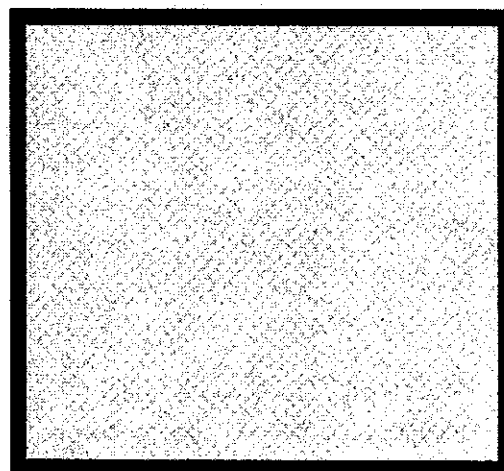
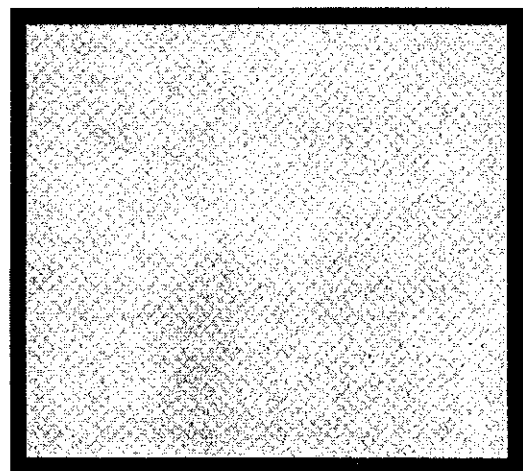
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 4
MCGILL COLLÈGE ET SAINTE-CATHERINE



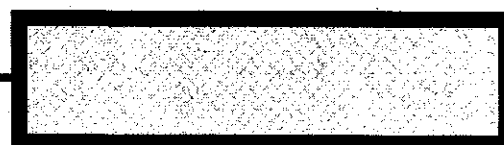
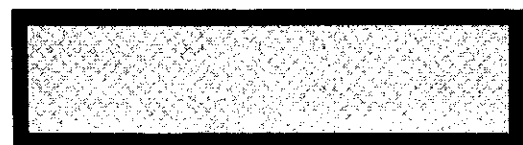
MCGILL



SAINTE-CATHERINE

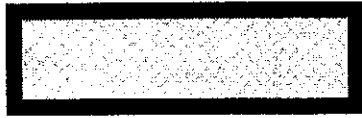


CATHCART

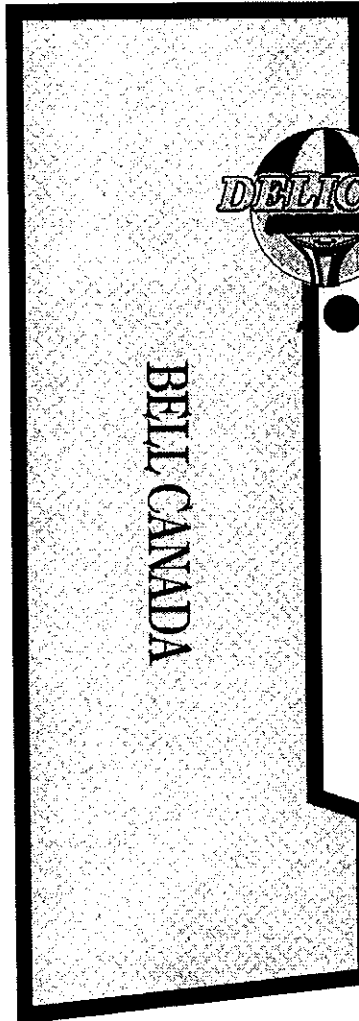


PLACE VILLE-MARIE

CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 3 - PLACE BELL CANADA



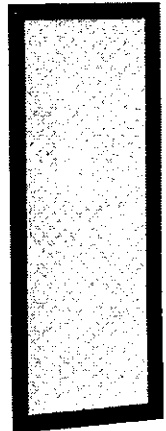
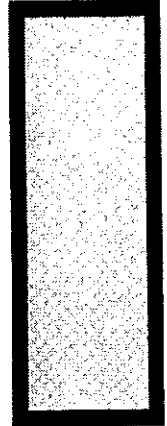
UNIVERSITY



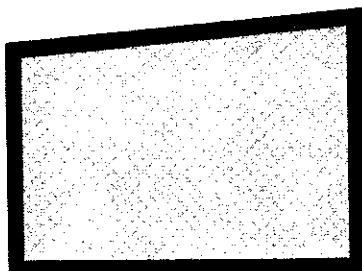
DE LA GAUCHETIÈRE

ENTRÉE DU 671
DE LA GAUCHETIÈRE

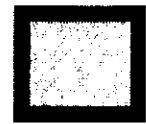
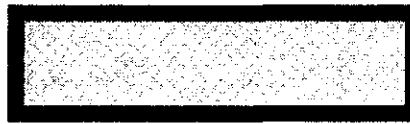
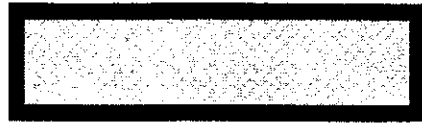
BELMONT



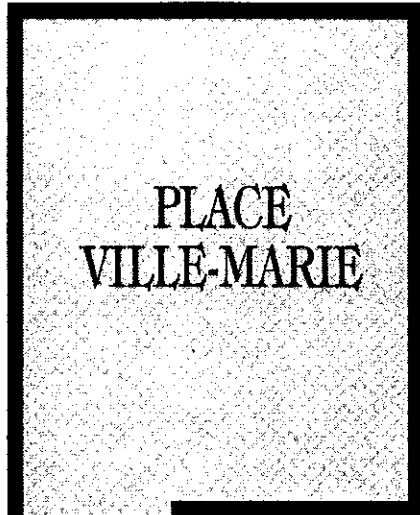
CÔTÉ DU BEAVER HALL



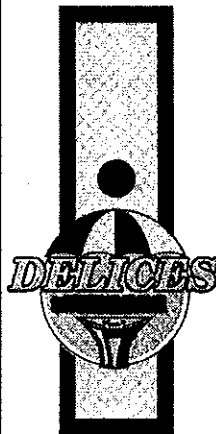
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 5 - PLACE VILLE-MARIE



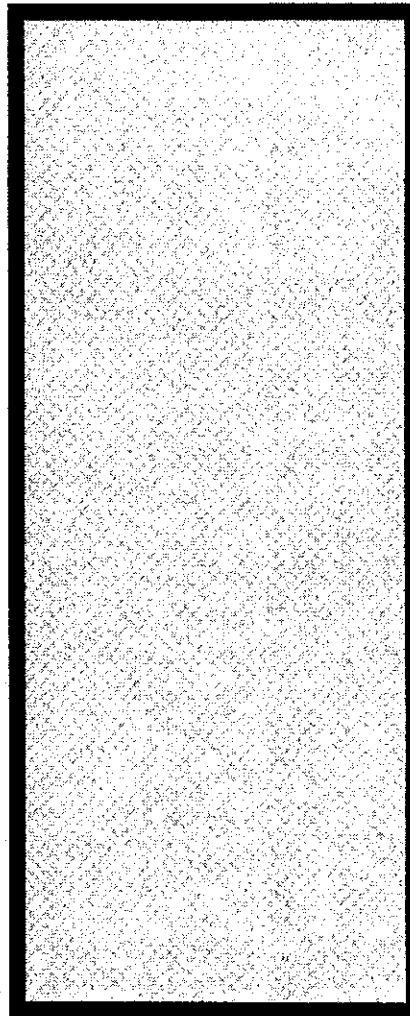
CATHCART



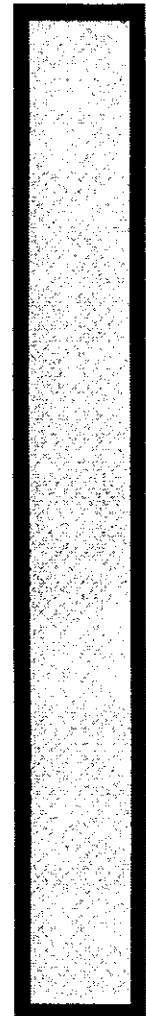
PLACE DE
MGR CHARBONNEAU



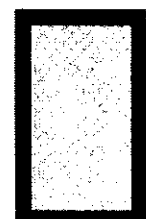
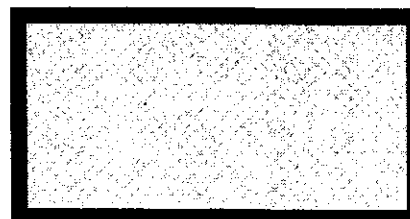
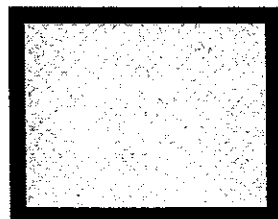
UNIVERSITY



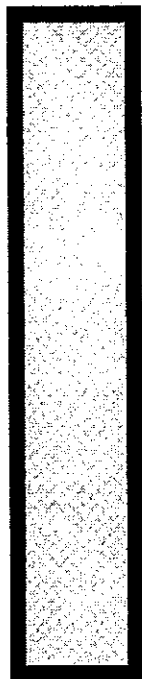
UNION



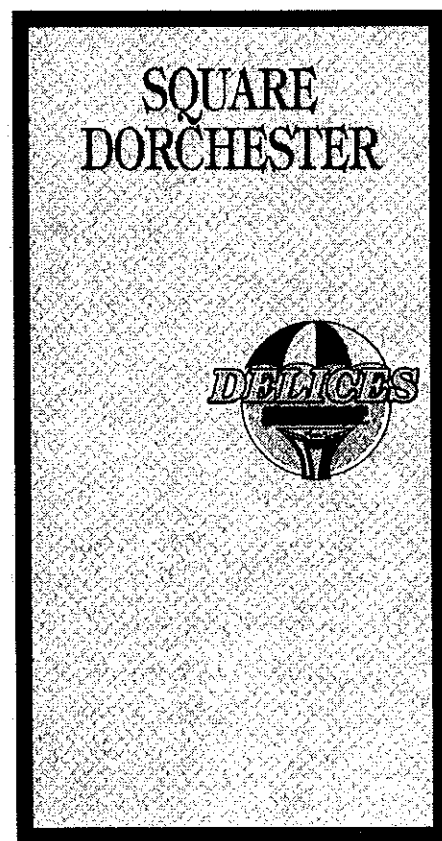
RENÉ-LÉVESQUE



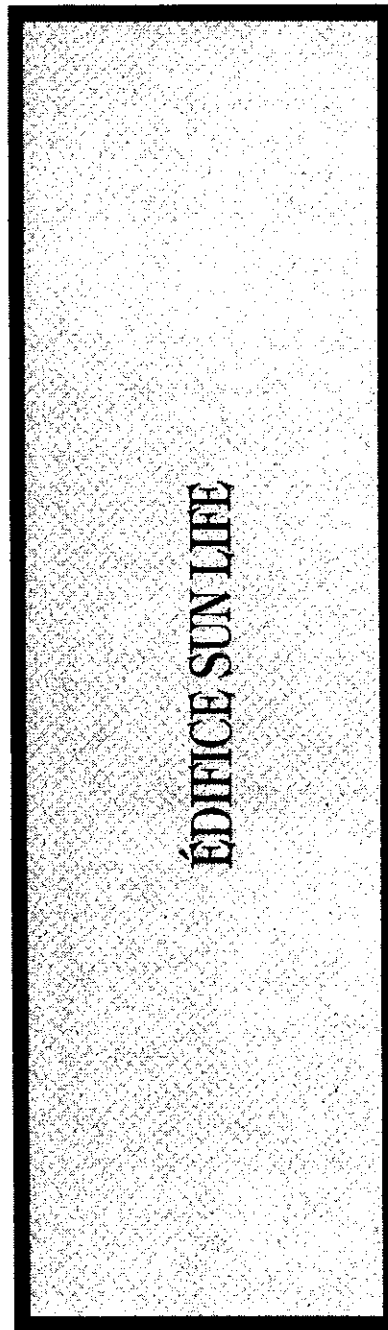
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 6 - SQUARE DORCHESTER



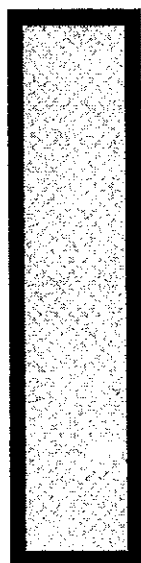
PEEL



METCALFE



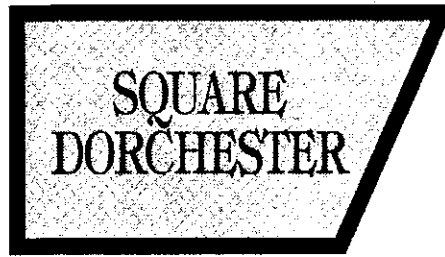
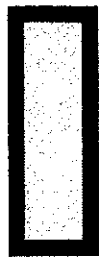
ÉDIFICE SUN LIFE



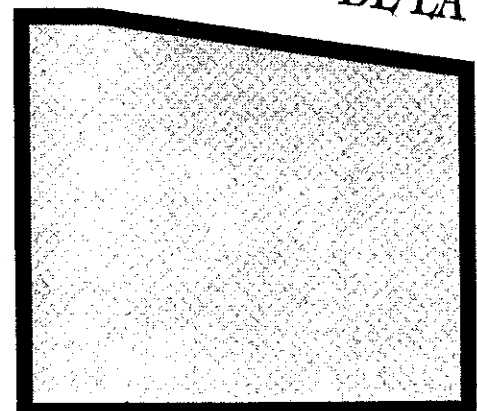
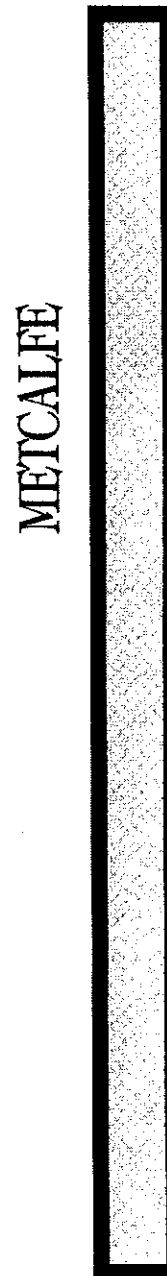
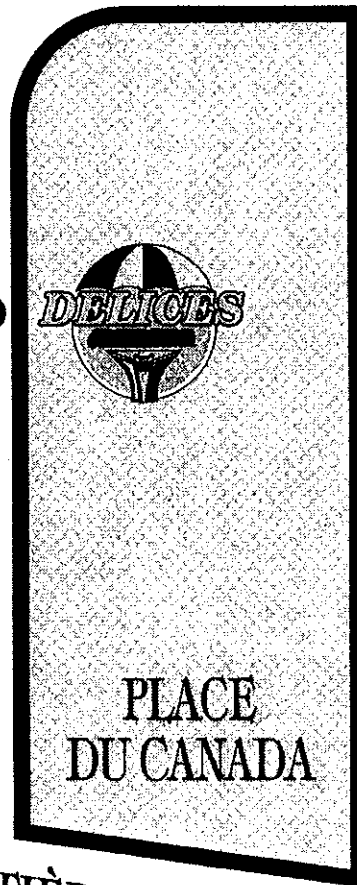
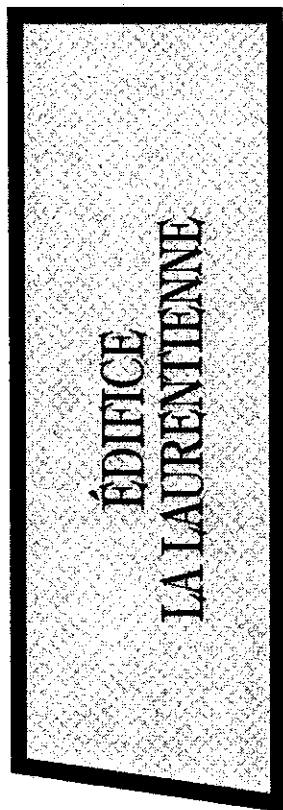
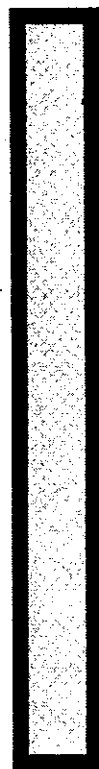
RENÉ-LÉVESQUE



