Graduation 2016

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Nathalie Caron
Directrice adjointe Centre de congrès
Téléphone : (819) 762-2341 poste 7720
Télécopieur : (819) 762-8991
Courriel : ncaron@lenoranda.com
www.lenoranda.com

Marilyn Ramacieri
Coordonnatrice des ventes Centre de congrès
Téléphone : (819) 762-2341 poste 7721
Télécopieur : (819) 762-8991
Courriel : mramadieri@lenoranda.com
www.lenoranda.com

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Chers gradués,

Le Centre de congrès de l'Hôtel Gouverneur le Noranda est heureux de vous présenter une pochette d'informations qui, nous l'espérons, répondra à toutes vos questions pour la préparation de votre graduation.

Par la présente, nous sommes heureux de vous faire part des nombreux avantages qui vous amèneraient à choisir le Centre de congrès de l'Hôtel Gouverneur le Noranda comme futur site.

Situé au cœur du Vieux Noranda, à proximité du lac Osisko, des sites touristiques et des centres d'affaires, l'Hôtel Gouverneur Le Noranda est un établissement de 71 chambres, coté 4 étoiles. Le Centre de Congrès, relié par une passerelle à l'hôtel, peut accueillir confortablement jusqu'à 600 personnes dans 8 salles équipées d'appareils à la fine pointe de la technologie, qui sauront répondre à tous vos besoins.

Côté restauration, Le Cellier, spécialisé en grillades sur bûches d'érable & pâtes, peut accueillir environ 125 personnes. Lors de votre séjour, vous pourrez profiter de notre centre de massothérapie Jardin Spa, qui offre des soins corporels et esthétiques de grande qualité, et découvrez la toute nouvelle section hamman avec bain tourbillon, bain vapeur, chute froide et mur de pluie.

En choisissant le Centre de congrès de l'Hôtel Gouverneur Le Noranda, vous misez sur une équipe fiable et dynamique qui mettra tout en œuvre pour que votre graduation soit une réussite.

Nathalie Caron
Directrice adjointe
Centre de Congrès Rouyn-Noranda

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Renseignements généraux

Le Centre de congrès s'occupe :

- Aménagement complet de la salle avec tables, chaises, nappes, serviettes de table (tissu), vaisselle de porcelaine, verres & coupes
- Démontage de la salle & le nettoyage.
- Service du repas
  En aucun cas, le client ne peut apporter des aliments ou boissons à l'intérieur du Centre de congrès.
- Service de bar

Le client s'occupe de :

- La musique (DJ ou orchestre), sonorisation, éclairage
- La décoration : il est permis de placer des chandelles sur les tables, à condition qu'elles soient dans des contenants de verre (ex : lampions)
  Affichage : l'utilisation de la gommette uniquement sera acceptée.

Confirmation du nombre de personnes

- Le nombre de personnes garanties doit être précisé au moins 7 jours ouvrables avant la réception.
- Le nombre exact d'invités (nombre de repas) doit être fixé 2 jours ouvrables avant l'événement. Il ne peut être inférieur au nombre précisé 7 jours avant. Le Centre de Congrès s'engage à servir au maximum 10 personnes de plus que le nombre confirmé garanti.

LES FRAIS IMPLIQUÉS DANS LA LOCATION DE SALLE…

Au moment de la réservation :

- **Un dépôt de 500 $** vous sera demandé lors de la réservation d'une salle. Ce dépôt est non-remboursable et sera déduit du montant final de votre facture.
- Un numéro de carte de crédit vous sera demandé lors de la réservation d'une salle en guise de garantie.
- 7 jours ouvrables avant l'événement un 2e dépôt représentant 90 % de la facture globale est requis.
  La facture finale devra être réglée au maximum 7 jours après la réception.

