

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
No de division : 01 - Montréal  
No de cour : 500-11-055035-188  
No de dossier : 41-2407298

COUR SUPÉRIEURE  
(Chambre commerciale)

DANS L'AFFAIRE DE L'AVIS D'INTENTION DE  
DÉPOSER UNE PROPOSITION DE :

---

**CHARCUTERIE PARISIENNE INC.**, corps politique légalement constitué selon la Loi, ayant son siège social et son principal établissement au 6910, rue Marconi, en la ville de Montréal, province de Québec H2S 3K1.

Débitrice / Requérante

-et-

**KPMG INC.**, 600, boul. de Maisonneuve Ouest, bureau 1500, Montréal, Québec, H3A 0A3.

Syndic Autorisé en Insolvabilité

---

## RAPPORT DU SYNDIC AU SOUTIEN DE LA DEMANDE D'ÉMISSION D'UNE ORDONNANCE D'APPROBATION ET DE DÉVOLUTION (ARTICLE 65.13)

---

Je, soussigné, Maxime Codere, de KPMG INC., en sa capacité de Syndic agissant in re l'avis d'intention de déposer une proposition de CHARCUTERIE PARISIENNE INC., (ci-après « **Charcuterie Parisienne** » ou la « **Compagnie** »), fais respectueusement rapport à la Cour :

### INTRODUCTION

1. Le 6 août 2018, Charcuterie Parisienne a déposé un avis d'intention de déposer une proposition (ci-après l'« **AI** ») en vertu de *la Loi sur la faillite et l'insolvabilité* (ci-après la « **LFI** »), le tout tel qu'il appert au dossier de la Cour et KPMG inc. (ci-après le « **Syndic** » ou « **KPMG** ») a été nommée Syndic à l'AI;
2. Conformément à la LFI, le 8 août 2018, le Syndic a expédié à tous les créanciers connus de la Compagnie une copie de l'avis d'AI;
3. Dans les 10 jours suivant le dépôt de l'AI, soit le 16 août 2018, le Syndic a déposé auprès du séquestre officiel l'état de l'évolution de l'encaisse pour la période du 13 août 2018 au 14 septembre 2018, le rapport de l'auteur de la proposition sur l'état de l'évolution de l'encaisse et le rapport du Syndic sur l'état de l'évolution de l'encaisse, conformément à l'article 50.4(2) de la LFI;

4. L'objectif de ce rapport est de fournir à cette honorable Cour :
- a) Des renseignements relativement aux activités de la Compagnie et de ses difficultés financières; et
  - b) Les recommandations du Syndic relativement à la demande d'approbation de la vente des actifs de la Compagnie à Les Aliments Levitts (Canada) inc. (ci-après l'« **Acheteur** ») conformément à l'offre déposée le 20 août 2018 (ci-après l'« **Offre d'Achat** ») et de dévolution.

**HISTORIQUE DE CHARCUTERIE PARISIENNE ET DU STATUT DE SA SITUATION FINANCIÈRE**

5. Ce rapport devrait être consulté conjointement avec la Requête de la débitrice pour autorisation de vendre ses actifs (art. 65.13 de la LFI) (ci-après la « **Requête** »);
6. Fondée en 1940, Charcuterie Parisienne est une société privée qui opère une entreprise spécialisée dans la production de charcuterie fine au Québec;
7. Tel qu'indiqué dans la liste des créanciers de l'AI, au 6 août 2018, le total des obligations de la Compagnie totalisait environ 748 000 \$. Le tableau ci-dessous résume la répartition des créances de la Compagnie à cette date :

<b>Charcuterie Parisienne inc. Créanciers</b>	
<b>Créanciers</b>	<b>Montant (\$)</b>
Déductions à la source	80 620
Banque Nationale du Canada (créancier garanti)	66 663
<b>Créanciers non garantis</b>	
Isabelle Brullman (créancier lié)	30 570
Autres	570 442
	<b>601 012</b>
<b>Total</b>	<b>748 294</b>

**ÉTAT DES AFFAIRES DE CHARCUTERIE PARISIENNE ET CAUSES DE SES DIFFICULTÉS FINANCIÈRES**

8. Selon Charcuterie Parisienne, l'AI a été déposé dans le contexte suivant :
  - a) En décembre 2017, la Compagnie a été forcée d'arrêter la production dans son usine par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA); et
  - b) En 2018, la Compagnie a utilisé la sous-traitance pour commercialiser certains produits afin d'assurer un approvisionnement à une partie de sa clientèle établie. Toutefois, depuis juin 2018, la Compagnie a cessé la vente de ses produits;
9. Les principaux vecteurs des difficultés financières sont un bâtiment vieillissant et non optimal requérant des dépenses élevées en entretien et en réparations, et des fluctuations souvent importantes du prix des matières premières alors que les ventes sont demeurés stables;
10. Dans ses conditions, la Compagnie a procédé à la recherche d'un nouveau financement/investissement à court terme. En décembre 2017, une entente avait été conclue avec un nouveau partenaire de l'industrie, cependant, suite à la suspension de l'agrément fédéral par l'ACIA, ce dernier s'est désisté;

**PROCESSUS DE VENTE ET OFFRE DE L'ACHETEUR*****Processus de vente***

11. Le 8 août 2018, la Compagnie a entamé un processus de vente de l'ensemble de ses actifs sous la supervision et les conseils du Syndic (ci-après le « **Processus de vente** »);
12. Dans le cadre de la mise en œuvre du Processus de vente, les activités ont été les suivantes :
  - a) La Compagnie et KPMG ont procédé à l'identification d'une trentaine (30) d'acheteurs potentiels. Un cahier d'appel d'offres précisant, en autres, les termes et conditions du Processus de vente et la liste des actifs (ci-après le « **CIM** ») leur a été envoyé. Le CIM est joint au présent rapport en **Annexe A**;
  - b) Sept (7) acheteurs potentiels ont signé une entente de confidentialité et ont obtenu la documentation financière confidentielle et ont été invité à visiter les installations de la Compagnie;
13. Conformément aux termes et conditions présentés dans le CIM, le 20 août 2018, le Syndic a procédé à l'ouverture des offres reçues, au nombre de quatre (4) (ci-après le « **Offres Reçues** ») en présence des représentants de Charcuterie Parisienne et du représentant de la Banque Nationale du Canada (créancier garanti);
14. Le 20 août 2018, la Compagnie a informé le Syndic de son intention d'accepter l'Offre d'Achat, sujet à l'approbation du tribunal dans le cadre d'une demande d'approbation et de dévolution des actifs;