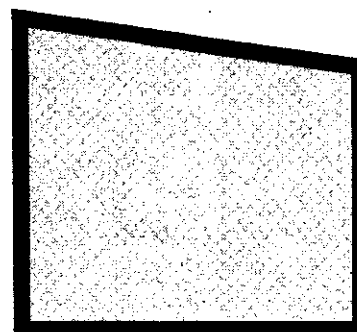
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 7 - PLACE DU CANADA



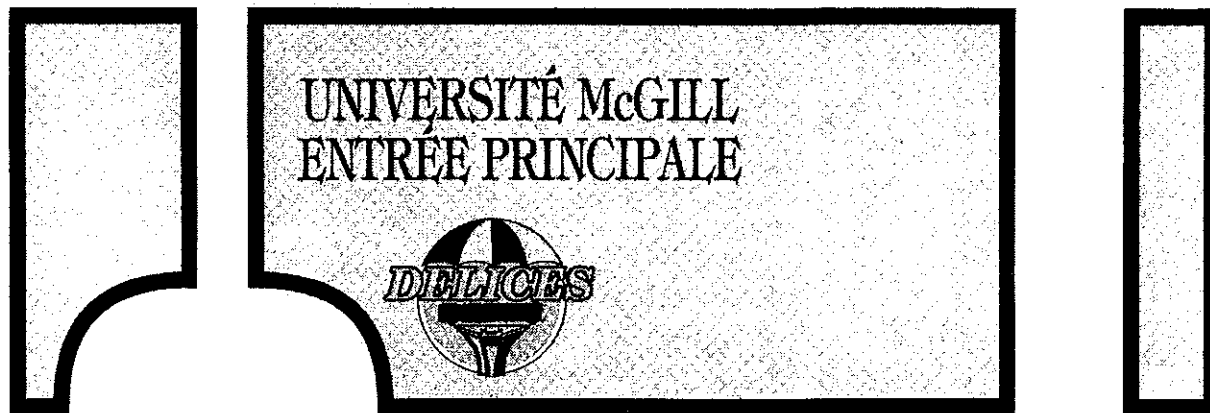
RENÉ-LÉVESQUE



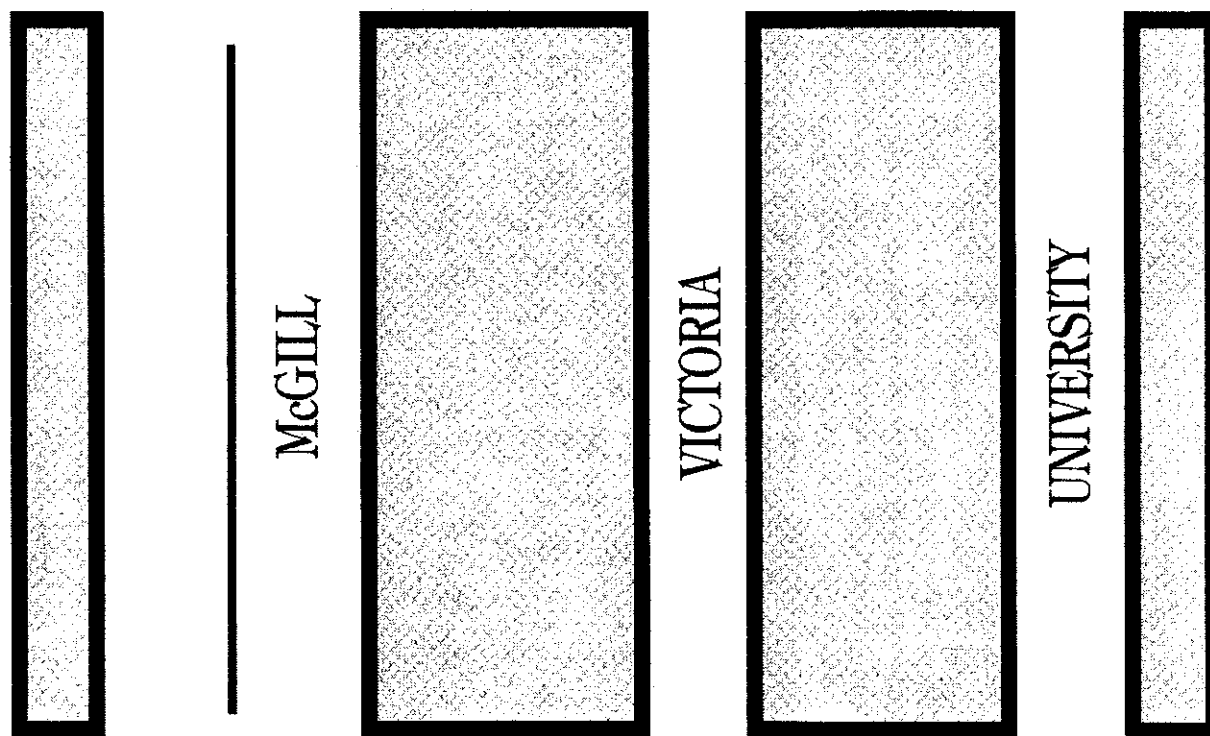
DE LA GAUCHETIÈRE



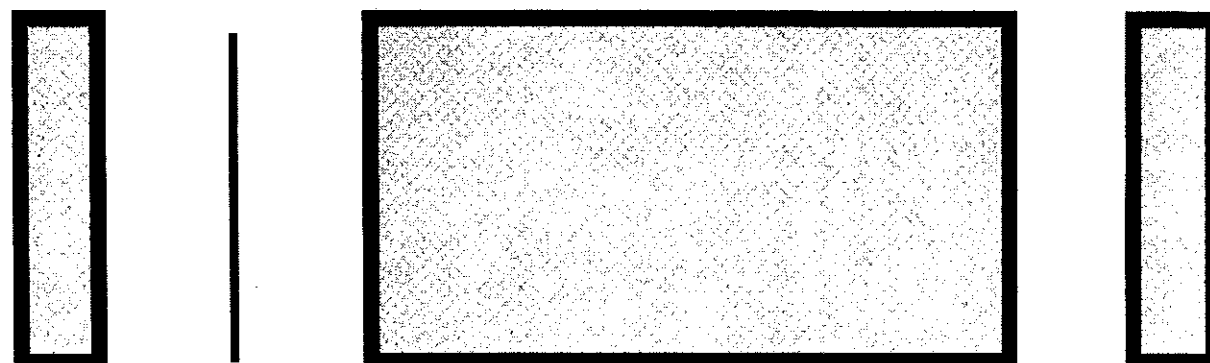
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 8 - UNIVERSITÉ MCGILL



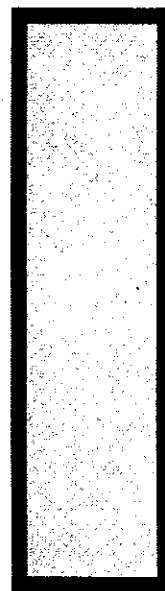
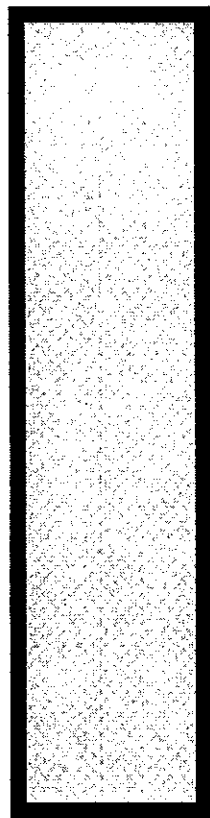
SHERBROOKE



PRESIDENT KENNEDY



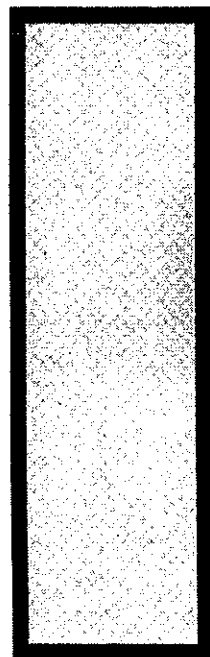
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 9 - UNIVERSITÉ CONCORDIA



PLACE NORMAN BETHUNE



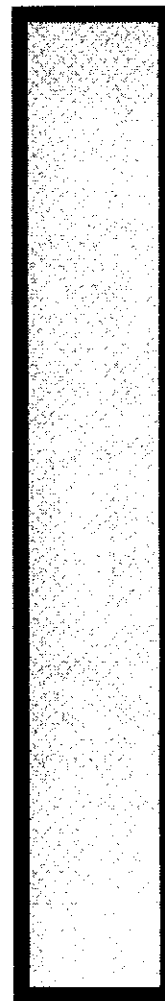
DE MAISONNEUVE



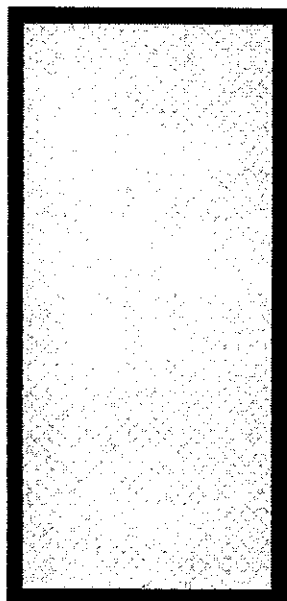
GUY

METRO
GUY-CONCORDIA

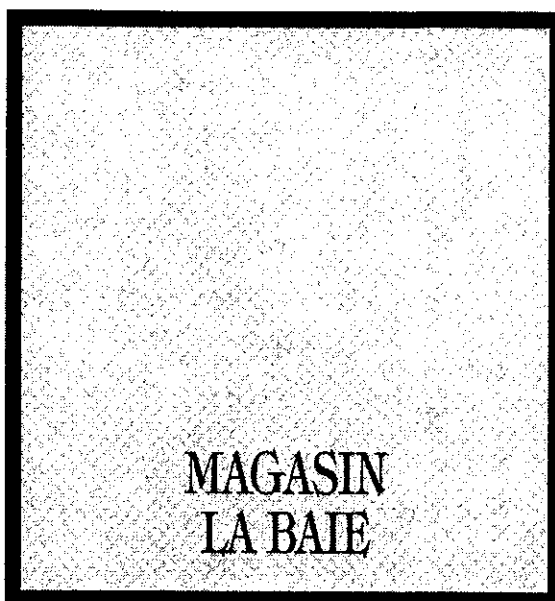
MACKAY



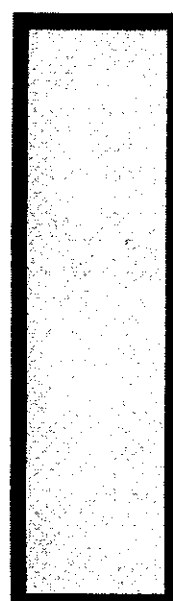
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 10 - SQUARE PHILLIPS



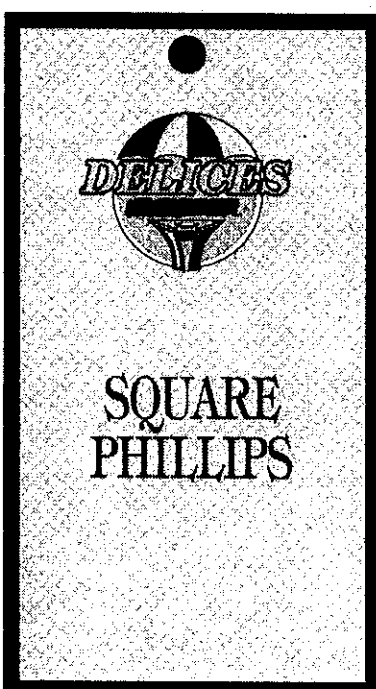
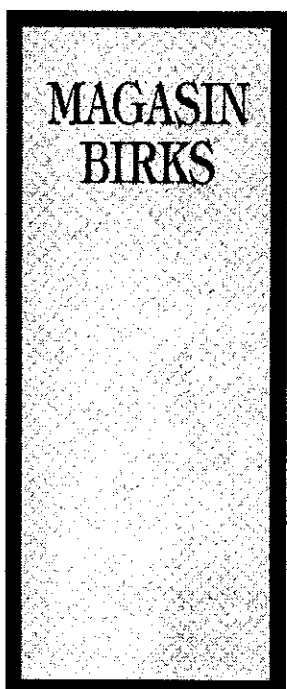
UNION



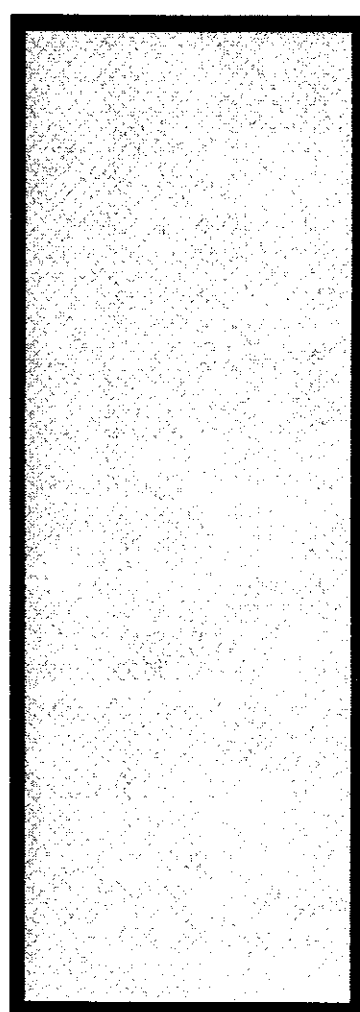
AYLMER



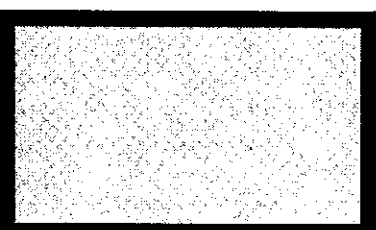
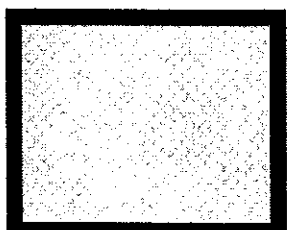
SAINTE-CATHERINE



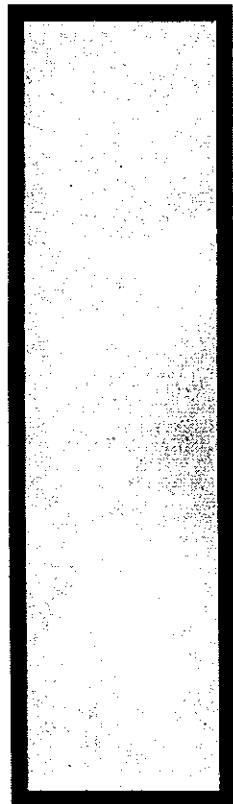
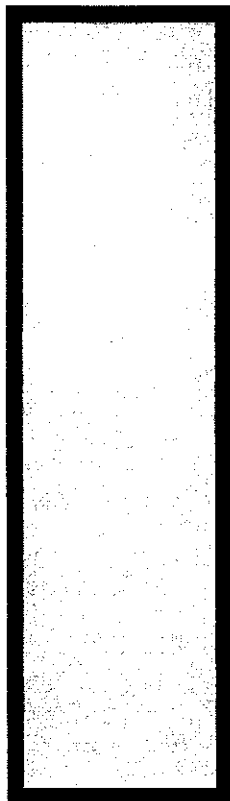
PLACE PHILLIPS