La salle :

- Des frais de **2$ par personne** pour les frais de montage.
- Vous avez accès à la salle le vendredi à 18h. Si vous désirez l'avoir avant, il y a aura des frais de 25 $ / heure pour un minimum de 3 heures à la fois.
- 50 % du coût de la salle sera facturé si le client opte pour un buffet froid.
- Pour le service de bar uniquement, 50 % du coût de la salle sera facturé. Si les ventes excèdent 300 $, aucun frais de barman ne sera facturé. Si les ventes sont inférieures des frais de 100 $ seront facturés.

La SOCAN & la RÉ :SONNE Prix 2016

- Lors d'une activité avec musique et / ou musique et danse, des frais s'appliquent sur la diffusion de musique à grande échelle.
- Ce sont des droits payables à la Société canadienne des auteurs, compositeurs & éditeurs de musique (SOCAN). Ces droits sont taxables.

Socan : tarif variant entre 20.56 $ à 123.38 $
Ré :Sonne : tarif variant entre 9.25$ à 78.66 $

Les chambres :

- Un tarif » spécial groupe » s'applique à toute réservation de chambre à notre hôtel, en occupation simple ou double.

  Chambre régulière (lit queen ou 2 lits doubles) 115 $
  Classe affaires 135$+ taxes et service
  10 $ additionnel à partir de la troisième personne adulte (gratuit pour les enfants de 0 à 17 ans)
  1 mois avant la graduation le bloc de chambres sera libéré.

Équipements à la fine pointe de la technologie

Équipements disponibles	**Prix**
4 Tableaux à feuilles mobiles	*20 $*
3 lutrins	*30 $*
Écran de projection 8x8 sur pied	*25 $*
Écran 9 x 12 suspendu au plafond et canon 4 500 lumens suspendu	*270 $*
2 Écrans 9 x 12 suspendus au plafond et 2 canons 4 500 lumens suspendus	*525 $*
7 Tableaux blancs	*20 $*
Rétroprojecteurs	*35 $*
Internet haute vitesse sans fil	*0 $*
Internet haute vitesse avec fil	*50 $*
Projecteurs à diapositives	*35 $*
Rideaux fond de scène	*125$*
1 Téléviseurs 27 po et vidéo et dvd	*35 $*
2 Télévisions écran plat 18''	*35 $*
Estrade cube de 5 x 5 h 8'-18' ou 32'	*30 $*
11 micros (sans-fil, fil, casque,)	*65 $*
1 pointeur laser	*20 $*
3 Projecteurs canon sur table	*100 $*
1 Portable	*100 $*
1 Polycom	*50 $*
Son sur le portable	*45 $*
Musique d'ambiance (CD)	*35 $*
Piste de danse	*30 $*
Spliter	*20 $*
Fil VGA 100 '	*20 $*
Frenelle (spot)	*40 $*

*** Prix unitaire excluant les taxes**

Guide pour la réussite complète de votre graduation

Nous souhaitons avoir le plaisir d'organiser cet événement unique avec vous. Vous trouverez ci-dessous la liste des points que vous pourrez discuter avec moi afin que cette journée soit des plus réussies.

- *Comment voulez-vous aménager votre salle? Table ronde de 8 personnes ou 10 personnes / table_____*
- *Combien de personnes attendez-vous pour le souper?_____*

Avez-vous besoin des items suivants :

- *Équipement audio-visuel_____ Lutrin_____*
- *Espace photos_____*
- *Avez-vous des tables réservées?_____*
- *Avez-vous des items spéciaux que vous voudriez placer sur les tables?_____*
- *Y aura-t-il un cocktail avant le souper?_____ Si oui, à quelle heure?_____*
- *Choix de cocktail?_____ Quantité?_____*

Souper :

- *À quelle heure le souper sera-t-il servi?_____*
- *Désirez-vous un service à l'assiette ou buffet?_____*
- *Menu? _____*
  _____
  _____
- *Y aura-t-il du vin durant le souper?_____ Quantité?_____*
- *Avez-vous des invités ayant des allergies alimentaires?_____*
- *Si oui, lesquelles :_____*
- *Désirez-vous un bar à poutine? _____*
- *Désirez-vous un bar à grignotines? _____*