**Offre d'Achat**

15. L'Offre d'Achat est annexée à la Requête déposée à la Cour par Charcuterie Parisienne et vise l'acquisition de l'ensemble des actifs de la Compagnie et ses actions en échange d'une contrepartie de deux cent vingt-quatre mille neuf cent quatre-vingt-dix-neuf dollars (224 999 \$);
16. L'Offre d'Achat est sujet uniquement à la ratification éventuelle par la Cour d'une proposition concordataire de la Compagnie;
17. Le Syndic est d'avis que l'Offre d'Achat représente l'offre la plus intéressante parmi les Offres Reçues;

**CONCLUSION**

18. Le Syndic soumet respectueusement à la Cour qu'il supporte la Demande de la Compagnie, soit :
  - a) L'obtention d'une ordonnance approuvant la vente et la dévolution de ses actifs, pour les raisons suivantes :
    - i) La transaction intervient au terme du Processus de vente mis en œuvre sous la supervision de KPMG, lequel a été ouvert, transparent, suffisant afin d'intéresser le plus grand nombre d'acheteurs potentiels, dans les circonstances;
    - ii) La contrepartie offerte par l'Acheteur est juste et raisonnable, dans les circonstances et devrait permettre le remboursement en entier de :
      1. Déductions à la source impayées; et
      2. Créancier garantie;
    - iii) La contrepartie offerte par l'Acheteur devrait également permettre à la Compagnie de déposer une proposition viable à ses créanciers non garantis.

DATÉ À MONTRÉAL, le 21 août 2018

**KPMG INC.**

Syndic agissant *in re* la proposition de  
CHARCUTERIE PARISIENNE INC.



---

Maxime Codere, CPA, CA, CIRP, SAI

**CHARCUTERIE PARISIENNE INC.**

Rapport du Syndic

Le 21 août 2018

---

**Annexe A**  
Cahier d'appel d'offres



TRANSACTIONS ET RESTRUCTURATION

# **CHARCUTERIE PARISIENNE INC.**

Le 8 août 2018

## **APPEL D'OFFRES SOUS SEING PRIVÉ**

Mémo d'informations

[kpmg.ca](http://kpmg.ca)



**KPMG inc.**  
Tour KPMG  
Bureau 1500  
600, boul. de Maisonneuve Ouest  
Montréal (Québec) H3A 0A3

Téléphone (514) 840-2100  
Télécopieur (514) 840-2187  
Internet [www.kpmg.ca](http://www.kpmg.ca)

Le 8 août 2018

Aux soumissionnaires intéressés

**Objet : CHARCUTERIE PARISIENNE INC.**

---

Nous vous présentons le mémo d'informations relativement au processus d'appel d'offres sous seing privé.

N'hésitez pas à communiquer avec Maxime Codere au 514-940-7528 pour toute question.

**KPMG INC.**

Maxime Codere, CPA, CA, CIRP, SAI  
Vice-président



# Table des matières

---

1	Avis au lecteur	1
---	-----------------	---

---

2	Introduction	2
---	--------------	---

---

3	Procédures de vente	3
---	---------------------	---

---

4	Termes et conditions de vente	4
---	-------------------------------	---

---

Annexe A : Formulaire d'offre

---

Annexe B : Détail des actifs et photos

---



# 1 Avis au lecteur

Charcuterie Parisienne inc. (ci-après « **Charcuterie** » ou la « **Compagnie** ») a entrepris un processus de restructuration le 6 août 2018 par le dépôt d'un avis d'intention de faire une proposition (ci-après « **AI** ») en vertu du paragraphe 50.4 (1) de la Loi sur la faillite et l'insolvabilité (ci-après la « **LFI** »). KPMG inc. a été nommé syndic à l'AI (ci-après le « **Syndic** » ou « **KPMG** »).

Dans le cadre de son processus de restructuration, Charcuterie, avec le support et sous la supervision de KPMG, sollicite des offres pour l'achat de la totalité de ses éléments d'actif (ci-après les « **Actifs** »), sujet à l'approbation de la Cour Supérieure du Québec (ci-après la « **Cour** »).

Les Actifs sont décrits à l'**Annexe B**.

Charcuterie considérera également les offres en bloc pour la vente de tous les Actifs.

Ce document a été préparé uniquement aux fins d'accommoder les acheteurs potentiels (ci-après l'« **Acheteur** » ou collectivement les « **Acheteurs** ») et les assister dans leurs démarches pour déterminer s'ils désirent soumettre une proposition d'achat pour les Actifs.

Charcuterie déclare expressément, et l'Acheteur reconnaît, que ce dernier ne peut et ne devrait pas compter sur cette information afin d'arriver à une décision d'acheter les Actifs.

KPMG n'a pas vérifié indépendamment la nature de l'information ci-incluse et ne fait aucune représentation explicite ou implicite ou garantie quant à l'exactitude ou l'entièreté de telle information. Rien de ce que contient ce document n'est ou ne devrait être perçu comme étant une représentation quant au potentiel présent ou futur des Actifs.

**Chaque Acheteur doit compter sur sa propre inspection et enquête afin de se satisfaire quant au titre, valeur commerciale, liens, description, capacité d'utilisation, quantité, condition, existence, valeur ou toute autre affaire ayant trait aux Actifs à être acquis.**

L'information contenue aux présentes a été préparée dans le seul but de présenter aux Acheteurs des Actifs et doit être tenue confidentielle et ne doit pas être reproduite ou utilisée pour quelque autre but ou divulguée à des tiers, sans le consentement exprès écrit préalable de Charcuterie.

---

**Ni ce document, ni sa remise à quel qu'Acheteur que ce soit, ne constituera une offre de vente.**

---



## 2 Introduction

Charcuterie est une entreprise familiale d'origine suisse fondée à Montréal en 1940. Charcuterie a été l'une des premières entreprises à faire connaître la charcuterie fine au Québec en respectant les méthodes de fabrication traditionnelles qui donnent à ses charcuteries une saveur authentique et naturelle.

Grâce à son personnel spécialisé, la Compagnie a perpétué les traditions européennes et qui font toute la différence quant à la préparation, la cuisson et la fumaison des viandes. Le savoir-faire unique de Charcuterie a permis d'offrir plus de 40 délicieuses spécialités aux meilleures tables du Québec, dans les boutiques spécialisées, les grands hôtels et chez les traiteurs réputés. Les produits de Charcuterie sont nombreux et variés incluant pâtés, rillettes, jambons et saucisses.

En décembre 2017, la Compagnie a été forcée d'arrêter la production dans son usine par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). En 2018, la Compagnie a utilisé la sous-traitance pour commercialiser certains produits afin d'assurer un approvisionnement à une partie de sa clientèle établie. Toutefois, depuis juin 2018, la Compagnie a cessé la vente de ses produits.