CATHCART



CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 11 - PLACE DES ARTS



JEANNE-MANCE



PLACE DES ARTS

MUSÉE D'ART
CONTEMPORAIN



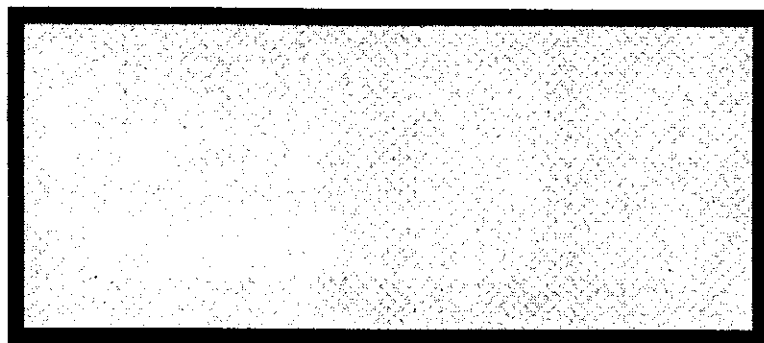
●
SAINTE-CATHERINE



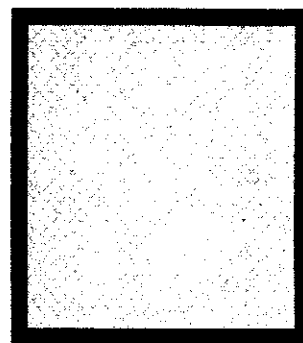
HOTEL MERIDIEN

COMPLEXE DESJARDINS

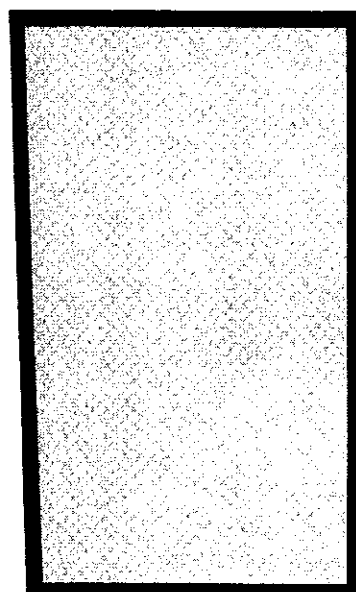
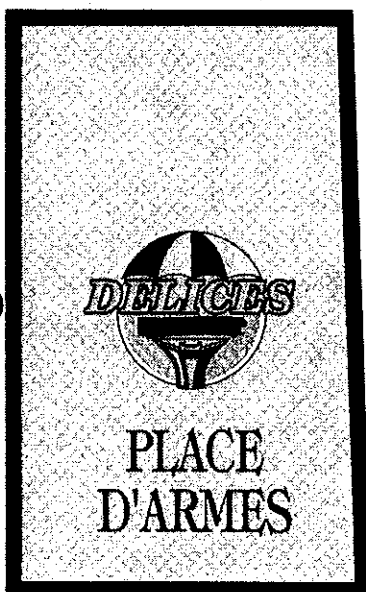
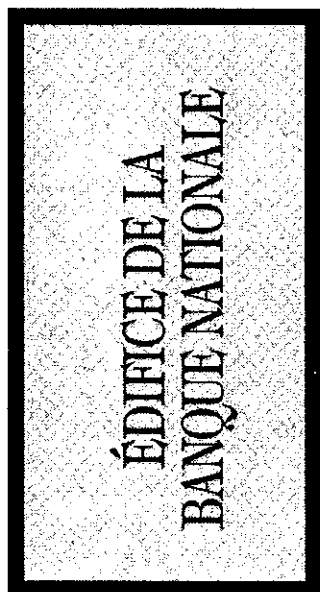
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 12 - PLACE D'ARMES



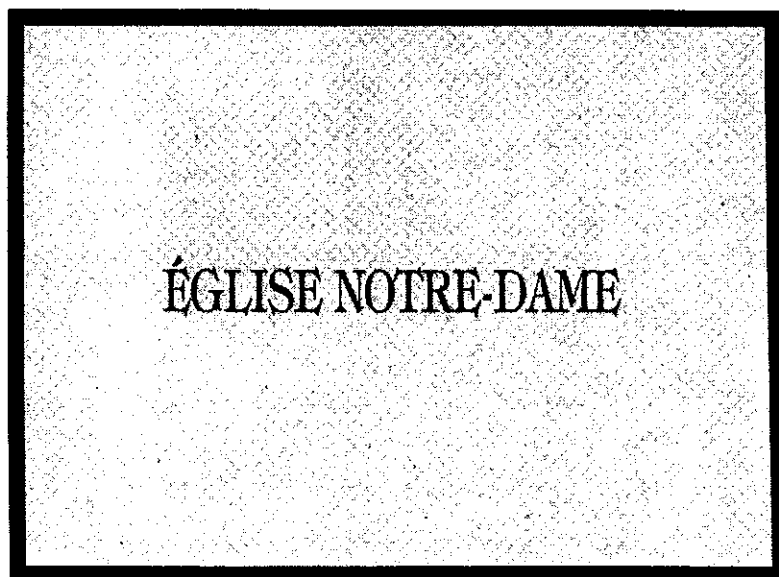
CÔTÉ DE LA
PLACE D'ARMES



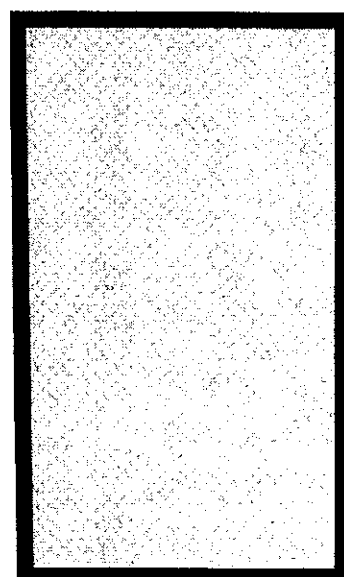
SAINT-JACQUES



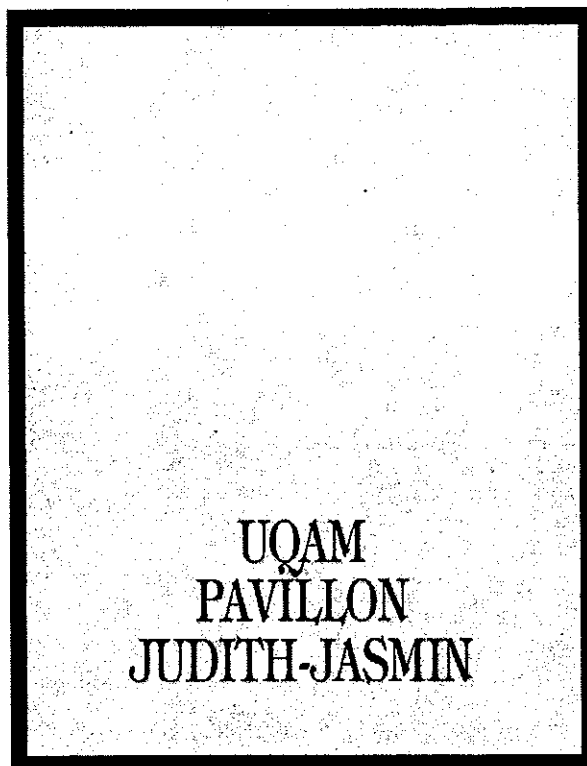
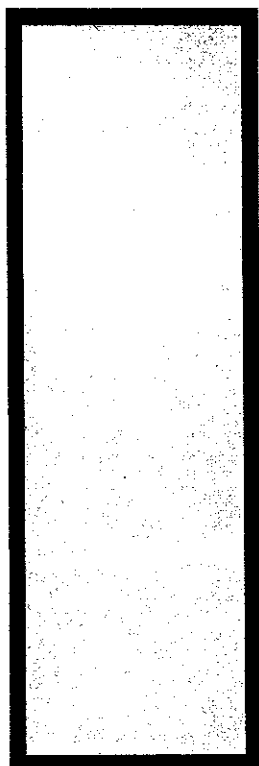
NOTRE-DAME



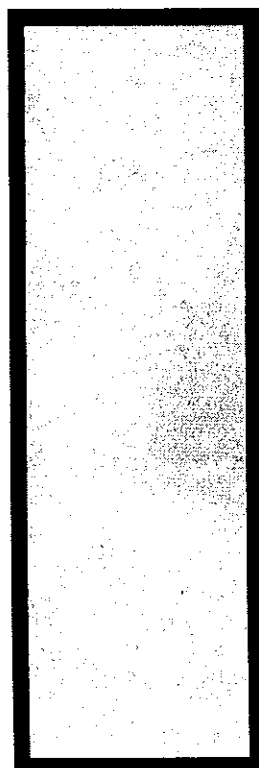
SAINT-SULPICE



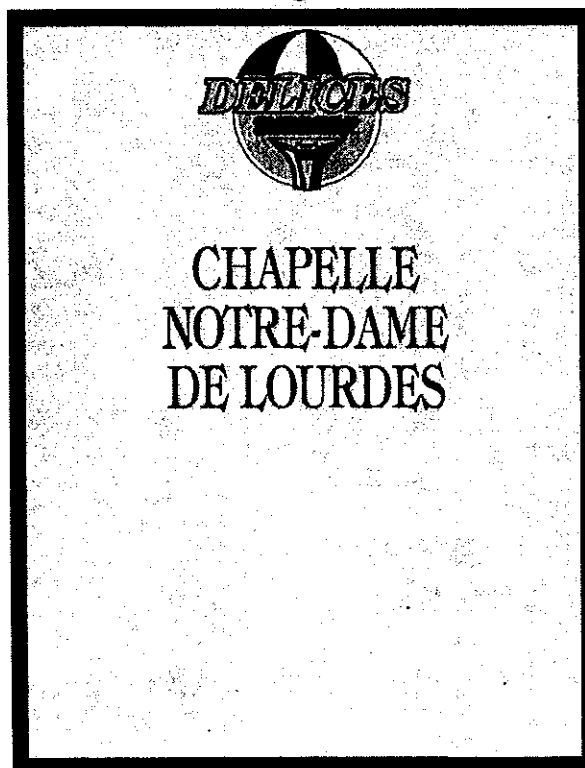
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 13
UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL



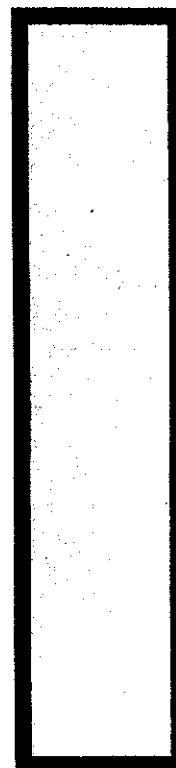
SAINTE-CATHERINE



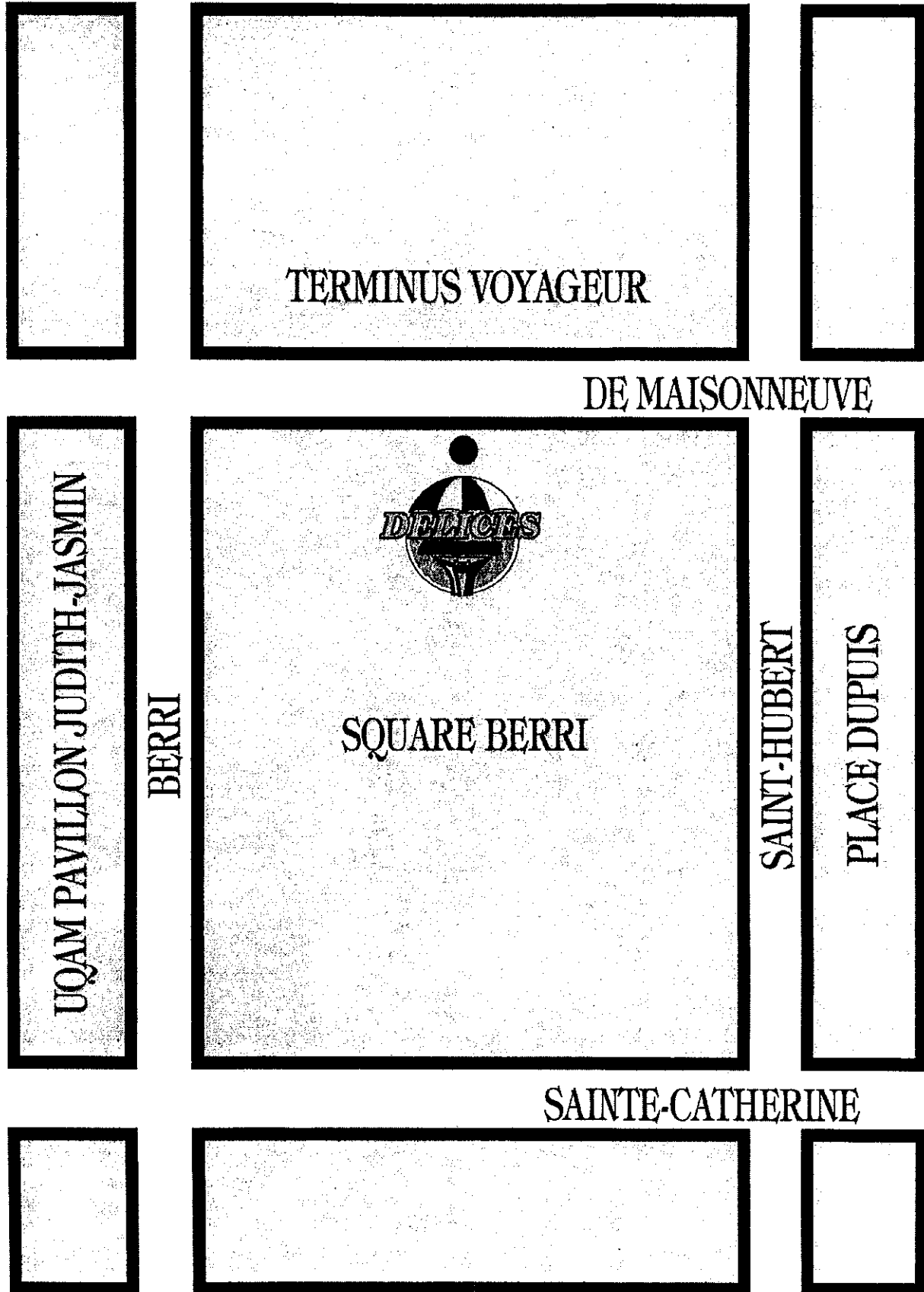
SAINT-DENIS



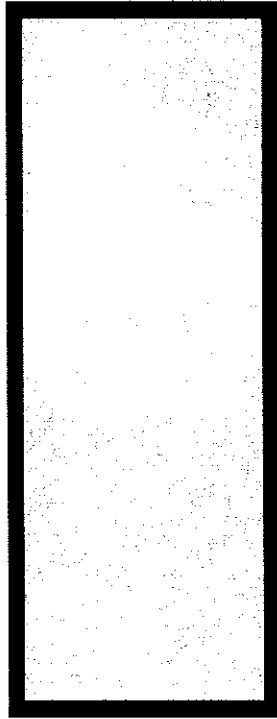
BERRI



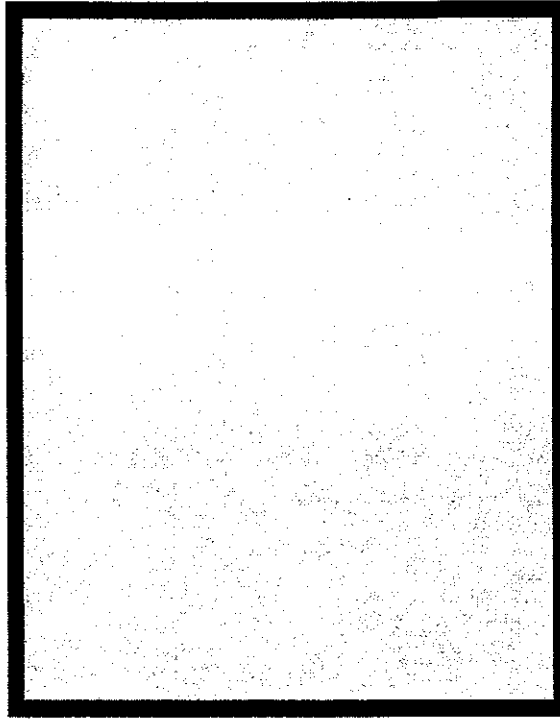
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 14 - SQUARE BERRI