Décoration et musique :

- *Y aura-t-il de la danse après le souper?_____*
- *Quel est le nom de votre décorateur ? _____ Fera t'il une décoration au plafond? _____*
- *Quel est le nom de votre DJ? _____*
- *Y aura-t-il des invités supplémentaires pour la soirée dansante?_____*
- *Est-ce que des coupons de consommation seront offert à vos invités?_____*

Chambres :

- *Avez-vous besoin d'un bloc de chambres? _____ Si oui combien de chambres? _____*
  Est-ce des factures individuelles pour ces chambres ? _____

Buffet chaud

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Marinades

Plateau de crudités et trempette

Miroir de fromages de notre terroir

Bar à salades (choix de 3 variétés)

Riz aux légumes

Pommes de terre au goût du Chef

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats principaux

Émincé de volaille et son velouté aux saveurs de thym et citron

Pennines sauce rosée et saucisses italiennes

Filet mignon de porc sauce à l'érable et poire

Filet de saumon laqué à l'orange et au gingembre

Longe de porc sauce au romarin et chips de proscuitto

Tortellinis de veau sauce à la crème de pesto et parmesan

Rôti de bœuf sauce au jus

2 choix de plats principaux

Adultes : 27.50 $ Enfant 5-12 ans : 16.50 $ Enfant-5 ans : 13 $

Coût incluant 15 % pourboire et les 2 taxes :
Adultes : 36.36 $ Enfant 5-12 ans : 21.82 $ Enfant-5 ans : 17.19 $

3 choix de plats principaux

Adultes : 29.50 $ Enfant 5-12 ans : 18.50 $ Enfant-5 ans : 15 $

Coût incluant 15 % pourboire et les 2 taxes :
Adultes : 39 $ Enfant 5-12 ans : 24.46 $ Enfant-5 ans : 19.83 $

Nos desserts

Plateau de pâtisseries et salade de fruits

Café, thé & infusion

** Préparé pour un minimum de 40personnes*
** Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 $ / personne*
**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.5 %)***

GOUVERNEUR
HÔTELS

Le Noranda
HOTEL | CONGRES | SPA

Souper 2016

Menu Banquet

Nos entrées froides

Salade artisan et ses juliennes de légumes, vinaigrette au balsamique blanc	*7.50 $*
Salade césar, lardons grillés, câpres frits et copeaux de parmesan	*8.00 $*
Étagée de courgettes au fromage de chèvre, ciboulettes et son coulis de poivrons	*8.00 $*
Tatin à la pomme, canard confit et roquette, vinaigrette à l'érable et porto	*9.00 $*
Verrine de crevettes, salsa de mangue et avocat	*9.00 $*
Duo de foie gras, sur chutney de mangues et figues	*10.00 $*

Nos entrées chaudes

Feuilletés de trois champignons, à la moutarde et son coulis de poireaux	*8.00 $*
Profiterole à l'effiloché d'agneau et son coulis de tomates aux saveurs marocaines	*9.00 $*
Soufflé aux trois fromages et aux herbes	*10.00 $*
Crevettes frites à la panko au jus de citron vert, lait de coco, sauce ponzu	*10.00 $*
Filo de lapin et citrons confits	*10.00 $*

Les potages

Crème de légumes et fines herbes	*5.00 $*
Potage de pommes et poireaux	*5.00 $*
Crème de panais et thé vert	*5.00 $*
Crème de poivrons rôtis et romarin	*5.00 $*
Velouté de champignons et basilic frais	*5.00 $*
Potage de courges butternut, oignons rôtis et pancetta	*5.00 $*
Velouté de volaille, coriandre et gingembre	*5.00 $*
Potage St-Germain	*5.00 $*
Crème de carottes et lait de coco	*5.00 $*

** Préparé pour un minimum de 40 personnes*
** Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 $ / personne*
**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