La propriétaire actuelle, Isabelle Brullman, est disponible pour assurer la transition de la propriété dans le cadre du processus de vente.



### 3 Procédures de vente

Charcuterie considérera les offres d'achat visant les Actifs, sur une base « tel quel » et sans garantie aucune, des droits, titres et intérêts dans les Actifs aux fins de procéder à une vente de gré à gré.

Les Acheteurs désirant avoir accès à de l'information et de la documentation supplémentaire dans le but d'évaluer leur intérêt à déposer une offre, pourront consulter celles-ci sur signature d'une entente de confidentialité.

Les Actifs pourront être inspectés le **15 août 2018 de 10 heures à 14 heures** en communiquant préalablement avec le représentant de KPMG identifié ci-dessous.

Vous pourrez obtenir de plus amples informations en contactant le représentant de KPMG identifié ci-dessous.

Toute offre doit être soumise en accord avec les Termes et Conditions de Vente plus amplement décrits à la section 4 de ce document d'informations, ainsi qu'avec le formulaire d'offre que vous trouverez en **Annexe A**.

**Les offres devront être reçues le ou avant le 20 août 2018 à midi.**

**Les offres devront être reçues au bureau de KPMG à l'adresse ci-dessous.**

**KPMG INC. a/s Maxime Codere**  
600 Boul. De Maisonneuve Ouest, bureau 1500  
Montréal (Québec) H3A 0A3

Tout contact par les Acheteurs devra se faire directement avec le représentant de KPMG ci-dessous mentionné :

**Maxime Codere, CPA, CA, CIRP, SAI**  
Vice-président  
Téléphone : (514) 940-7528  
Télécopieur : (514) 840-2121  
Courriel : [mcodere@kpmg.ca](mailto:mcodere@kpmg.ca)

L'ouverture des offres, aura lieu le **20 août 2018 à 13 h** au bureau de KPMG sans la présence des Acheteurs.

Toute proposition soumise à Charcuterie en accord avec les Termes et Conditions de Vente établis à la section 4 de ce document d'informations sera considérée. Si une partie ne soumet pas un Formulaire de Proposition en accord avec les Termes et Conditions de Vente, Charcuterie ne sera d'aucune façon tenue de considérer celle-ci.

**Les Acheteurs sont avisés que la proposition la plus élevée ne sera pas nécessairement acceptée, ni quelque proposition que ce soit.** Toute proposition sera conditionnelle à la conclusion d'une entente formelle d'achat et de vente à être convenue avec Charcuterie et devra être autorisée par la Cour.



## 4 Termes et conditions de vente

1. Charcuterie considérera des offres écrites d'achat des Actifs.

**Les offres scellées portant la mention « OFFRE- Charcuterie Parisienne inc. » doivent être livrées ou postées, port payé, au bureau de KPMG à l'adresse suivante le ou avant le 20 août 2018 à midi :**

**KPMG INC.**

À l'attention de Maxime Codere  
600 Boul. De Maisonneuve Ouest, bureau 1500  
Montréal (Québec) H3A 0A3

2. Tout Acheteur proposant déclare implicitement, par le dépôt d'une offre, avoir inspecté, examiné et s'être satisfait du titre des Actifs décrits aux présentes et qu'aucune représentation, garantie, terme, condition, entente ou consentement collatéral, statutaire ou autrement, description, capacité d'utilisation, qualité, quantité ou toute autre chose, affectant quelque Actif que ce soit, ou ayant trait à toute autre matière ou chose quelconque sauf si expressément inclus aux présentes, n'est faite par les présentes.
3. Sans limiter la généralité de ce qui précède, chaque partie qui soumet une offre reconnaît et consent que chaque Actif est offert spécifiquement sur une base « tel quel » et sans garantie aucune au moment où chaque Actif existera au moment de la date de clôture de la vente.

Chaque Acheteur proposant reconnaît que KPMG n'est pas tenu d'inspecter, compter ou permettre l'inspection ou le comptage des Actifs ou de quelque partie que ce soit et cet Acheteur sera présumé s'être fié entièrement à son propre jugement, inspection et enquête. Il sera de la seule responsabilité de l'Acheteur d'obtenir, à ses frais, tout consentement à tel transfert ainsi que toute documentation ou assurances qui seraient nécessaires ou désirables dans les circonstances. KPMG ne sera pas responsable pour une description incorrecte, un défaut ou une condition d'un Actif, et chaque personne soumettant une proposition ne pourra faire de réclamation contre KPMG, ou un de ses directeurs, officiers, employés ou sous-traitants, ayant trait à la proposition pour l'achat d'une partie ou de la totalité des Actifs.

4. Les Actifs seront disponibles pour inspection, tel que convenu à la section 3 (Procédures de vente).
5. Charcuterie ou KPMG ne seront pas tenus de fournir ou produire tout document, titre, déclaration ou autre document ou preuve d'appartenance que ceux déjà en sa possession.
6. Toutes les offres doivent être signées par une personne dûment autorisée par l'entité faisant la proposition.
7. **Toutes les offres doivent préciser la valeur accordée à chacun des lots.**
8. Toutes les offres doivent être accompagnées d'une traite bancaire ou d'un chèque certifié libellé à l'ordre de « KPMG inc. *en fidéicomis* » pour un montant équivalent à 15% du prix

offert, lequel sera conservé en fidéicommiss par KPMG. **Si la transaction obtient l'approbation de la Cour**, cette traite ou ce chèque sera présumé être un dépôt non-remboursable (le « **Dépôt** ») et sera retenu et appliqué contre le prix d'Achat au moment de la transaction.

Également, l'Acheteur doit fournir la preuve documentaire qu'il a les ressources financières nécessaires pour compléter la transaction proposée.