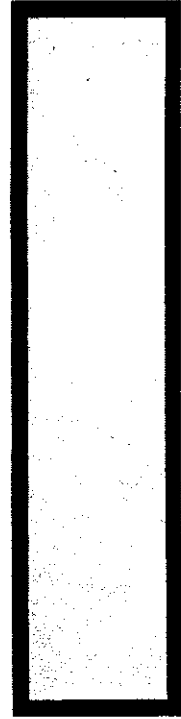
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 15 - PARC LAFONTAINE NO. 1



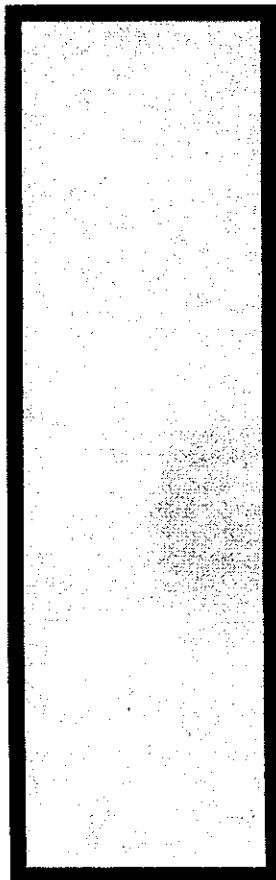
DE LANAUDIÈRE



GARNIER



RACHEL

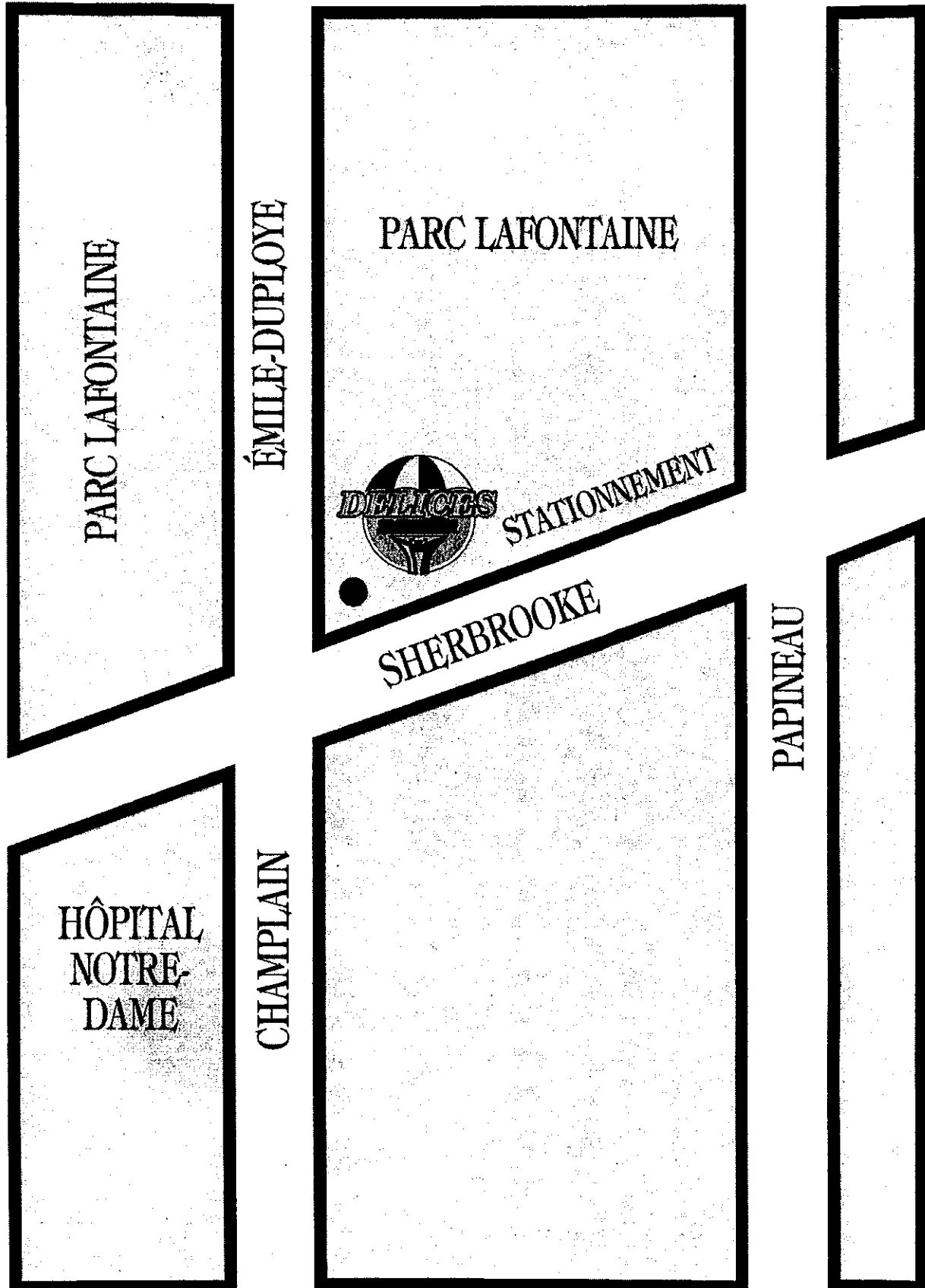


CALIXA-LAVALLÉE



PARC LAFONTAINE

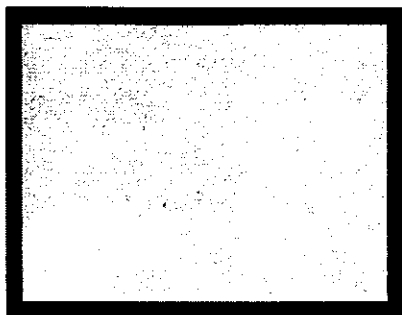
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 16 - PARC LAFONTAINE NO. 2



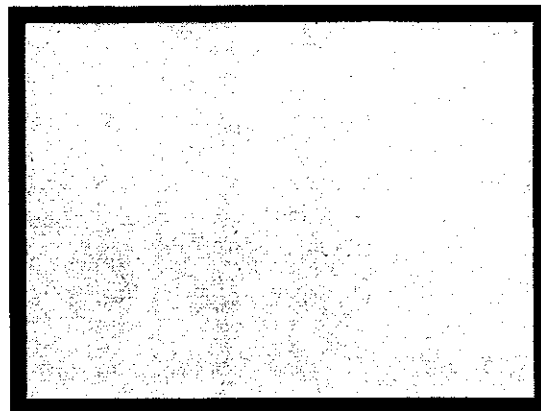
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 17 - CARRÉ SAINT-LOUIS



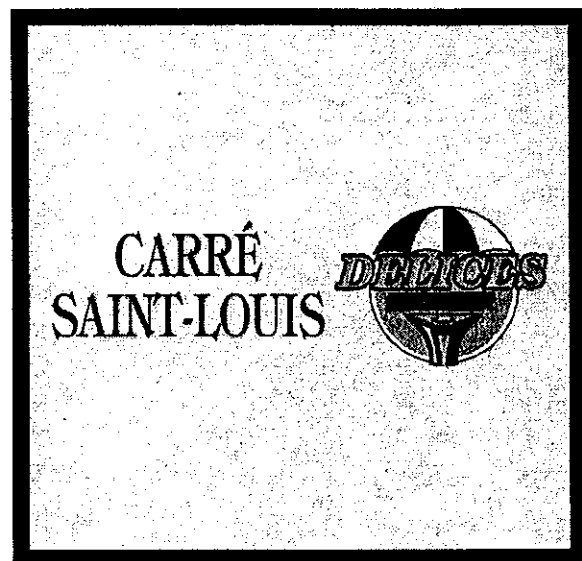
DROLET



CHERRIER



RUE DU CARRÉ SAINT-LOUIS

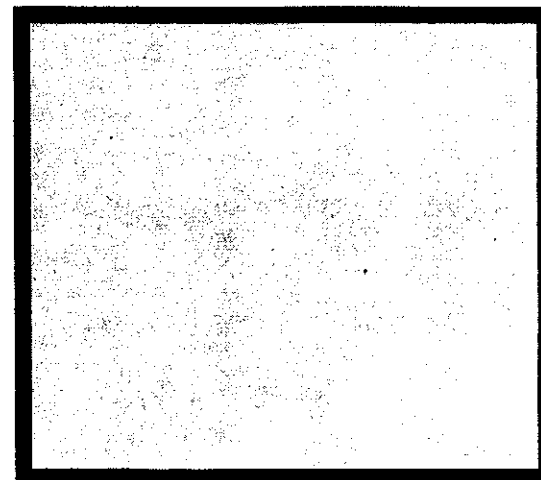


RUE DU CARRÉ SAINT-LOUIS

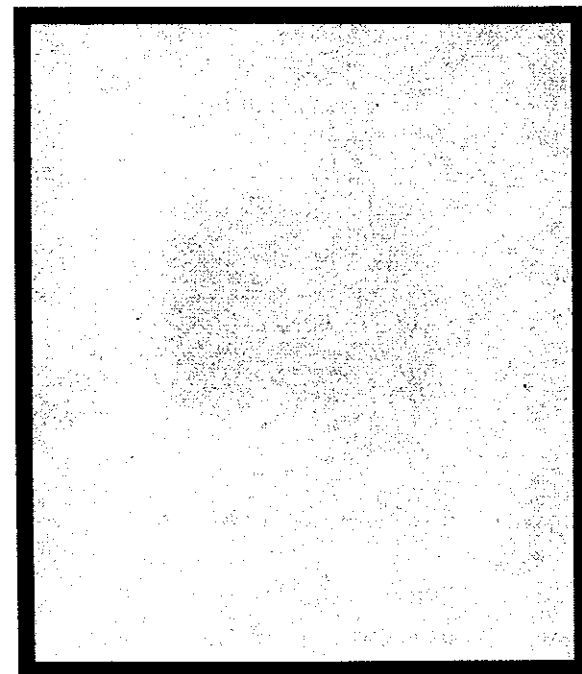
DE MALINES



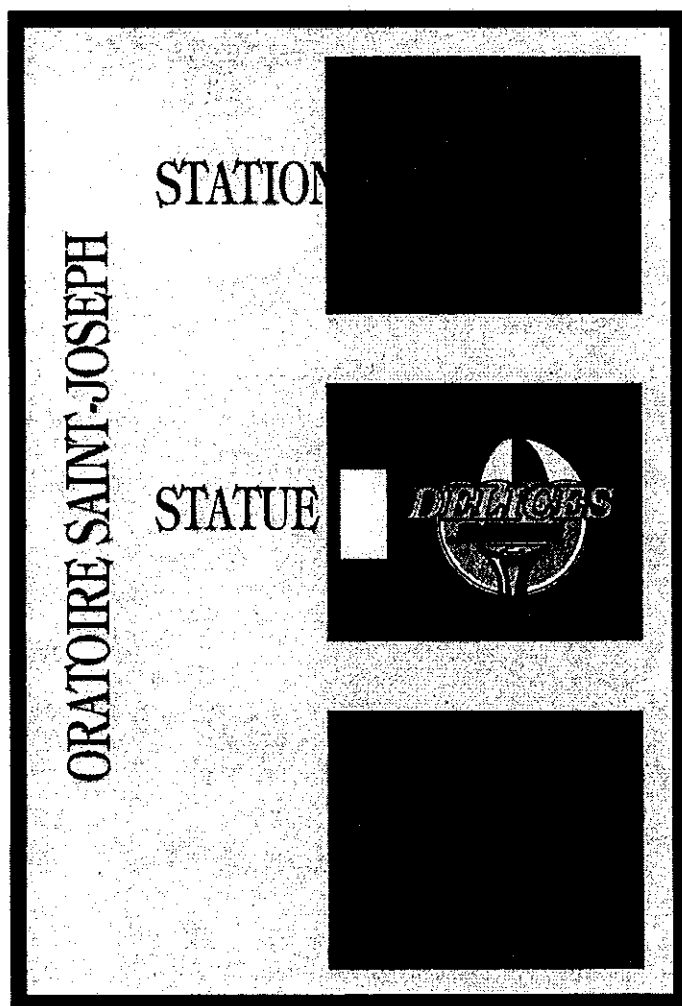
DE RIGAUD



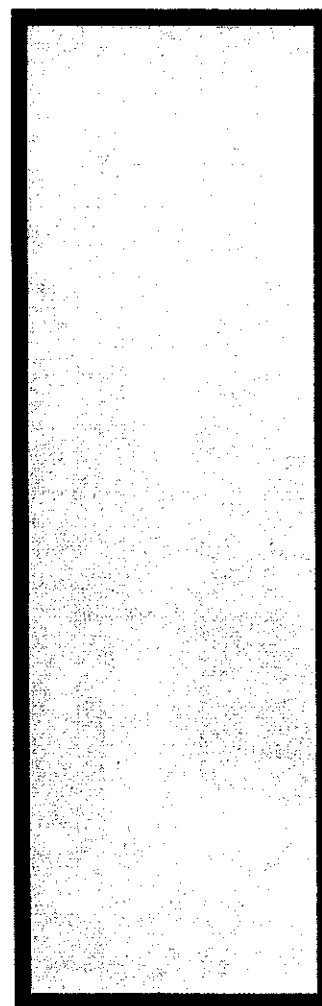
SAINT-DENIS



CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 19 - ORATOIRE SAINT-JOSEPH



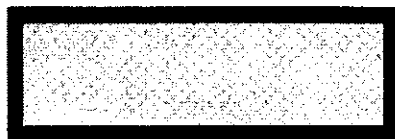
CHEMIN QUÉBEC-MARY



CHEMIN DE LA CÔTE-DES-NEIGES



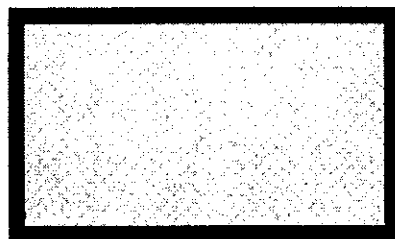
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 20 - PARC KENT