Nos pauses fraîcheur et Trou normand

Granité aux canneberges et vodka de Kamouraska	*4.00 $*
Granité au citron et Limoncello	*4.00 $*
Granité aux pommes et framboises	*4.00 $*
Whisky au miel	*5.00 $*
Whisky au caramel grillé	*5.00 $*
Sortilège liqueur d'érable	*5.00 $*
Mistelle de fraises et rhubarbe de la Ferme Nord-Vie	*5.00 $*
Sureau cassis du Verger des tourterelles et jus de canneberges	*5.00 $*
Calvados	*5.00 $*
Grappa	*5.00 $*

Nos plats principaux

Volaille

Poitrine de poulet, sauce crème Dijon et ciboulette	*18.00 $*
Brochette de poulet, sauce aux agrumes	*18.00 $*
Poitrine de poulet rôtie et brie fondant, sauce crème et poireaux	*20.00 $*
Suprême de volaille farci de pancetta, poivrons, épinards, sauce crème vin blanc et pesto	*22.00 $*
Poitrine de faisan, sauce au Calvados, pommes et raisins	*28.00 $*

Porc

Étagée de filet de porc, mousseline de pommes de terre, épinards frits, sauce au fond de veau et crème aux pleurotes	*21.00 $*
Filet de porc, sauce à la crème et gelée de pommes	*19.00 $*
Carré de porc braisé au jus corsé et fines herbes	*21.00 $*

Veau

Escalope de veau farci de brie, canneberges et champignons, sauce crème et vin blanc	*19.00 $*
Filet de veau (5 onces) sauce vinaigre de balsamique	*29.00 $*

Poisson

Pavé de saumon, sauce à la crème citronnée	*19.00 $*
Filet de flétan, sauce safranée au vin blanc	*27.00 $*

** Préparé pour un minimum de 40 personnes*
** Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 $ / personne*
**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

Boeuf

Bavette de bœuf , sauce moutarde et poireaux frits	*23.00 $*
Filet mignon de bœuf, sauce à l'échalotes et vin rouge	*34.00 $*

Agneau

Jarret d'agneau braisé au porto et abricots	*22.00 $*
Carré d'agneau en croûte d'épices, sauce aux herbes	*34.00 $*

Nos fromages et porto

FROMAGES DU QUÉBEC

Plateau de fromages fins (caprano, Arrière-cour, Criminelle noire, Caveau, Bleubry, Triple crème du village, Cantonier)	*8.00 $*

FROMAGES RÉGIONAUX

Plateau de fromages fins (Mélo-Dieux, Le Jocker, Harmonieux, Symphonia, Gouda rose, Cru du Clocher)	*8.00 $*
Porto	*6.00 $*

Les desserts

Demi sphère de gâteau au fromage	*6.00 $*
Gâteau choco brownies	*6.00 $*
Crème brûlée choco-orange	*6.00 $*
Gâteau mi-cuit au chocolat blanc	*6.00 $*
Pavé citron et framboises	*6.00 $*
Mille-feuilles crémeux aux fruits	*6.00 $*
Gâteau sucre à la crème	*6.00 $*
Gâteau décadent choco-caramel	*6.00 $*

Thé, café & infusion

GOUVERNEUR
HÔTELS

Bar à poutine

Si vous prenez un repas chaud

*Minimum de 60 personnes	5.50 $
Extra saucisses et oignons	7.00 $

**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

Bar à grignotines

*Minimum de 30 personnes

Bar à chips variés	2.00 $
Bar à chips haut de gamme (betteraves, légumes, patates douces, etc.)	3.50 $