9. Charcuterie se réserve le droit d'amender ou mettre fin au processus de vente à tout moment. L'offre la plus élevée, ou toute autre offre, ne sera pas nécessairement acceptée et Charcuterie se réserve le droit de rejeter toutes les offres.
10. Charcuterie peut, à sa seule discrétion, renoncer à l'une ou à toutes les « Termes et conditions de vente », ou à son avis de vente par appel d'offres.
11. Si quelque offre que ce soit est acceptée par Charcuterie, sujet à l'approbation de la Cour, Charcuterie ou KPMG avisera l'Acheteur de telle acceptation dans un délai de 5 jours ouvrables, par avis écrit, soit par messagerie, soit par courrier recommandé ou par courriel adressé à l'Acheteur à l'adresse prévue dans son offre, tel avis étant présumé effectivement donné et reçu lorsque déposé au bureau de poste ou lorsque livré par messagerie.
12. Tous les dépôts ayant trait aux offres qui ne seront pas retenues par Charcuterie seront retournés dans les plus brefs délais aux parties par courrier recommandé, adressé aux parties selon l'adresse établie dans la proposition, sans intérêt quelconque.
13. Sur acceptation de son offre par la Cour, l'Acheteur aura 10 jours ouvrables suivants l'acceptation de son offre pour compléter la transaction et effectuer le paiement en totalité du solde du prix d'achat incluant les taxes applicables.
14. Charcuterie demeurera en possession des Actifs et gardera tous les droits, intérêts et titres y afférent jusqu'à ce que le prix d'achat ait été payé en entier.
15. Si un Acheteur ne respecte pas les présentes Conditions de Vente, son dépôt et toutes autres sommes versées seront confisqués par Charcuterie à titre de dommages-intérêts liquidés. Charcuterie pourra revendre les Biens Achetés et l'Acheteur devra payer à Charcuterie la différence, le cas échéant, entre le prix d'achat en vertu de la Convention d'Achat et de Vente et le Prix d'Achat reçu par le Syndic conformément à cette revente, ainsi que tous les frais et dépenses provenant de cette revente ou entraînés par celle-ci plus un intérêt de 15 % par année sur cette différence.
16. La soumission d'une offre à Charcuterie constituera une reconnaissance que l'Acheteur a revu, compris, reconnu et accepté les termes accompagnant l'« Avis au lecteur », ainsi que ces « Termes et conditions de vente ».
17. La vente des Actifs sera faite sans aucune garantie et aux risques et périls de l'Acheteur.
18. Le solde de prix de vente sera versé comptant, par chèque certifié ou traite bancaire, lors de la clôture de la transaction.

19. Toute taxe, prélèvement, droit ou imposition pouvant résulter de la vente seront à la charge de l'Acheteur.
20. La validité et l'interprétation des « Termes et conditions de vente » et l'offre soumise ou toute entente exécutée conformément aux présentes seront assujettis aux lois du Québec.
21. Sous réserve du paragraphe 12, le prix de vente sera conservé en fidéicommiss par KPMG dans un compte auprès d'une institution financière et portant intérêts, pour qu'il en soit disposé selon la loi.

**Daté à Montréal, Québec, ce 8<sup>e</sup> jour d'août 2018.**



## Annexe A : Formulaire d'offre

À: Charcuterie Parisienne inc.

Attention : KPMG inc. (Maxime Codere)  
600 Boul. De Maisonneuve Ouest, bureau 1500  
Montréal (Québec) H3A 0A3

1. \_\_\_\_\_  
(Nom de la partie faisant l'offre)

2. \_\_\_\_\_  
(Adresse de la partie)

3. \_\_\_\_\_  
(Personne contact)                      (Numéro de téléphone)                      (Numéro de télécopieur)

4.	Montant offert <b>Lot 1</b>	Équipements et accessoires	_____	\$
	Montant offert <b>Lot 2</b>	Inventaire	_____	\$
	Montant offert <b>Lot 3</b>	Propriété intellectuelle	_____	\$
	<b>TOTAL</b>		_____	<b>\$</b>

5. Vous trouverez ci-joint mon (notre) chèque certifié/ma (notre) traite bancaire à l'ordre de KPMG inc. en fidéicommiss au montant de \_\_\_\_\_ \$ lequel correspond à 15 % du montant total ci-dessus offert.

Conditions :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Cette proposition est soumise en accord avec les Termes et conditions contenus au Mémo d'informations daté du 8 août 2018.

---

Signataire dûment autorisé

---

Date



## Annexe B : Détail des actifs et photos

**ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES**  
**SOMMAIRE**

<b>PHOTOS</b>			<b>PAGE</b>
<b>1 @ 18</b>	<b>BALANCES ET ÉTIQUETTEUSES</b>		<b>1</b>
<b>19 @ 60</b>	<b>CHARIOTS ET CHARIOTS ÉLÉVATEURS</b>		<b>2</b>
<b>61 @ 85</b>	<b>TABLES</b>		<b>3</b>
<b>86 @ 102</b>	<b>MOULES, GRILLES ET BÂTONS POUR CUISSON</b>		<b>4</b>
<b>105 @ 134</b>	<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>		<b>5</b>
<b>151 @ 188</b>	<b>ÉQUIPEMENTS 1</b>		<b>6</b>
<b>189 @ 220</b>	<b>ÉQUIPEMENTS 2</b>		<b>7</b>