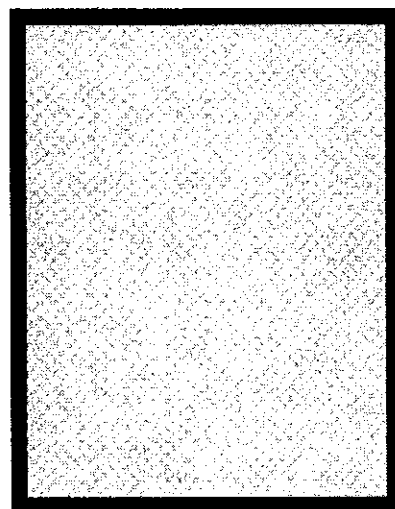
PLAMONDON



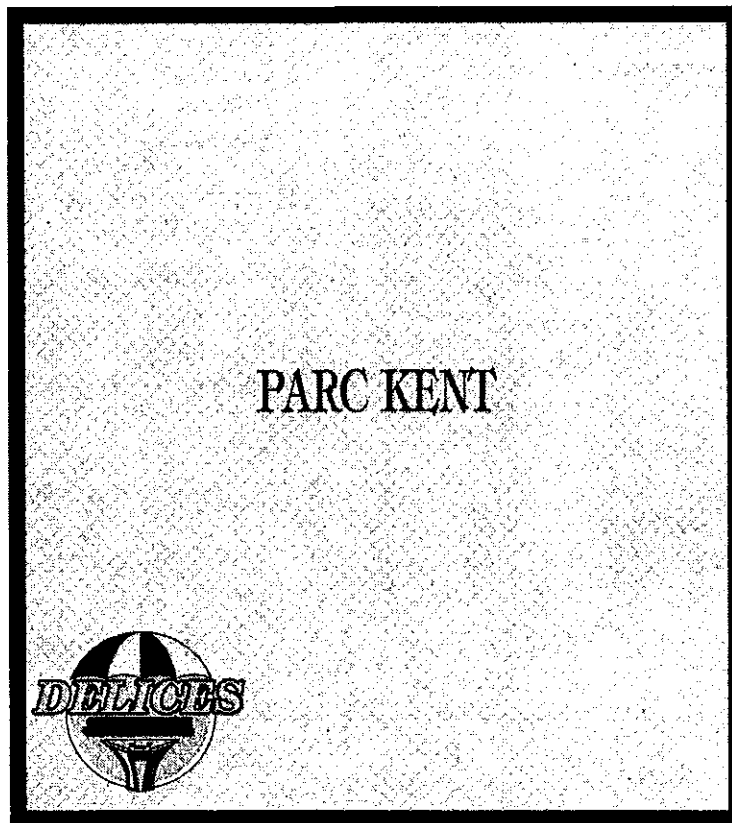
APPLETON



CARLTON



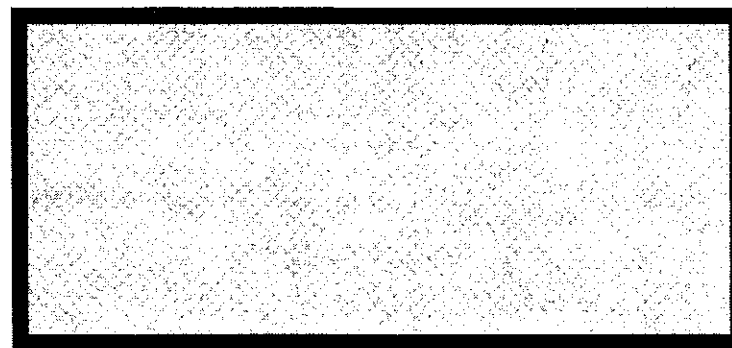
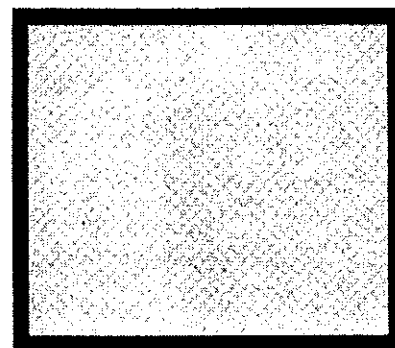
CHEMIN DE LA CÔTE-DES-NEIGES



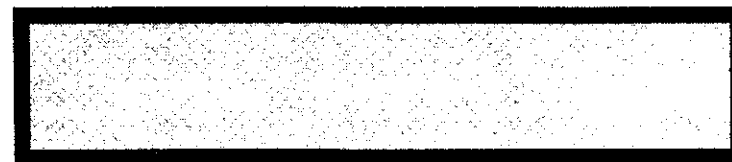
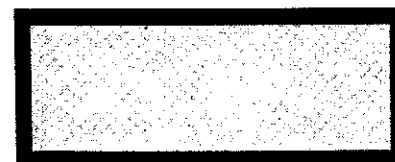
PARC KENT



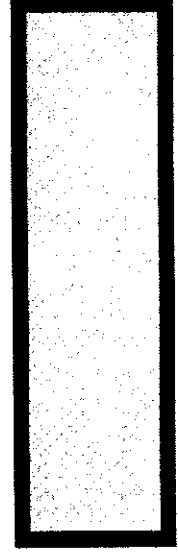
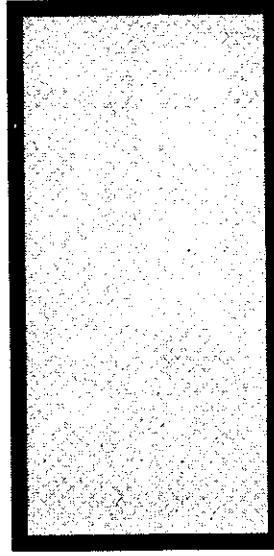
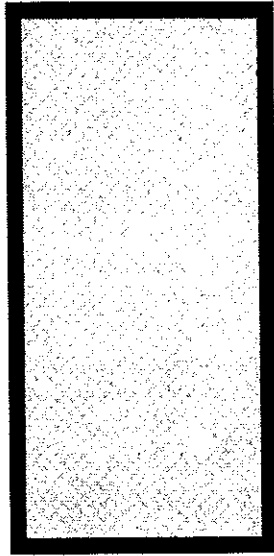
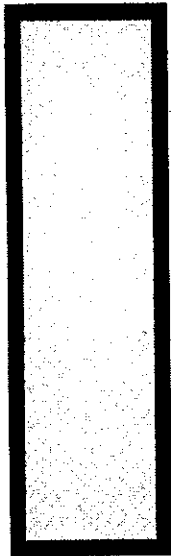
KENT



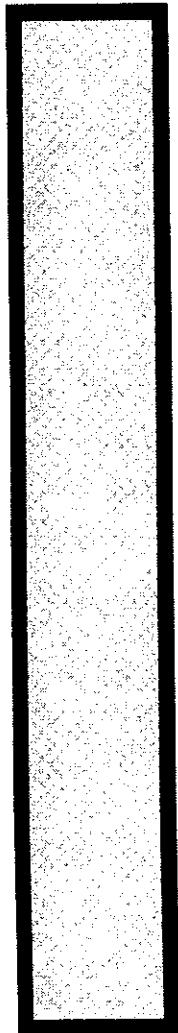
VAN HORNE



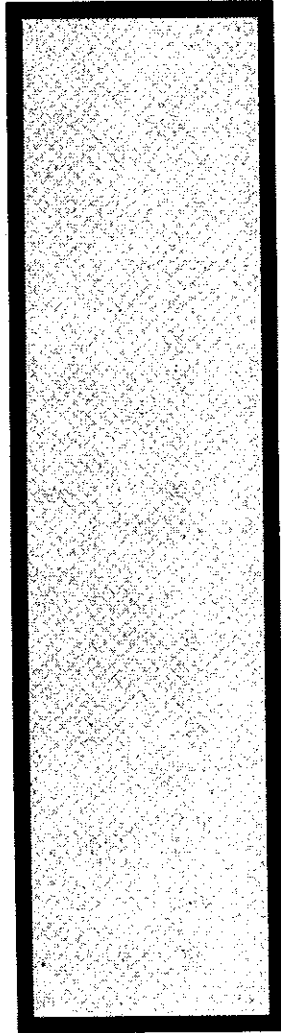
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 21 - MÉTRO MONT-ROYAL



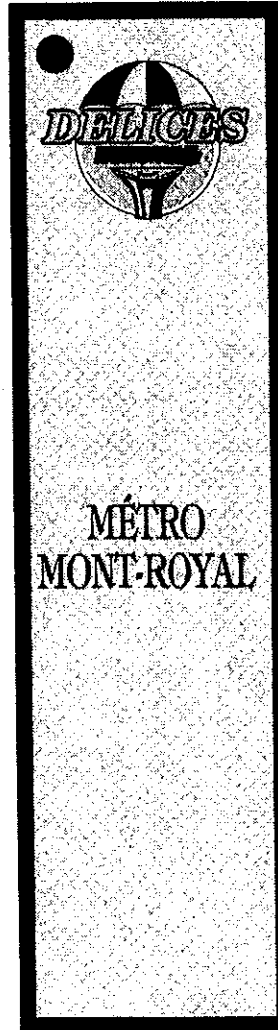
MONT-ROYAL



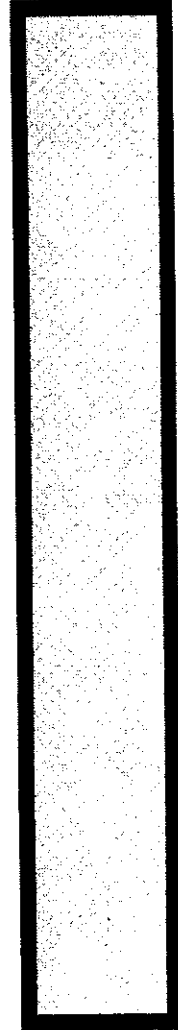
SAINT-DENIS



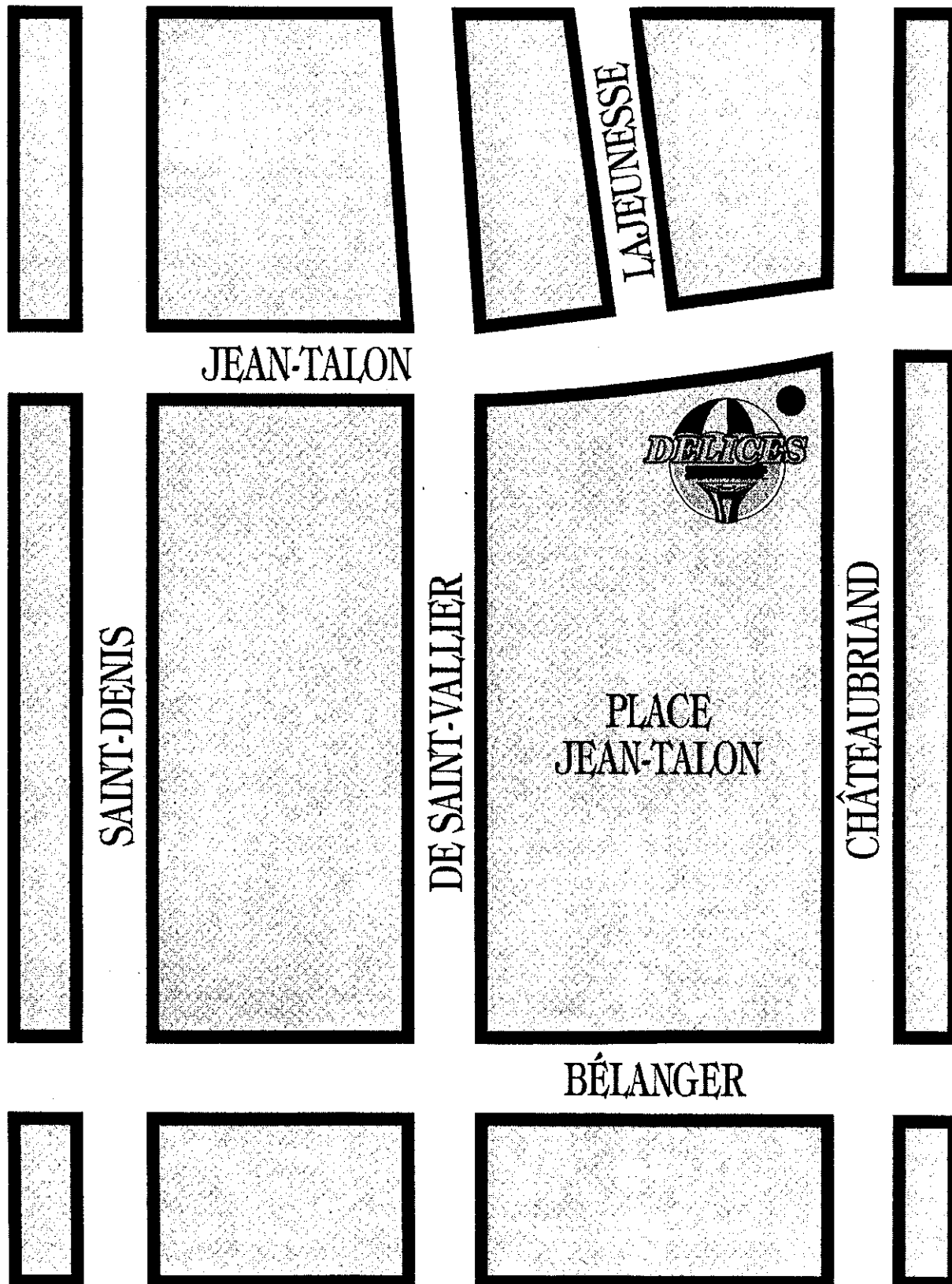
RIVARD



BERRI



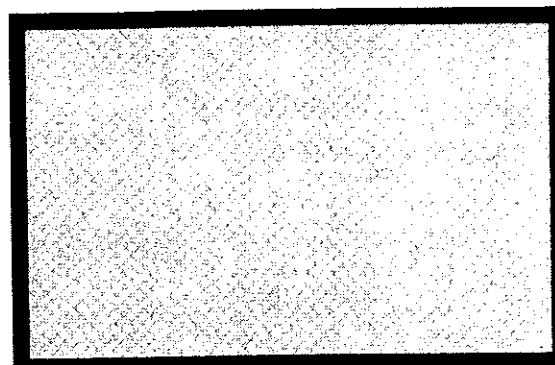
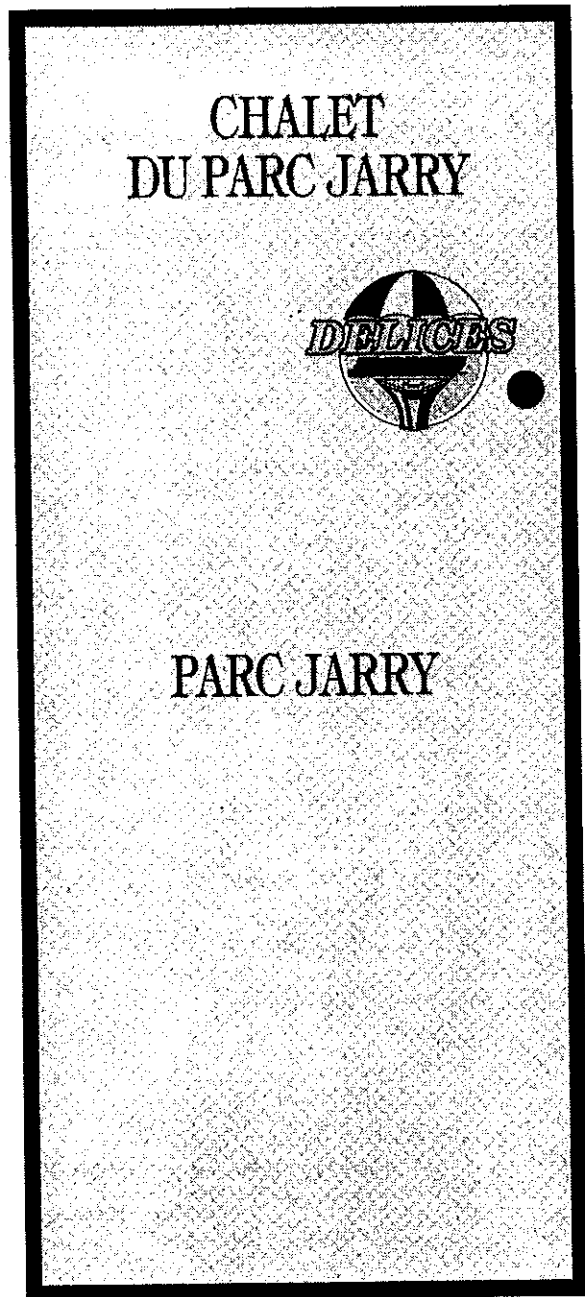
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 22
PLACE DE LA TOUR JEAN-TALON