**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

GOUVERNEUR
HÔTELS

Les Canapés

Les canapés froids **(commande minimum de 3 dz / sélection)**

Verrine de ratatouille à la mousse de chèvre frais à l'estragon

Profiterole farci de salade de crevettes

Terrine de merguez sur pain baguette

Cône à la mousse de mascarpone, avocats et citron vert

Cuillère de tartare de boeuf

Cuillère de granité à la lime et croquant à la menthe

Profiterole à la mousseline de pâté de foie et pousses régionales

Croûton maison au chèvre et gelée de pomme de l'Île Nepawa

2.75 $ chaque ou 33 $ / dz

Les canapés chauds **(commande minimum de 3 dz / sélection)**

Brochette de saumon épicé et trempette à la mousseline de carotte et panais

Boulette de veau à la sauce aigre douce

Crevette au citron vert frit à la panko, lait de coco et sauce ponzu

Petit pain farci d'escargots gratiné au gorgonzola

Feuilleté de porc sauce à l'asiatique et sésame grillé

Côtelette d'agneau et sa gelée du moment (ajoutez 2 $ l'unité)

Mini-pogo de merguez et mayonnaise au cari

Croquette de bocconcini au basilic et poivrons grillés

Mini-brochette de poulet au pesto, canneberges et pistaches

3.50 $ chaque ou 42.00 $ / dz

Prévoyez environ 5 bouchées par invité pour un cocktail de bienvenue, 8 bouchées pour un cocktail 5 à 7 et 10 à 15 bouchées pour un repas dinatoire.

**** Taxes & service non inclus.***

Cocktails & consommations

Les punchs alcoolisés *(prix / personne pour un minimum de 20 personnes)*

Dirty Strawberry (vodka, martini rouge, guizou fraise, soda, décoration de fraises)*	*3.00 $*
Punch Roska (vin rosé, vodka, grand marnier, jus canneberges, club soda, décoration de canneberges et melon miel)	*3.00 $*
Punch Mohitos (rhum, limonade, menthe fraîche, soda, décoration de limes)	*3.00 $*
Sangria Blanche (vin blanc, triple sec, schnapps aux pêches, jus d'ananas, 7 UP, décoration de raisins verts et d'orange)	*3.00 $*
Pêché mignon (martini rouge, schnapps aux pêches, jus de canneberges, Soda, décoration d'orange)	*3.00 $*
Sangria (vin rouge, triple sec, jus de fruits, 7up, décoration de fruits)	*3.00 $*
Daiquiri du nord (fraises, guizou fraise, vodka)*	*3.00 $*
Pétillante rhubarbe (vodka, amaretto, jus de rhubarbe, 7up, décoration de lime)*	*3.00 $*
Cosmo amandine (vodka, amaretto, jus de canneberges,jus de lime, soda, décoration de canneberges)	*3.00 $*
Kyoto (dry gin, liqueur de melon, limonade maison, soda, décoration de limes)	*3.00 $*

**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Les punchs non-alcoolisés *(prix / personne pour un minimum de 20 personnes)*

Ginger tea (thé vert, limonade maisons ginger ale, décoration de limes)	*2.00 $*
Limonade et bleuets (limonade maison, soda, menthe fraîche, décoration de bleuets et limes)	*2.00 $*
Palm Bay ananas (jus d'ananas, soda, limonade maison, décoration d'ananas et limes	*2.00 $*
Diabolo fraise (limonade maison, soda, guizou fraise, décoration de fraises)*	*2.00 $*
Punch aux fruits des champs	*2.00 $*
Punch aux pommes	*2.00 $*

Les flûtes

Kir : vin blanc & crème de cassis	*5.75 $*
Kir mousseux	*6.50 $*
Kir Royale (Champagne)	*20.00 $*
Mimosa : Mousseau 2/3 & jus d'orange 1/3	*5.25 $*
Mimosa : Champagne 2/3 & jus d'orange 1/3	*10.50 $*

Les mousseaux, champagne et porto

Hungaria	*30.50 $*
Freixenet Elyssia	*40.00 $*
Champagne cordon rouge	*104.50 $*
Porto	*52.25 $*