**LISTE DES EQUIPEMENTS**
**PAGE 2**

EMPLACEMENT	EQUIPEMENTS <b>CHARIOTS</b>	PHOTOS	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 60"X30"X12" ---- 24 UN	19	
	galv. CHARIOTS PLATS SUR ROUE 60"X30"X12" --- 1UN	20	
	S/S CHARIOTS 5 ÉTAGES SUR ROUE 39"X21"X53" ---- 12 UN	21	
	S/S CHARIOTS 2 ÉTAGES SUR ROUE 60"X28"X43" +dos 3" --- 2UN	22	
	S/S CHARIOTS ÉMAILLÉS SUR ROUE 36"X24"X34" ---- 8UN	23	
	S/S PANIERS ÉMAILLÉS 38"X18"X22" --- 7UN	24	
	S/S CHARIOTS RECT. À VIANDE SUR ROUE 55"X30"X30" --- 6UN	25	
	S/S CHARIOTS RECT. À VIANDE SUR ROUE 54"X28"X32" --- 1UN	26	
	S/S CHARIOTS RECT. À VIANDE SUR ROUE 38"X30"X30" --- 2UN	27	
	S/S CHARIOTS 1/2 LUNE À VIANDE SUR ROUE 53"X26"X33" --- 3UN	28	
	S/S CHARIOTS CARRÉ À SAUMURE SUR ROUE 23"X23"X37" --- 3UN	29	
	S/S CHARIOTS CARRÉ À VIANDE SUR ROUE 26"X26"X27" --- 9UN	30	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 24"X18,5"X7" --- 3UN	31	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 23"X20"X10" --- 4 UN	32	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 48"X24"X12" --- 1 UN	33	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 60"X28"X10" --- 1 UN	34	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 75"X28"X7,5" --- 1 UN	35	
	S/S RACK TRIANGLE POUR OUTILS HACHER --- 1 UN	36	
	S/S CHARIOTS PLATS SUR ROUE 24"X19"X7" pour panier émaillé --- 3 UN	37	
	S/S CHARIOT ROND DE RANGEMENT POUR BÂTONS DE CUISSON --- 2UN	38	
	S/S CHARIOTS POUR MOULES À JAMBONS 67" X 31,5" X 71" --- 5UN	39	
	S/S CHARIOTS À GRISONS 42" X 39,5" X 79" --- 16UN	40	
	S/S CHARIOTS POUR CUISSONS 42" X 39" X 64" --- 60UN	41	
	S/S RALLONGES POUR BAYONNES 42" X 39" X 30" --- 20UN	42	
	S/S CHARIOTS POUR CUISSONS 51" X 38" X 72" A/6TABL. --- 3UN	43	
	S/S CHARIOTS POUR CUISSONS 39" X 39" X 73" A/8TABL. --- 6UN	44	
	S/S CHARIOT À ÉTAGES 26"X 20"X70" POUR 10 PLATEAUX DE 18" DE LARGE --- 1UN	45	
	S/S VAT À JAMBON A/ COUVERCLE PLAST. 50"X43"X43" --- 8UN	46	
	S/S VAT À JAMBON A/ COUVERCLE PLAST. 50"X43"X38,5" --- 5UN	47	
GARAGE R-02	CHARIOT ÉLÉVATEUR ÉLECTRIQUE HYSTER W30XTR A/CHARGEUR	49-50	
	CHARIOT ÉLÉVATEUR ÉLECTRIQUE BT A/CHARGEUR	51-53	
	TRANSPALETTE ÉLECTRIQUE BT A/CHARGEUR	52-53	
	TRANSPALETTE MANUEL E-Z SCALE A/BALANCE	55-56	
	TRANSPALETTE MANUEL ULINE --- 3UN	54	
	COMBOS EN PLASTIQUE PLIABLE 48" X 45" X 33,5" --- 9UN	48	
	CHARIOTS UTILITAIRE GRIS RUBBERMAID --- 5UN	57	
	CHARIOTS UTILITAIRE BEIGE RUBBERMAID --- 1UN	58	
	CHARIOTS UTILITAIRE NOIR RUBBERMAID --- 1UN	59	
	CHARIOTS À OUTILS 5 TIROIRS NOIR/ROUGE RUBBERMAID --- 2UN	60	





## LISTE DES ACCESSOIRES

PAGE 5

EMPLACEMENT	ACCESSOIRES AUTRES	PHOTOS	
	ALUMINIUM BAC DE CUISSON 28" X 17" X 3" --- 10UN	105	
	S/S BAC DE CUISSON 23" X 16" X 9" --- 5UN	106	
	S/S BAC DE CUISSON 28" X 17" X 6" --- 5UN	107	
	BAC ROND SUR ROUES POUR ÉPICES A/COUVERCLES RUBBERMAID --- 4UN	108	
	BAC RECT. SUR ROUES POUR ÉPICES A/COUVERCLES RUBBERMAID --- 8UN	109	
	BAC ROND SUR ROUES GRIS RUBBERMAID --- 3UN	110	
	BAC ROND GRIS RUBBERMAID --- 8UN		
	BAC UTILITAIRE BLANC --- 30UN	111	
	BAC UTILITAIRE GRIS --- 70UN	112	
	BAC UTILITAIRE BEIGE --- 32UN	113	
	S/S BASE POUR BOÎTES --- 10UN	114	
	GALV. BASE POUR BOÎTES --- 28UN	115	
	S/S BASE POUR PRODUITS 80" X 48" X 8" --- 1UN	116	
ALLÉE R-21	S/S BUREAU 29" X 29" X 46" AVEC 1 TIROIR	117	
	ESCABEAU EN FIBRE DE VERRE 3 MARCHES --- 1UN	118	
	ESCABEAU EN FIBRE DE VERRE 5 MARCHES --- 1UN	119	
	ESCABEAU EN FIBRE DE VERRE 7 MARCHES --- 1UN	120	
	S/S ESCALIER AVEC ROUES 5 MARCHES --- 1UN	121	
	S/S ESCALIER AVEC ROUES 9 MARCHES --- 1UN	122	
SALLE R-20	S/S ÉTAGÈRES 125" X 26" X 85" --- 2UN	123	
SALLE R-19	S/S ÉTAGÈRES 92" X 30" X 62" --- 3UN	124	
	GALV. ÉTAGÈRES 72" X 24" X 55" --- 3UN	125	
SALLE R-35	LAVABO DOUBLE (PAS INSTALLÉ, PAS DE ROBINET)	126	
SALLE ÉPICES	LAVABO	127	
SALLE R-07	LAVABO	128	
SALLE R-18	LAVABO	130	
	OUTILS MULTIPLE POUR DÉPARTEMENT MAINTENANCE		
	POUSOIR À JAMBON MANUEL	129	
	POUSOIR À JAMBON MANUEL --- 2UN	131	
	S/S TABLETTES MULTIPLE GRANDEURS --- 8UN	132	
	TABLETTES EN NYLON 88" X 16" --- 2UN	133	
	TAPE DISPENSER ELECTRIC "MARSH"	134	