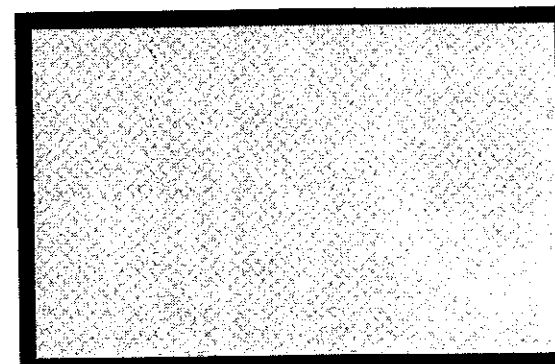
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 23 - PARC JARRY



JARRY

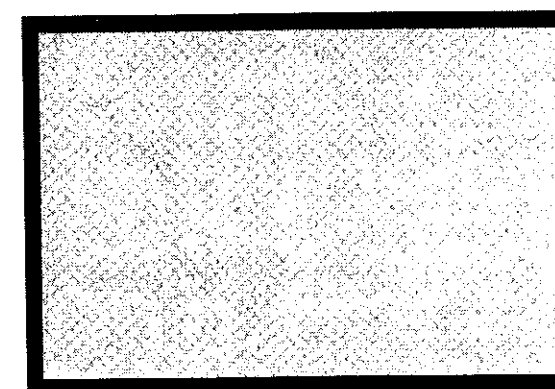


GOUNOD

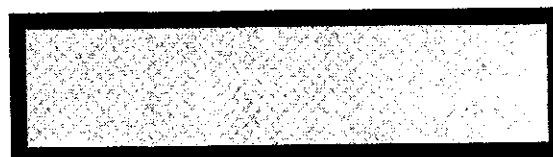


SAINT-LAURENT

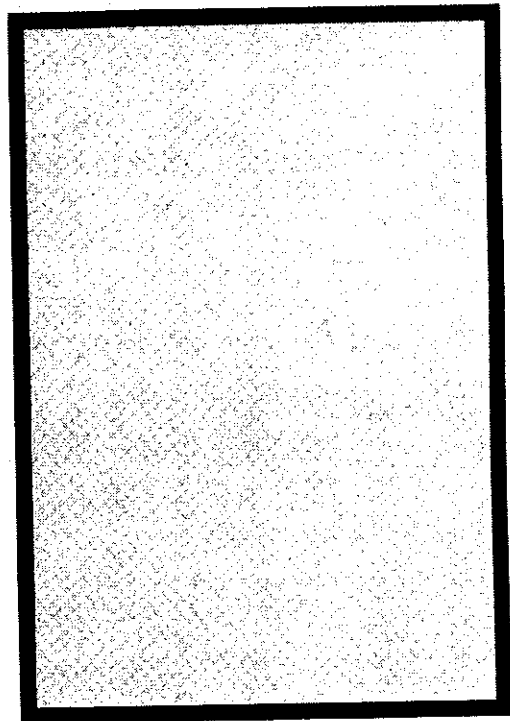
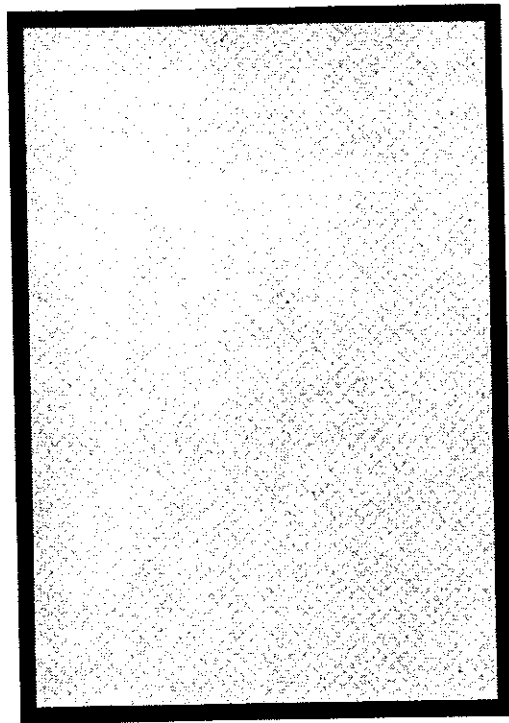
VILLERAY



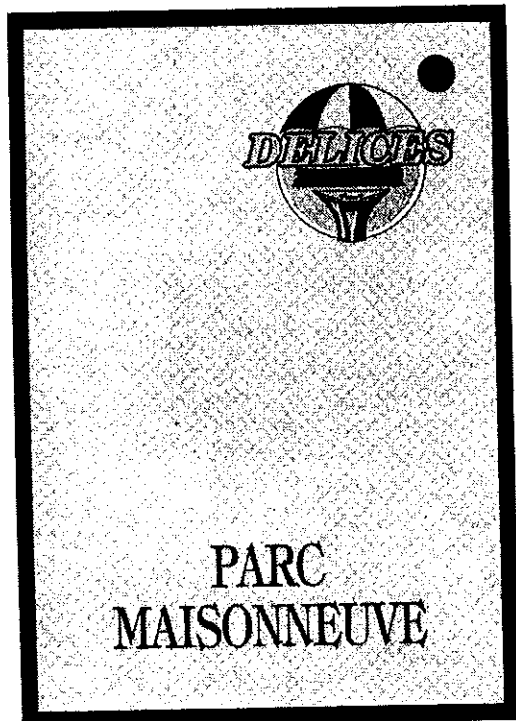
FAILLON



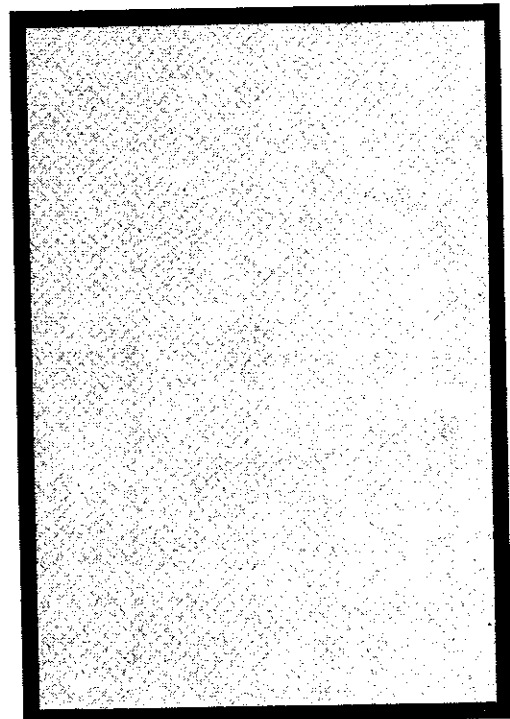
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 29
PARC MAISONNEUVE NO. 1



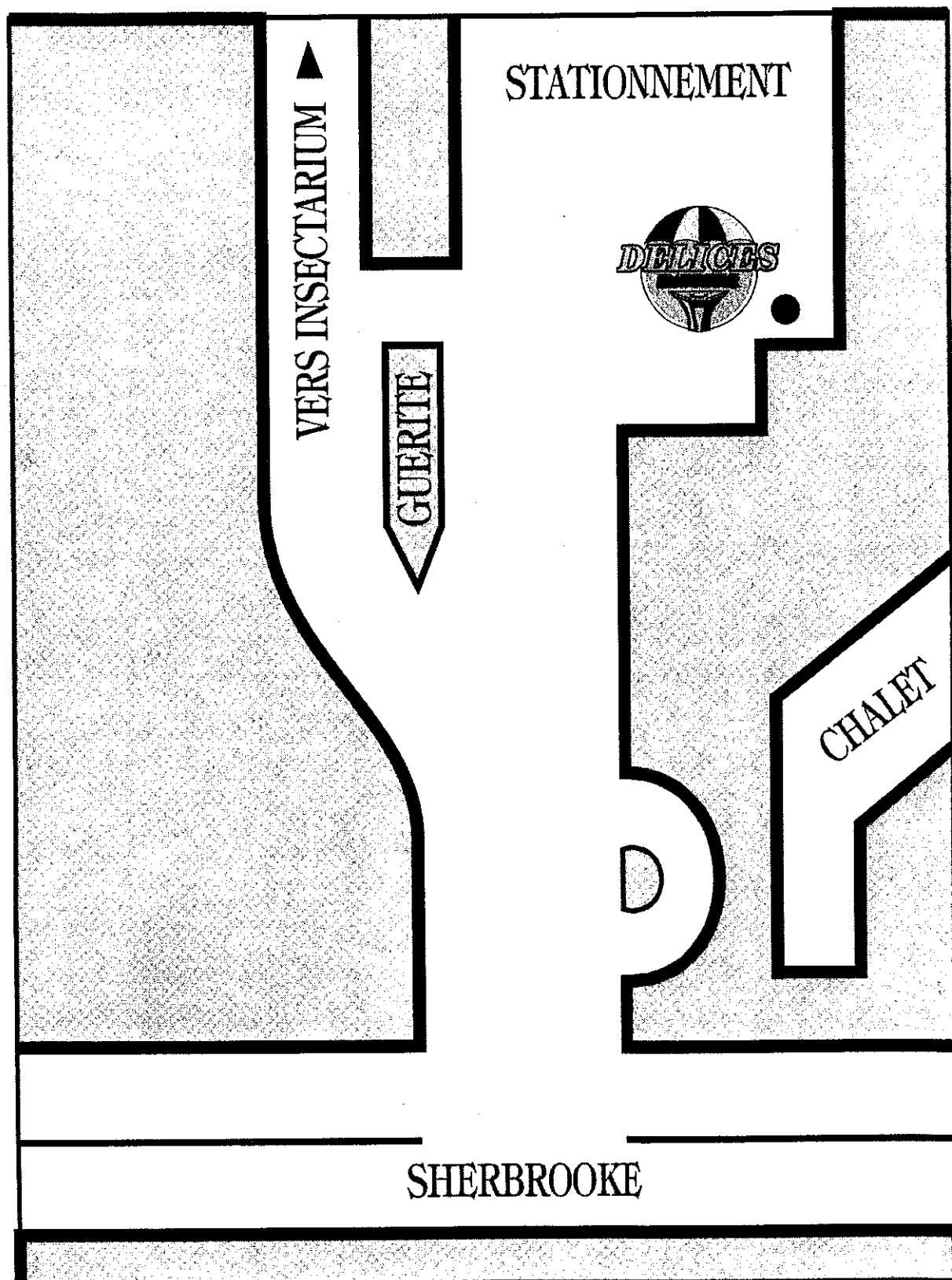
VIAU



SHERBROOKE



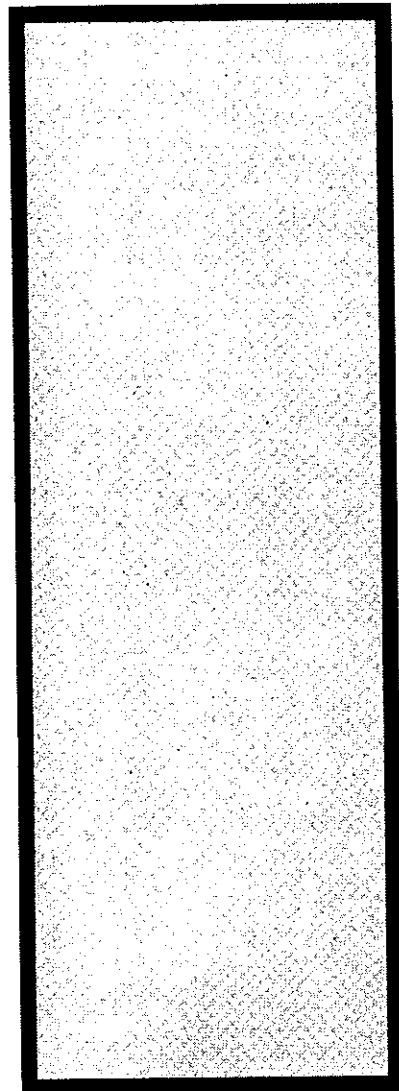
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 30
PARC MAISONNEUVE NO. 2



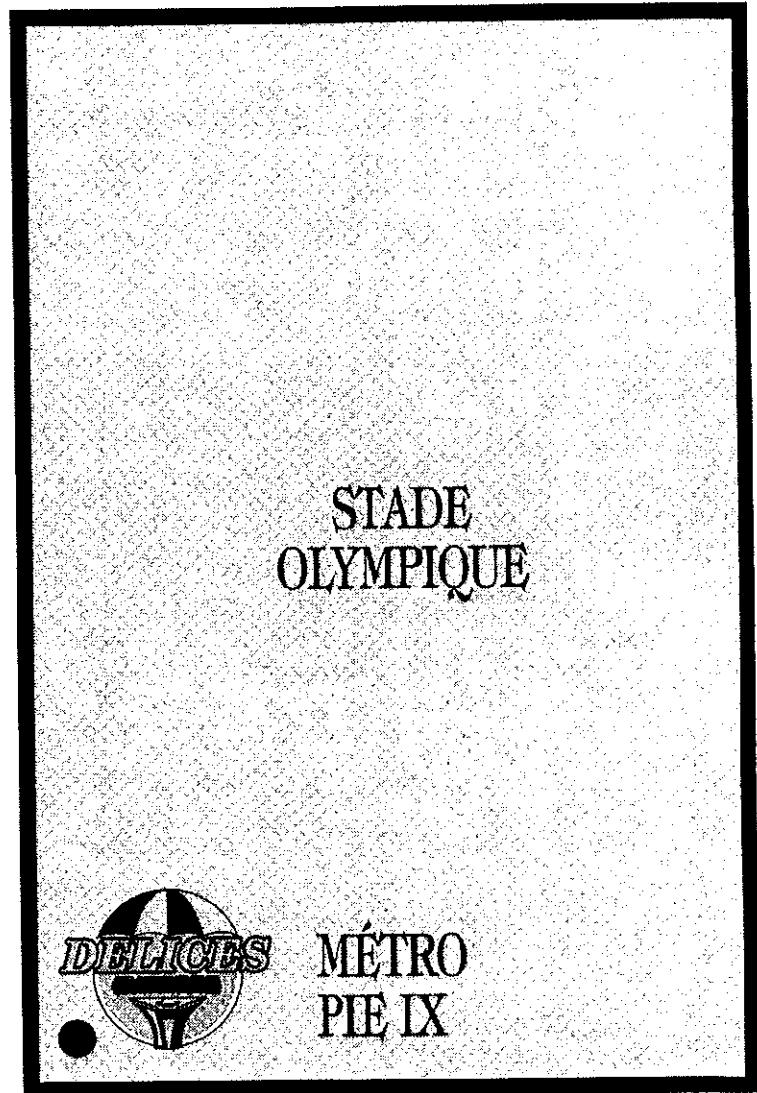
CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 31 - STADE OLYMPIQUE



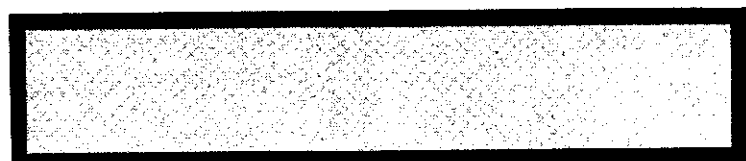
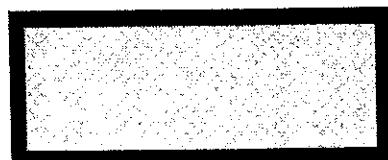
SHERBROOKE