**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Les Vins

Vins rouges

Giacondi, Sangiovese/Merlot, Italie (1 litre)	*23 $*
Campo Nuevo, Tempranillo, Espagne	*24 $*
Beringer, Cabernet-Sauvignon, États-Unis	*26 $*
Castillo Rioja, Tempranillo, Espagne	*28 $*
Umberto Cesai Iove, Sangiovese/Merlot, Italie	*30 $*
Redwood Creek, Cabernet-Sauvignon, États-Unis	*32 $*
Trapiche Extravaganza Red Blend	*32 $*

Vins blancs

Giacondi Trebbiano (1 litre)	*23 $*
Campo Nuevo, Viura/Chardonnay, Espagne	*24 $*
Beringer, Pinot Gris, États-Unis	*26 $*
Yellow Tail Chardonnay	*28 $*
Etchart Cafayate Torrontes	*30 $*
Lamberti Santepietre Pinot Grigio	*32 $*

Vin rosé

White Zinfandel Beringer California Collection 2011	*26 $*

Vins mousseux

Hungaria, Hongrie	*30 $*
Champagne Mumm Cordon Rouge, France	*105 $*

**** Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)***

** Choix de vins personnalisés disponibles sur demande.*

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Les consommations

Bière	*5.50 $*
Bière importée	*6.50 $*
Coupe de vin	*6.00 $*
Spiritueux / fort	*5.25 $*
Spiritueux avec chaser	*6.00 $*
Cognac Vs, Stigner,Marteau	*6.00 $*
Apéro	*5.25 $*
Porto	*5.75 $*
Shooter	*3.50 $*
Liqueur fine (Cognac VSOP, Grand-Marnier, Chivas)	*7.00 $*
Café spécial	*7.50 $*
Boisson gazeuse ou perrier	*3.00 $*
Bouteille d'eau	*2.50 $*
Mousseaux Hungaria (bouteille)	*30.50 $*
Champagne cordon rouge (bouteille)	*104.50 $*
Porto (bouteille)	*52.25 $*

Pourboire 15% et taxes non-inclus

Le Noranda

HOTEL | CONGRES | SPA

Voici une liste des personnes ressource de Rouyn-Noranda

Décorateurs

- *LES FRANGINES*

  Mmes Rachel et Danielle Roy
  108, 8e Rue
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 2A6
  T : 819 764-6413
  F : 819 762-6032
  info@lesfrangines.com
  lesfrangines.com

- *FLEURISTE À FLEUR OUVERT*

  405, avenue Larivière
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 4H7
  T : 819 797-6661
  fleuriste@afleurouvert.com
  afleurouvert.com

- *TRICOT ARTISANAT CÉ-LAUR*

  Mmes Chantal St-Pierre et Line Goyette
  14, rue Perreault Est
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 3C2
  T : 819 762-4177
  F : 819 762-4177
  info@tricotsartisanatce-laur.com

- *DÉCORATION ÇA VA ÊTRE BEAU*

  Mme Johanne Bradley
  118, route des Pionniers
  Rouyn-Noranda (Québec) J9Y 0K2
  T : (819) 763-2943
  jo.bradley@hotmail.com