**LISTE DES ÉQUIPEMENTS**

PAGE 6

EMPLACEMENT	ÉQUIPEMENTS	MARQUE	PHOTOS	
SOUS-SOL	CHAUFFE-EAU		151	
SOUS-SOL	CHAUDIÈRE	VOLCANO	152	
SOUS-SOL	BAC À PURGE	DARLING	153	
SOUS-SOL	BASSIN D'EAU		154	
SOUS-SOL	POMPE ALIMENTATION		155	
SOUS-SOL	ADOUCCISSEUR		156	
SOUS-SOL	SCELLEUSE ELLE	MINIPACK	157	
SOUS-SOL	L - SEALER	YC-450	158	
SOUS-SOL	CLIPPER SIMPLE À AIR (TO REBUILD) 2UN		159	
SOUS-SOL	TRANCHEUR BERKEL #818		160	
GARAGE R-02	BARATTE #7912	LUTETIA	161	
CONGÉLATEUR R-03	PORTE		162	
CONGÉLATEUR R-03	SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION + ÉVAPORATEURS	KEEPRITE	163	
CONGÉLATEUR R-03	SONDE		164	
SALLE LAVAGE R-26	BASSIN LAVAGE		165	
FRIGO R-05	AGITATEUR À SAUMURE		166	
FRIGO R-06	INJECTEUR	LUTETIA	167	
FRIGO R-06	BARATTE	DORIT VV4-700	168	
SALLE COUPE R-07	VACUUM SEALER INTACT KOCH		169	
SALLE COUPE R-07	DÉCOUENNEUSE	TOWSEND	170	
SALLE COUPE R-07	SCIE À RUBAN a/moteur arrêt automatique	BIRO 3334	171	
SALLE COUPE R-07	BALANCE DE TABLE (voir annexe balances)		3	
SALLE COUPE R-07	HACHOIR A-56	BUTCHER BOY	172	
SALLE COUPE R-07	MÉLANGEUR		173	
SALLE COUPE R-07	CUTTER EMS	EMS	174	
SALLE COUPE R-07	POUSSOIR SAUCISSES	ALPINA	175	
SALLE COUPE R-07	CLIPPEUSE SIMPLE MODÈLE S3	BARROSO	176	
SALLE COUPE R-07	CLIPPEUSE DOUBLE KDCM 400	TIPPERTIE	177	
SALLE COUPE R-07	CLIPPEUSE À PISTON SPR 465-L	TIPPERTIE	178	
SALLE COUPE R-07	PRESSE À JAMBON		179	
SALLE COUPE R-07	RÉGULATEUR D'AIR		180	
SALLE COUPE R-07	DÉTECTEUR DE MÉTAL	LOMA	181	
SALLE FUMOIRS R-09	FUMOIRS 1 ET 2	MC GRUER	182	
SALLE FUMOIRS R-09	FUMOIR 5	MC GRUER	183	
SALLE FUMOIRS R-09	FOURS 3 ET 4	MC GRUER	184	
SALLE FUMOIRS R-09	FOUR LUTETIA	LUTETIA	185	
SALLE FUMOIRS R-09	BOUILLOIRES 1 ET 2 ET 3		186	
SALLE FUMOIRS R-09	CHAUFRETTE À LA VAPEUR		187	
SALLE FUMOIRS R-09	EXTRACTEURS D'AIR		188	

**LISTE DES ÉQUIPEMENTS**
**PAGE 7**

EMPLACEMENT	ÉQUIPEMENTS	MARQUE	PHOTOS	
REZ-CHAUSSÉ (SUITE)				
SALLE CUISSON R-10	FOURS À PATÉS 6 ET 7		189	
SALLE TECHNIQUE R-37	COMPRESSEUR À AIR		190	
SALLE TECHNIQUE R-37	ASSÉCHEUR D'AIR		191	
SALLE TECHNIQUE R-37	POMPE RETOUR VAPEUR		192	
SALLE TECHNIQUE R-37	MOTEURS POUR FOURS 6 ET 7		193	
PASSAGE BUREAU R-32	AIGUISEUR DE COUTEAUX		194	
PASSAGE BUREAU R-32				
PASSAGE BUREAU R-32	HORODATEUR		195	
PASSAGE BUREAU R-32	PANNEAU ÉLECTRIQUE		196	
SALLE DE SÉCHAGE R-11	SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT		197	
PASSAGE VERS ÉTAGE R-35	PANNEAU ÉLECTRIQUE		198	
PASSAGE VERS ÉTAGE R-35	MONTE-CHARGE (PALAN)		199	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	EMB. SOUS-VIDE 1 ( TEL QUEL)	VC999	200	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	EMB. SOUS-VIDE 2 ( TEL QUEL)	VC999	201	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	EMBALLEUSE SOUS-VIDE 3	XTRAVAC	202	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	EMBALLEUSE SOUS-VIDE 4	XTRAVAC	203	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	BAC DE RÉTRACTION À LA VAPEUR	VC999	204	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	LAZY SUZAN	VC999	205	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	TRANCHEUSE 1	BIZERBA	206	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	TRANCHEUSE 2	BIZERBA	207	
SALLE DE TRANCHAGE R-17	DÉTECTEUR DE MÉTAL	LOMA	208	
1e ÉTAGE	PAC DE RÉFRÉGERATION		210	
1e ÉTAGE	CONTROLLEUR E2 CPC	EMERSON	209	
1e ÉTAGE	PANNEAU ÉLECTRIQUE POUR BARATTE		211	
1e ÉTAGE	PANNEAUÉLECTRIQUE POUR INJECTEUSE		212	
1e ÉTAGE	SYSTÈME DE LAVAGE		213	
2e ÉTAGE	ÉTUVE		214	
2e ÉTAGE	SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT 12		215	
2e ÉTAGE	SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT 13		216	
2e ÉTAGE	MONTE-CHARGE ÉLECTRIQUE		217	
2e ÉTAGE	SYSTÈME DE LAVAGE		218	
	CAMION FORD 2009	275000 KM	219-220	