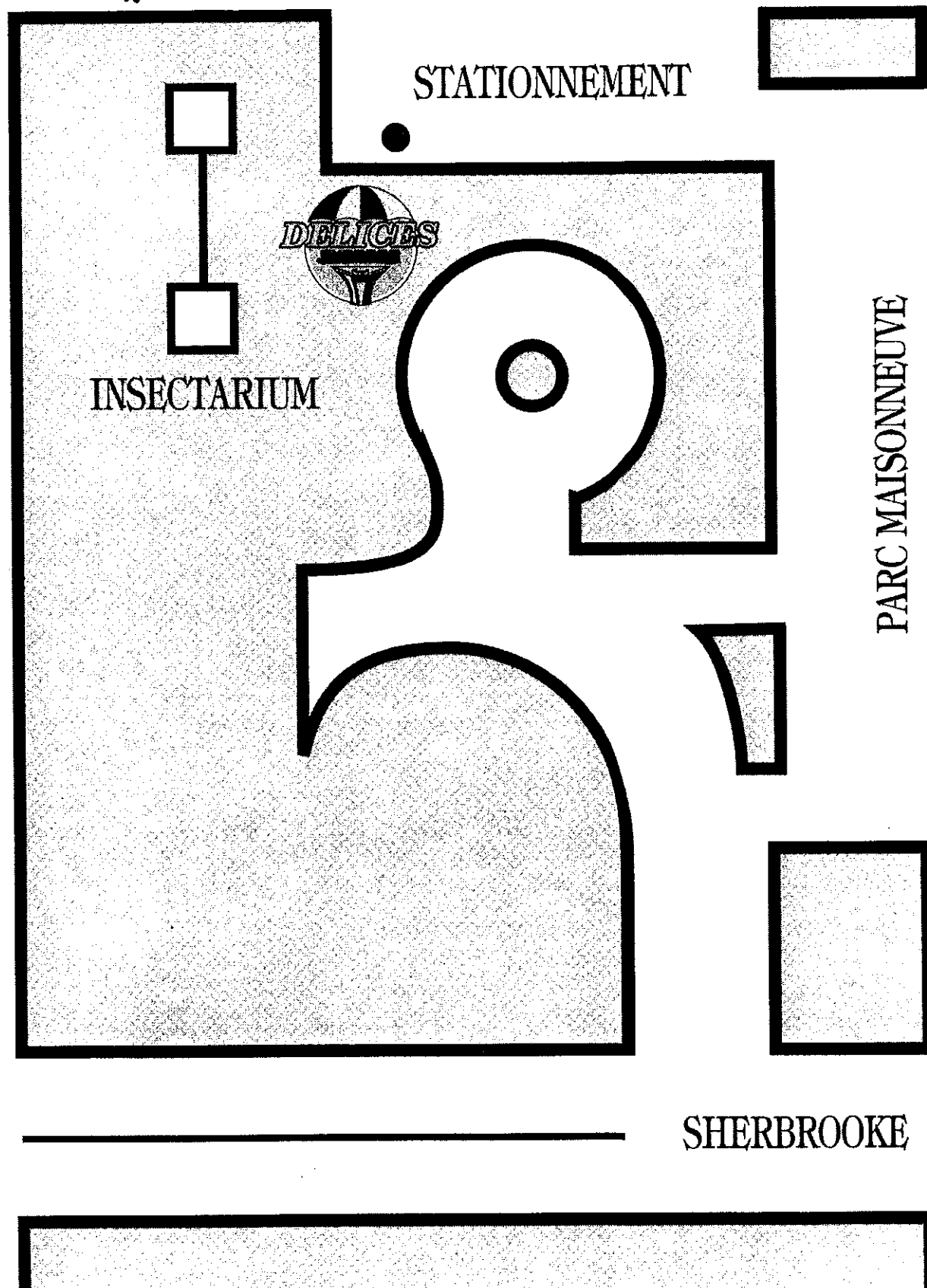
PIE IX



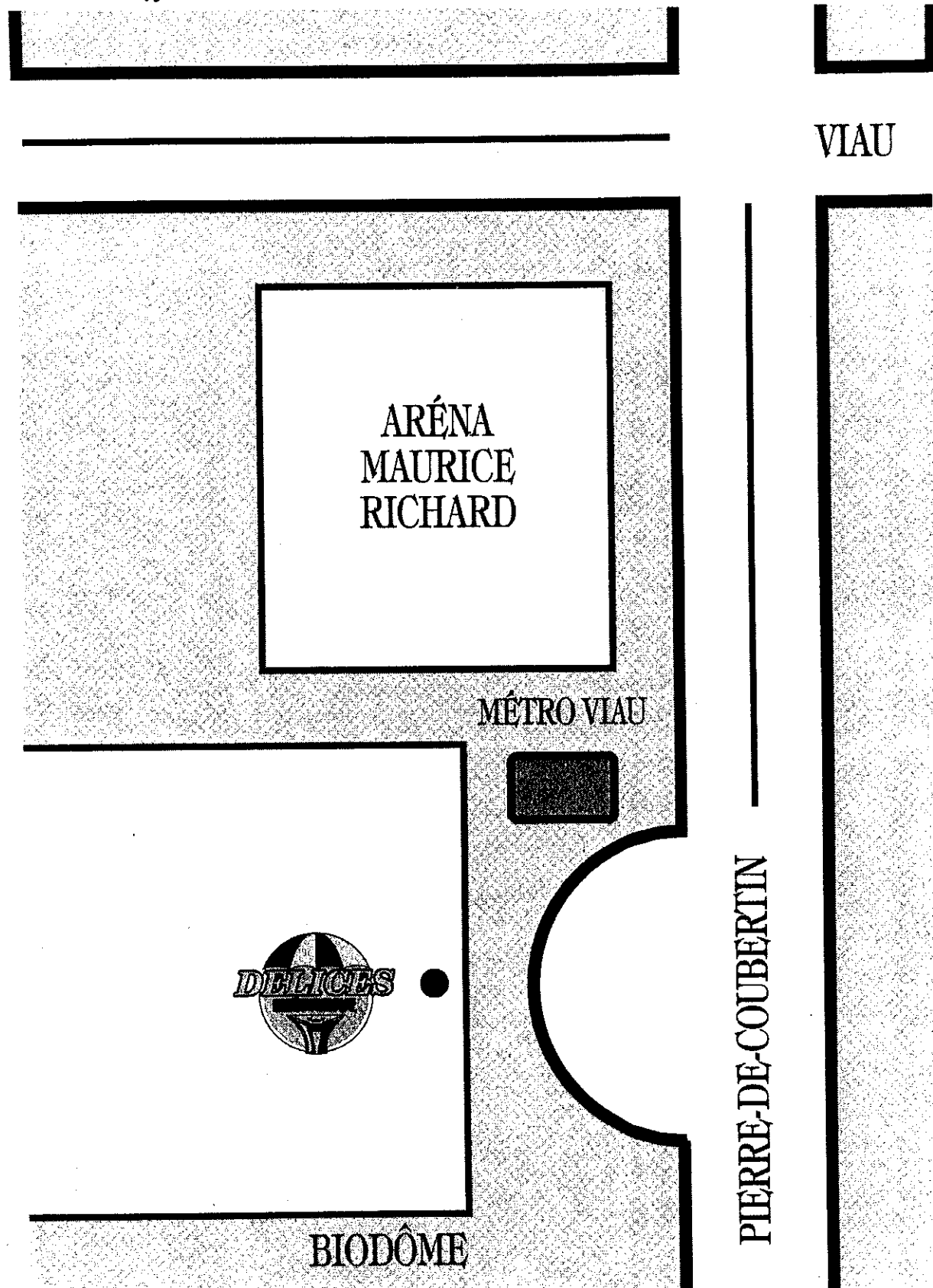
PIERRE-DE-COUBERTIN



CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 32 - INSECTARIUM



CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 34 - MÉTRO VIAU



**CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NOS 35 ET 36
PARC DU MONT-ROYAL NOS 1 ET 2**

CHALET DE L'OBSERVATOIRE

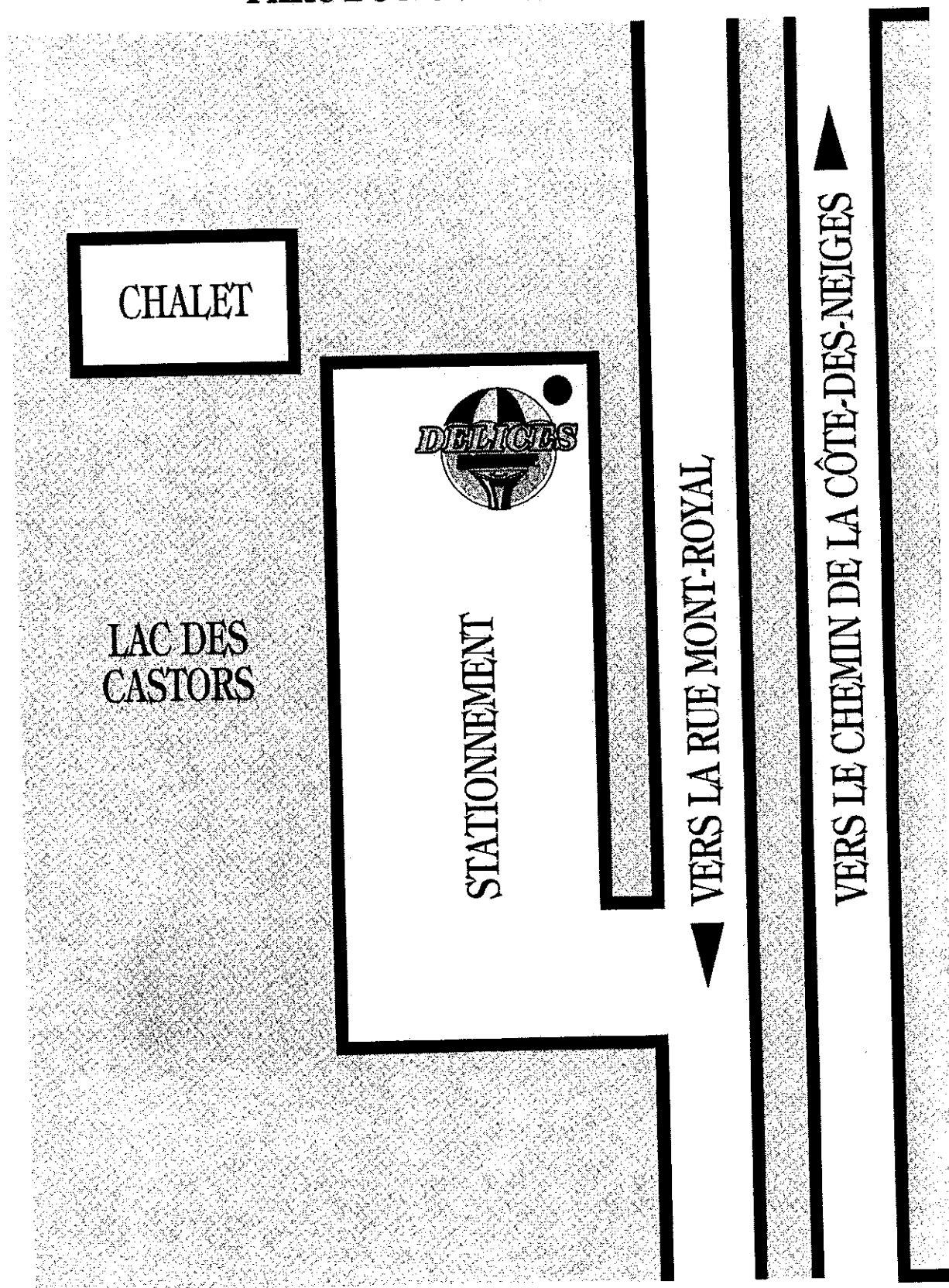


STATIONNEMENT

VERS CHEMIN DE LA
CÔTE-DES-NEIGES

VOIE
CAMILIEN-HOUE

CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 37
PARC DU MONT-ROYAL NO. 3