- *DÉCORACTION*

  Mme Johane Chabot
  T : (819) 442-0062
  johanechabot@icloud.com

DJ & Orchestres

- *PATRICK BLAIS*

  T : 819 763-7633
  p.blais@residence-funeraire.coop

- *ALAIN VÉZINA*

  T : 819 763-7780
  vezinaalain@hotmail.com

- *DISCO MOBILE MDJ*

  M. Michel Desrosiers
  T : 819 762-3089 / 819 279-5592
  michel01@cablevision.qc.ca

- *MATHIEU POIRIER & LUC DAIGLE*

  T : 819 763-2945 / 819 797-2851

- *Isabelle Fortin, violoniste*

  T : 819 797-4606
  fortinviolon@hotmail.com

- *GASTON THIVIERGE*

  T : 819 279-4848
  gastont@hotmail.com

- *ÉRIC VALOIS*

  T : 819 279-5956
  djvalois@hotmail.com

- *DISCO MÉGA DANSE*

  M. Ghislain Fortier
  T : 819 797-4829
  gfortier@mail.com

- *LUC BUREAU*

  T : 819 764-9774
  lb@cablevision.qc.ca

- *DJ NICO*

  T : 819-277-3308

- *CHRISTIAN FERRON*

  T : 819-797-9482
  T : 819-279-5119

- *DJ DAVID LEVASSEUR*

  T : 819-354-6010

- *DJ YVES BERTRAND*

  T : 819-622-2308

- *ORCHESTRE CUSTOM*

  4 à 6 membres avec chanteuse
  M. Sylvain Lépine
  T : 819-764-3686
  T : 819-277-0577
  Lien pour visionnement : http://www.youtube.com/watch?v=_GwXIQfX8GM
  Courriel : custom_spectacle@hotmail.com

- *ORCHESTRE EXIST*

  M.Mario Clément
  T : 819-762-3930

- *ORCHESTRE LES 8 SOURCILS*

  M. Jocelyn
  T : 819-763-2688

Photographes

- *ZONE IMAGE PHOTO MICHEL FORTIN*

  M. Michel Fortin
  50, rue Gamble Ouest
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 2R4
  T : 819 762-6761
  F : 819 764-3464
  info@photo-michel-fortin.qc.ca
  photomichelfortin.com

- *PHOTOGRAPHE NATHALIE TOULOUSE*

  Mme Nathalie Toulouse
  243, avenue Murdoch
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1E8
  T : 819 279-0120
  photo-nathalie@hotmail.com
  nathalietoulousephotographe.com

- *CHRISTIAN LEDUC PHOTOGRAPHE*

  M. Christian Leduc
  T : 819 763-2887
  leduc996@gmail.com
  leducphotographe.com

- *CRÉATIONS DOUBLE-CLIC*

  Mme Annie Boudreau
  123, 7e Rue
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1Z8
  T : 819 763-6408
  F : 819 768-5886
  annie@double-clic.ca
  double-clic.ca

- *ÉRIC BREAULT PHOTOGRAPHE*

  M. Éric Breault
  T : 819 762-8892
  photo@ericbreault.net
  ericbreault.net

- *HUGO LACROIX PHOTOGRAPHE*

  M. Hugo Lacroix
  T : 819 277-0206
  hugolacroix.photo@gmail.com
  hugolacroix.com

- *MARIE-PIER GIASSON PHOTOGRAPHE*

  Mme Marie-Pier Giasson
  T : 819 279-4377
  mpgphotographie@hotmail.com
  mpgphotographie.com

- *MOMENT PRÉSENT PHOTOGRAPHE*

  Mme Geneviève Dugon
  T : 819 637-2052 / 819 290-4651
  momentpresentphotographie@gmail.com
  momentpresentphotographie.com

- *PHOTOGRAPHE JOËL BOURGOIN*

  M Joël Bourgoin
  T : 819 880-0409
  joelbourgoinphotographe@gmail.com
  joelbourgoinphotographe.com

- *RÉGIS MASSICOTTE*

  T : 819 637-2085
  Cellulaire :819-290-1712
  Facebook : regis massicotte foto

Tenus de soirée

- *LE MERCIER*

  103, avenue Principale
  Rouyn-Noranda, QC J9X 4P1
  T : 819-762-1342

- *JOSÉE-NAT INC.*

  19, rue Perreault Est
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 3c1
  T : 819 762-4735
  F : 819 762-4280
  josee-nat@hotmail.com
  josee-nat.ca

Limousine

- *DUMONT LIMOUSINES*

  1261, 3e Avenue
  Val-d'Or (Québec) J9P 1V4
  T : 819- 825-6575

41, 6e Rue
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1Y8

www.lenoranda.com
Facebook : www.facebook.com/lenoranda
Twitter : http://twitter.com/lenoranda