**BALANCES / SCALES**

**PHOTO 1**



**BALANCE DE PLANCHER A/RAMPE 2500kg 48" X 72"**

**PHOTO 2**



**LECTEUR ATLAS-SSI 2500KG POUR BALANCE DE PLANCHER**

**PHOTO 3**



**PENNSYLVANIA 7600 18" X 18" 100kg**

**PHOTO 4**



**TRANSCELLE TI 1520 20" X 20" 60kg**

## BALANCES / SCALES

PHOTO 5



BALANCE PORTION KILOTECH KWD 500-05 2,5kg X ,001kg

PHOTO 6



BALANCE PORTION KILOTECH SW-10 5kg X ,002kg

PHOTO 7



BALANCE A/BASE TRANSCCELL TI-1500 60kg

PHOTO 8



BALANCE YAMATO BATTERIE 60kg

## BALANCES / SCALES

PHOTO 9



BIZERBA GT-240 15kg x 1g A/IMPRIMANTE

PHOTO 10



BIZERBA GT-240 IMPRIMANTE

PHOTO 11



BIZERBA GT-240 CLAVIER DE L'IMPRIMANTE

PHOTO 12



BIZERBA GT-240 SPECS

**ÉTIQUETTEUSE/ LABELER**

**PHOTO 13**



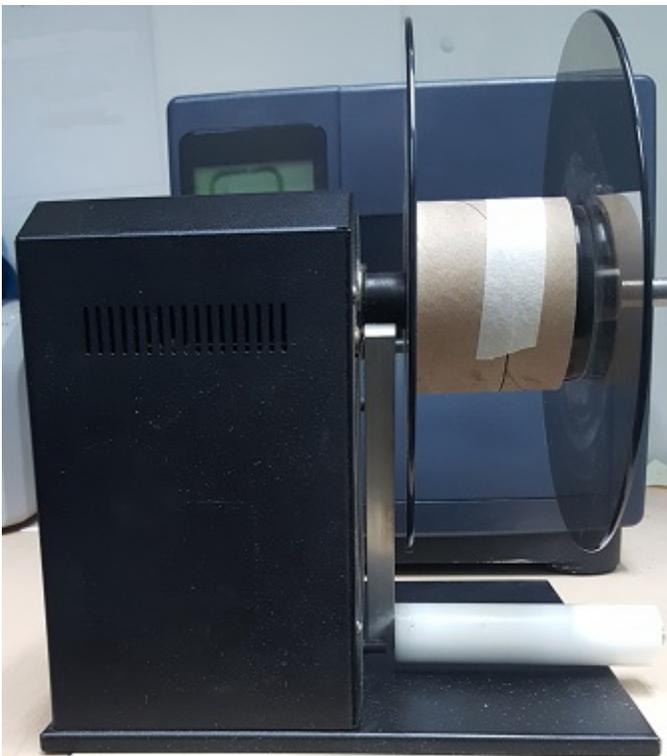
**ÉTIQUETTEUSE DATAMAX-I -4208**

**PHOTO 14**



**ÉTIQUETTEUSE DATAMAX-I -4208**

**PHOTO 15**



**ENROULEUR AUTOMATIQUE GLR50**

**PHOTO 16**



**ENROULEUR AUTOMATIQUE GLR50**

**ÉTIQUETTEUSE/ LABELER**

**PHOTO 17**



**ÉTIQUETTEUSE COGNITIVE CXD4**

**PHOTO 18**



**ÉTIQUETTEUSE COGNITIVE CXD4**

**CHARIOTS**

**PHOTO 19**



S/S CHARIOT PLAT 60" X 30" X 12"

**PHOTO 20**



CHARIOT PLAT GALV. 60" X 30" X 12"

**PHOTO 21**



S/S CHARIOT 5 ÉTAGES 39" X 21" X 53"

**PHOTO 22**



CHARIOT PLAT GALV. 60" X 30" X 12"

**PHOTO 23**



S/S CHARIOT ÉMAILLÉ 36" X 24" X 34"

**PHOTO 24**



S/S PANIER ÉMAILLÉ 38" X 18" X 22"

**CHARIOTS**

**PHOTO 25**



S/S CHARIOT RECT. 55" X 30" X 30"

**PHOTO 26**



S/S CHARIOT RECT. 54" X 28" X 32"

**PHOTO 27**



S/S CHARIOT RECT. 38" X 30" X 30"

**PHOTO 28**



S/S CHARIOT 1/2 LUNE 53" X 26" X 33"

**PHOTO 29**



S/S CHARIOT SAUMURE 23" X 23" X 37"

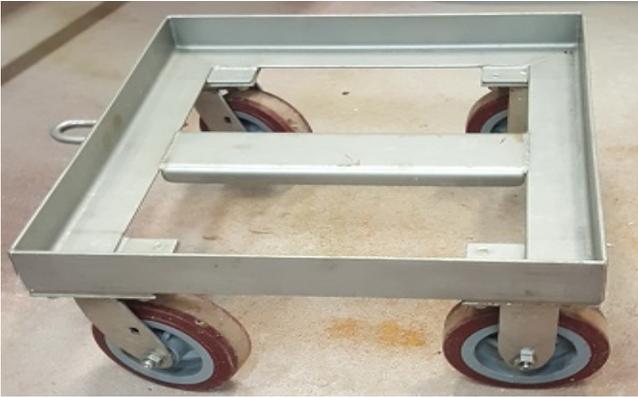
**PHOTO 30**



S/S PANIER ÉMAILLÉ 38" X 18" X 22"

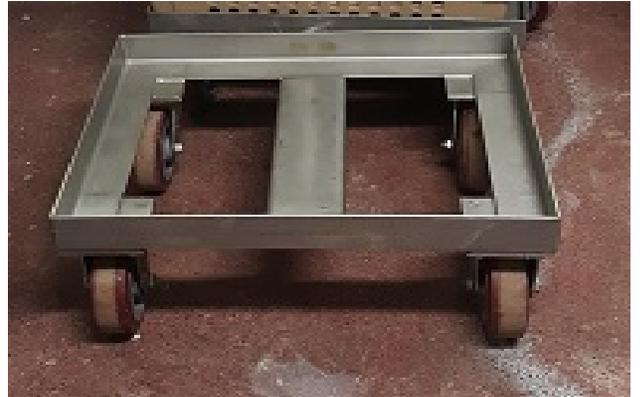
**CHARIOTS**

**PHOTO 31**



S/S CHARIOT PLAT 24" X 18,5" X 7"

**PHOTO 32**



S/S CHARIOT PLAT 23" X 20" X 10"

**PHOTO 33**



S/S CHARIOT PLAT 48" X 24" X 12"

**PHOTO 34**



S/S CHARIOT PLAT 60" X 28" X 10"

**PHOTO 35**



S/S CHARIOT PLAT 75" X 28" X 7,5"

**PHOTO 36**



S/S RACK TRIANGLE POUR OUTILS HACHER

**CHARIOTS**

**PHOTO 37**



S/S CHARIOT PLAT 24" X 19" X 7"  
POUR PANIER ÉMAILLÉ

**PHOTO 38**



S/S CHARIOT ROND POUR BÂTONS

**PHOTO 39**



S/S CHARIOT POUR MOULES 67" X 31,5" X 71"

**PHOTO 40**



S/S CHARIOT POUR GRISONS 42" X 39,5" X 79"

**PHOTO 41**



S/S CHARIOT POUR CUISSON 42" X 39" X 64"

**PHOTO 42**



S/S RALLONGE POUR BAYONNE 42" X 39" X 30"

**CHARIOTS**

**PHOTO 43**



S/S CHARIOT 6 TABLETTES 51" X 38" X 72"

**PHOTO 44**



S/S CHARIOT 8 TABLETTES 39" X 39" X 73"

**PHOTO 45**



S/S CHARIOT À ÉTAGES (10) 26" X 20" X 70"

**PHOTO 46**



S/S VAT À JAMBON A/COUVERCLE 50"X43"X43"

**PHOTO 47**



S/S VAT À JAMBON A/COUVERCLE 50"X43"X38,5"

**PHOTO 48**



COMBO PLASTIQUE PLIABLE 48"X45"X33,5"