**CROQUIS DE L'EMPLACEMENT NO. 38
PARC DU MONT-ROYAL NO. 4**

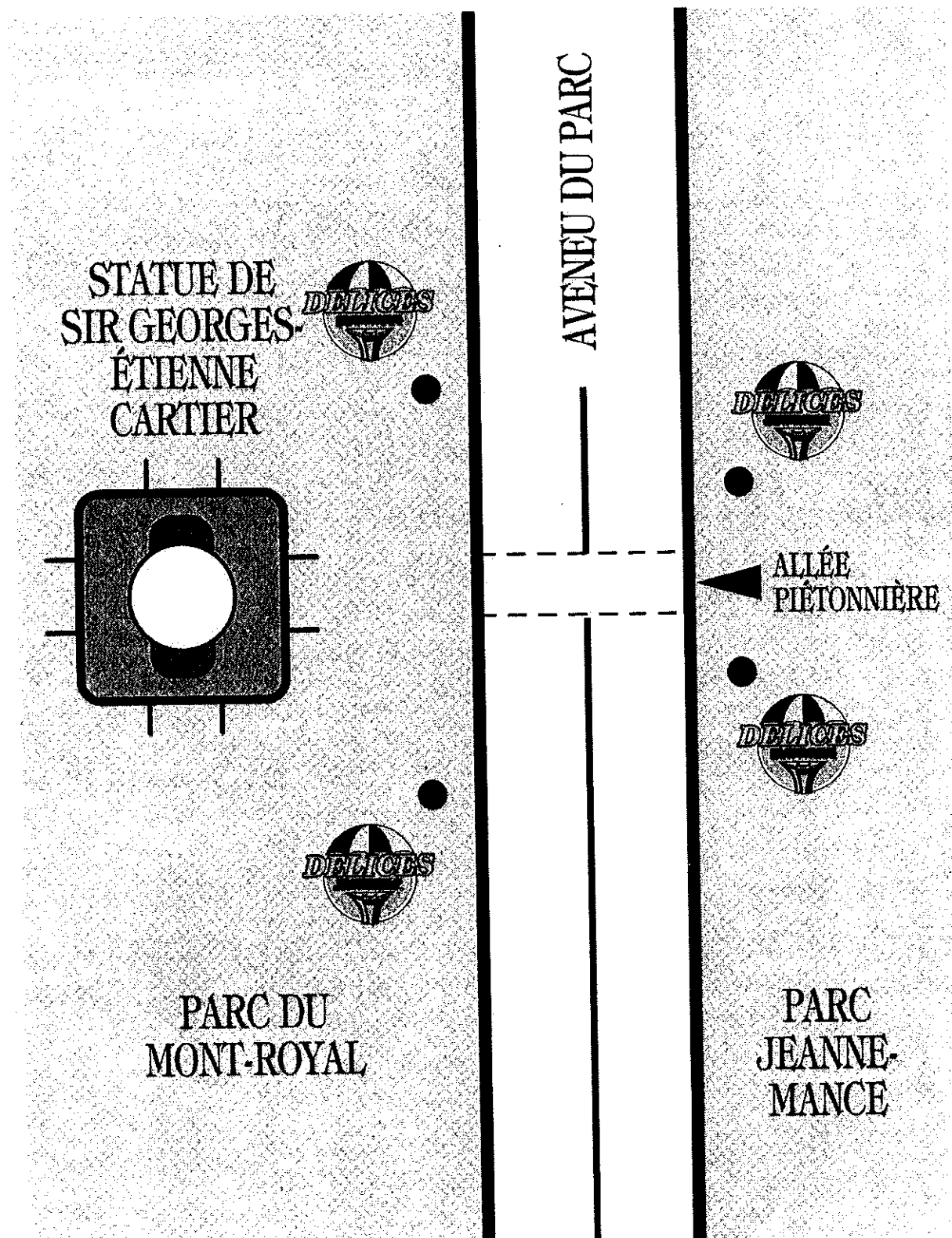
CÔTE EST
DU PARC DU
MONT-ROYAL

VOIE CAMILLIEN-HOUE

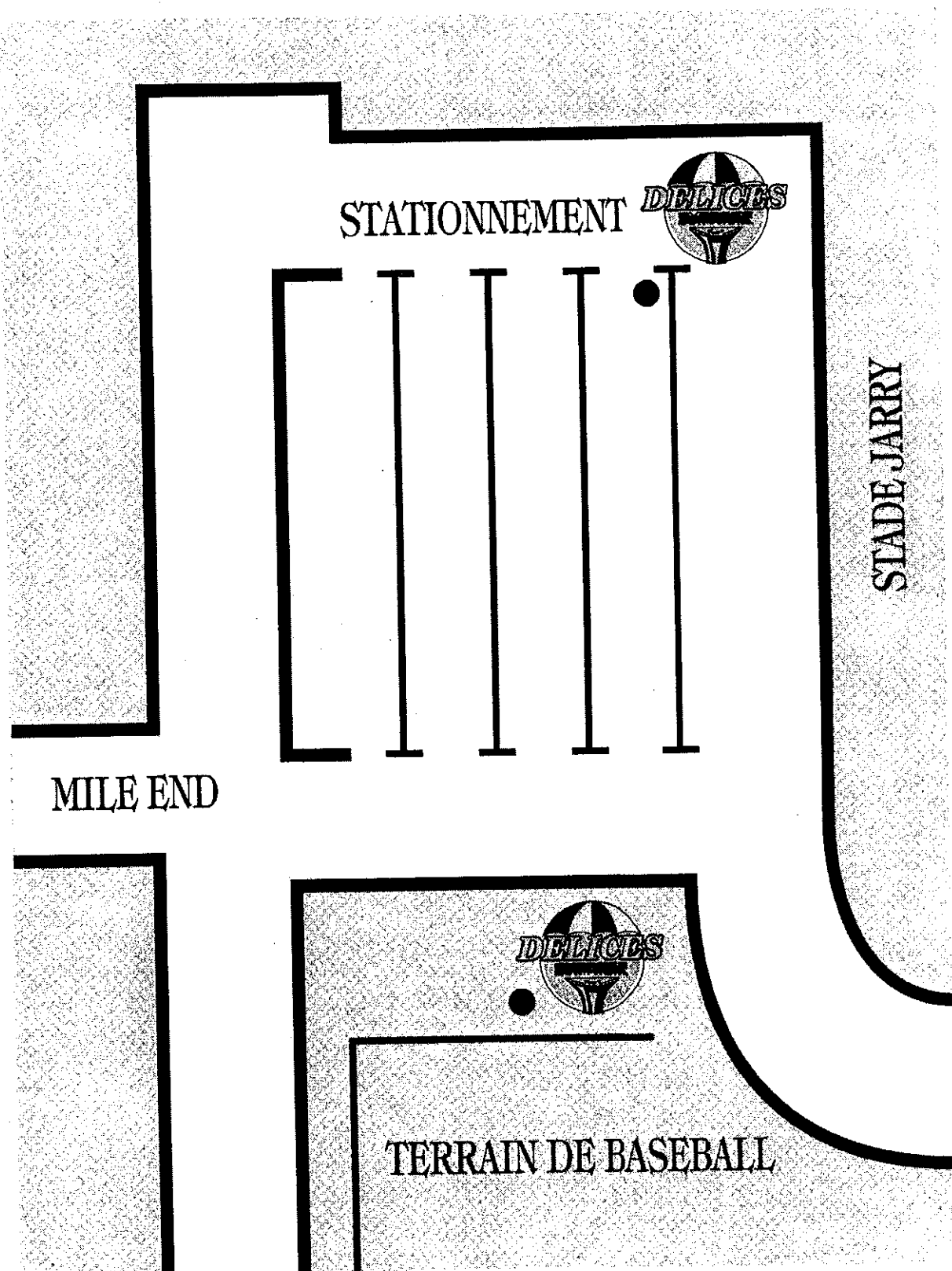


STATIONNEMENT

CROQUIS DES EMPLACEMENTS NOS M-1, M-2, M-3, M-4
EMPLACEMENTS OCCASIONNELS
PARC DU MONT-ROYAL NOS 1, 2, 3 ET 4



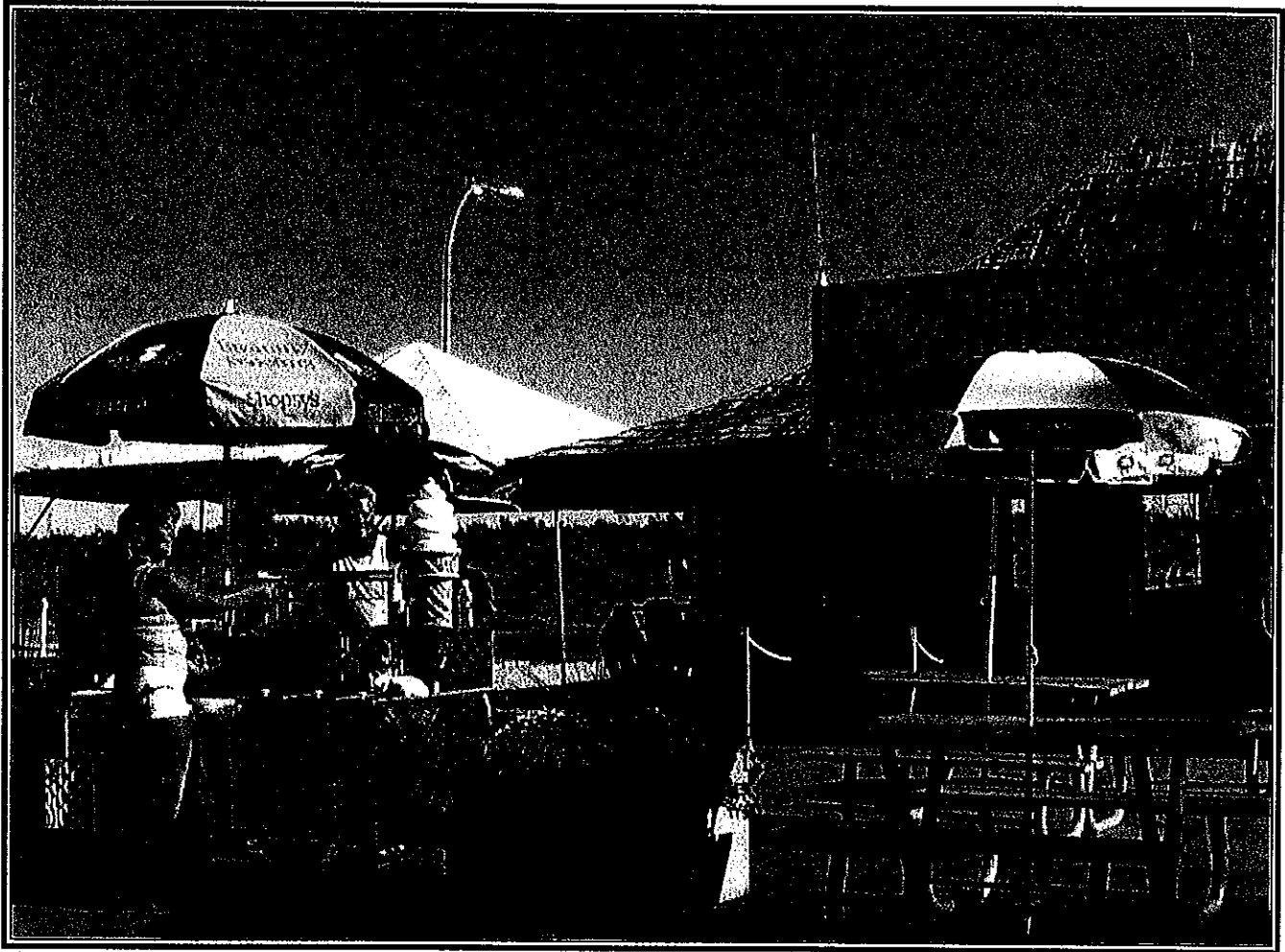
**CROQUIS DES EMPLACEMENTS NOS M-5 ET M-6
EMPLACEMENTS OCCASIONNELS DU PARC JARRY NOS 1 ET 2**



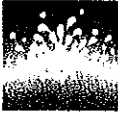
**MEILLEURE
AVENTURE
À MONTREAL**



**BEST
ADVENTURE
IN MONTREAL**



**MONTREAL
QUEBEC
CANADA**

 **LES DESCENTES
SUR LE ST-LAURENT**
LES RAPIDES DE LACHINE
RAFTING • HYDRO JET
www.raftingmontreal.com

**INFORMATION
(514) 767-2230
1 800 324-RAFT**

ARAMARK QUÉBEC INC.

4549 Avenue Pierre de Courbertin,
Montréal, Québec H1V 3N7
tél.: (514) 251-3589
fax: (514) 253-0521



Montréal le 23 juin 2004.

LES DÉLICES ROULANTS

Monsieur Daniel Hall
9 boul. Bellerose Ouest
Laval, P.Q.
H1K 1T3

Monsieur,

Au nom de Aramark Québec inc., je tiens à adresser mes plus sincères remerciements à votre équipe pour le soutien et la collaboration lors des activités du Grand Prix de Montréal, édition 2004.

Un tel succès ne peut être réalisable sans le dévouement des partenaires et collaborateurs tels que vous. La réputation de votre entreprise ainsi que la qualité de vos produits et services ont grandement contribué à la réussite de cet événement.

Encore une fois, je vous prie de recevoir mes plus sincères remerciements et salutations.



Juan Orellana
Directeur Général

JO/jv

18^e CLASSIQUE ANNUELLE DE GOLF
18th ANNUAL GOLF CLASSIC

Presented by / Présenté par

UNIPRIX

Au profit de la / To benefit the



Société
de recherche
sur le cancer

Cancer
Research
Society

In collaboration avec / In collaboration with

McKESSON
Canada

PRÉSIDENT D'HONNEUR

François Castonguay

Président
Groupe Uniprix

PRÉSIDENT DU TOURNOI

Domenic Pilla, ing.

Président
McKesson Canada

COMITÉ ORGANISATEUR

Marie-Claude Bénard

Directrice des comptes
La Personnelle

Normand Cadieux

Vice-président exécutif et
Directeur général
Association québécoise des
pharmaciens propriétaires

Philippe Huneault

Associé exécutif
Odacia inc.

Heidi Lange

Présidente
Lange Consultants

Marjolaine Plante

Directrice, Res. humaines
Groupe Uniprix

Benoît Roberge

Associé
Dunton Rainville

Patrick Serano

Vice-président
Devencore Ltée

Sylvie Tehbelian

Conseillère en sécurité
financière
Groupe Investors inc.

Montréal, le 14 septembre 2011

Monsieur & Madame Daniel & Manon Hall
Les Délices roulants
9, Bellerose Ouest
Vimont (Québec) H7K 1T3

Sujet : 18e Classique annuelle de golf de la Société de recherche sur le cancer (SRC)

Monsieur & Madame Hall,

C'est le 25 août dernier, au club de Golf Elm Ridge, que se tenait la 18^e édition de la **Classique annuelle de golf de la Société de recherche sur le cancer présentée par Uniprix, en collaboration avec McKesson Canada**. Nous sommes fiers de vous annoncer que, grâce à votre collaboration, un montant net de **164 000 \$** a été recueilli pour la recherche sur le cancer, lors de ce tournoi. Ce montant s'ajoutera à nos autres sources de financement qui contribueront à verser un montant record de **10 millions de dollars** à la recherche, cette année.

Grâce à la recherche, la lutte contre le cancer a connu des progrès importants au cours des dernières décennies. Malgré ces progrès qui sont source d'espoir pour les personnes touchées, **le cancer demeure la première cause de mortalité au Québec et au Canada**. On estime qu'au moins **1 personne sur 3 recevra un diagnostic de cancer au cours de sa vie et que 1 sur 4 en mourra**. En vous associant à cet événement- bénéfice à titre de partenaire-fournisseur, vous avez apporté votre soutien au travail important de nombreux chercheurs dévoués à cette cause, à travers le pays.

Depuis 1945, la Société de recherche sur le cancer apporte un soutien constant à la recherche fondamentale sur le cancer au Canada, en offrant des bourses et des subventions à des projets novateurs qui permettent de prévenir et de vaincre le cancer. Elle est ainsi devenue un précurseur en ce qui touche le soutien des projets de recherche qu'elle appuie. Elle s'implique avec conviction et dévouement afin que chaque nouvelle découverte puisse faire une différence.

Au nom du Conseil d'administration de la Société de recherche sur le cancer et surtout, au nom des milliers de Canadiens à qui vous redonnerez espoir de guérison, nous vous remercions sincèrement d'avoir participé au succès retentissant de la 18^e Classique annuelle de golf de la SRC cette année et espérons pouvoir compter sur votre appui encore l'an prochain!

Sincèrement,


Sonia Chatoyan
Directrice du développement

*Merci par votre appui
et à l'an prochain!*

Aidez nos chercheurs à trouver

MAPLE LEAF CONSUMER FOODS

26 November 2002

To Whom It May Concern,

REF: Microbiological Results on Packaged Product

The following product, # 70262 Shopsy's A La Carte Fully Cooked Sausage, has a microbiological level at the point of packaging of;
Anaerobic Plate Count = <200 colony forming units
Coliforms = 0 colony forming units



These results represent the targets for all fully cooked wieners and sausages at the point of packaging, that are manufactured at the Maple Leaf Consumer Foods – Hamilton Facility.

30 Eglinton Ave. W.
Suite 500
Mississauga, Ontario
Canada L5R 3E7

Main Telephone
(905) 501-3000

Facsimile
(905) 501-3059

The microbiological level of the product in the packaging after this point is dependent on the handling and storage prior to use. *If correct* storage and hygienic handling of the product have been observed and the product is within its shelf life, the resulting microbiological levels 'before cooking' should not impact on the safety of the product.

This product is defined as fully cooked, and is manufactured in strict accordance to the Canadian Food Inspection Agency guidelines.

I hope this answer satisfies your requirements. If you have any further questions please do not hesitate in contacting me.

Regards
Andy Persaud

Technical Specialist
Maple Leaf Foods- Foodservice
30 Eglinton Avenue West, Suite 500
Mississauga, Ontario, Canada

Quality Since 1898



Montréal, le 19 novembre 2012

Objet : Lettre de recommandation

Madame,
Monsieur,

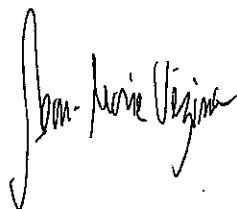
Voici maintenant près de dix années que notre organisation contracte, sur une base régulière, les services du traiteur mobile Les Délices roulants. C'est ainsi que nous sommes pleinement en mesure de vous confirmer que cette entreprise est hautement appréciée tant pour la qualité de son service que pour celle de ses mets préparés.

Les Délices roulants ont toujours su relever les défis que nous avons lancés en lui demandant de nous organiser des repas extérieurs à toutes sortes d'endroits et avec des délais quelques fois très courts, souvent dans des conditions climatiques difficiles.

Le personnel et l'administration des Délices roulants sont hautement professionnels et performants. Nous vous les recommandons chaudement pour les associer à vos événements.

Si d'autres informations vous étaient nécessaires pour compléter votre évaluation des services offerts par cette excellente entreprise, n'hésitez pas, Madame, Monsieur, à entrer en contact avec moi.

Recevez nos salutations sincères,



Jean-Marie Vézina
Conseiller syndical
Conseil central du Montréal métropolitain-CSN
Confédération des Syndicats Nationaux (CSN)
514 598-2033