## CHARIOTS

**PHOTO 49**



CHARIOT ÉLÉVATEUR ELECT HYSTER W30XTR

**PHOTO 50**



CHARIOT ÉLÉVATEUR ELECT HYSTER W30XTR

**PHOTO 51**



CHARIOT ÉLÉVATEUR ELECT BT

**PHOTO 52**



TRANS-PALETTE ÉLECTRIQUE BT

**PHOTO 53**



CHARGEURS POUR BT

**PHOTO 54**



TRANS-PALETTE MANUEL ULINE

**CHARIOTS**

**PHOTO 55**



**TRANS-PALETTE MANUEL AVEC BALANCE**

**PHOTO 56**



**TRANS-PALETTE MANUEL AVEC BALANCE**

**PHOTO 57**



**CHARIOT UTILITAIRE RUBBERMAID 45"X25"X33"**

**PHOTO 58**



**CHARIOT BEIGE RUBBERMAID 45"X25"X33"**

**PHOTO 59**



**CHARIOT UTILITAIRE RUBBERMAID 38"X17"X33"**

**PHOTO 60**



**CHARIOT OUTILS RUBBERMAID 32"X21"X32"**

**TABLES**

**PHOTO 61**



TABLE S/S 120"X29,5" A/TABLETTE ET DOS 5"

**PHOTO 62**



TABLE S/S 67"X26"

**PHOTO 63**



TABLE S/S 60"X32" A/TABLETTE

**PHOTO 64**



TABLE S/S 60"X27" A/DOS 6"

**PHOTO 65**



TABLE S/S 92"X40" A/SANICLEAN 12" ET DOS 6"

**PHOTO 66**



TABLE S/S 68"X32" A/DOS 6"

**TABLES**

**PHOTO 67**



TABLE S/S 48"X27" A/DOS 6"

**PHOTO 68**



TABLE S/S 72"X28" A/SANICLEAN 12" ET 1 TABLETTE

**PHOTO 69**



TABLE S/S 87"X22" A/TABLETTE

**PHOTO 70**



TABLE S/S 87"X27" A/ 2 TABLETTES

**PHOTO 71**



TABLE S/S 120"X32" A/TABLETTE

**PHOTO 72**



TABLE S/S 132"X32" A/TABLETTE EN BAS + HAUT

**TABLES**

**PHOTO 73**



TABLE S/S 72" X 32" A/TABLETTE

**PHOTO 74**



TABLE S/S 180" X 20" A/TABLETTE GAL. + LAVABO

**PHOTO 75**



TABLE S/S 26" X 26" TOP SANICLEAN

**PHOTO 76**



TABLE S/S 67" X 26"

**PHOTO 77**



TABLE S/S 98 "X 28" A/TABLETTE

**PHOTO 78**



TABLE S/S 48"X32"

**TABLES  
PHOTO 79**



**TABLE S/S 140"X44" POUR ÉGOUTEMENT**

**PHOTO 80**



**TABLE S/S 96"X44" POUR ÉGOUTEMENT**

**PHOTO 81**



**TABLE S/S 116"X48" INCLUANT 2 SANICLEAN 12"**

**TABLES**

**PHOTO 82**



TABLE S/S 60" X 24" TOP SANICLEAN

**PHOTO 83**



TABLE S/S 67"X26"

**PHOTO 84**



TABLE S/S 101"X28" A/TABLETTE ET BALANCE

**PHOTO 85**



TABLE S/S 140"X32" A/TABLETTE

**MOULES GRILLES ET BÂTONS POUR CUISSON**

**PHOTO 86**



S/S MOULE À JAMBON REC. A/COUVERCLE

**PHOTO 87**



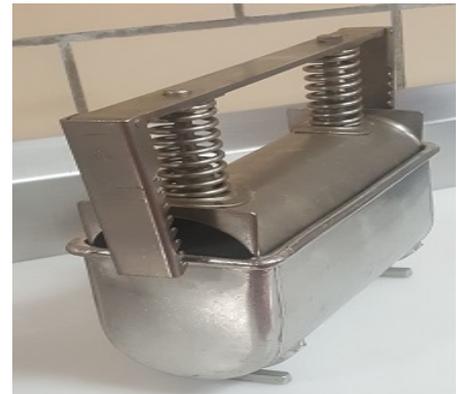
S/S MOULE À JAMBON POIRE A/COUVERCLE

**PHOTO 88**



S/S MOULE À JAMBON REC. PETIT A/COUVERCLE

**PHOTO 89**



S/S MOULE À JAMBON ROND PETIT A/COUVERCLE

**PHOTO 90**



S/S MOULE À PÂTÉS RECTANGULAIRE

**PHOTO 91**



S/S GRILLE À JAMBON 12" X 10"

**MOULES GRILLES ET BÂTONS POUR CUISSON**

**PHOTO 92**



S/S GRILLE À JAMBON 16" X 10"

**PHOTO 93**



S/S RESSORTS POUR GRILLES

**PHOTO 94**



S/S CHARIOT POUR GRILLES

**PHOTO 95**



S/S PANIER ÉMAILLÉ ROND POUR RESSORTS 18"X20"

**PHOTO 96**



S/S PANIER ÉMAILLÉ POUR RESSORTS 12"X10"X18"

**PHOTO 97**



S/S PEIGNES POUR BACON

**MOULES GRILLES ET BÂTONS POUR CUISSON**

**PHOTO 98**



S/S RACK POUR PEIGNES À BACON

**PHOTO 99**



S/S BÂTONS RONDS POUR CUISSON

**PHOTO 100**



S/S BÂTONS OVALS POUR CUISSON

**PHOTO 101**



ALU. BÂTONS TRIANGLE POUR CUISSON

**PHOTO 102**



ALU. BÂTONS CARRÉS POUR CUISSON

**PHOTO 103**

**AUTRES**

**PHOTO 105**



**BAC DE CUISSON ALUMINIUM**

**PHOTO 106**



**S/S BAC DE CUISSON**

**PHOTO 107**



**S/S BAC DE CUISSON**

**PHOTO 108**



**BAC ROND ÉPICES**

**PHOTO 109**



**BAC RECT ÉPICES**

**PHOTO 110**



**BAC ROND SUR ROUES**

**AUTRES**

**PHOTO 111**



**PHOTO 112**



**PHOTO 113**



**PHOTO 114**



**PHOTO 115**



**PHOTO 116**



**AUTRES**

**PHOTO 117**



**PHOTO 118**



**PHOTO 119**



**PHOTO 120**



**PHOTO 121**



**PHOTO 122**



**AUTRES**

**PHOTO 123**



**PHOTO 124**



**PHOTO 125**



**PHOTO 126**



**PHOTO 127**



**PHOTO 128**



**AUTRES**

**PHOTO 129**



**PHOTO 130**



**PHOTO 131**



**PHOTO 132**



**PHOTO 133**



**PHOTO 134**



**ÉQUIPEMENTS**

**PHOTO 151**



**PHOTO 152**



**PHOTO 153**



**PHOTO 154**



**PHOTO 155**



**PHOTO 156**



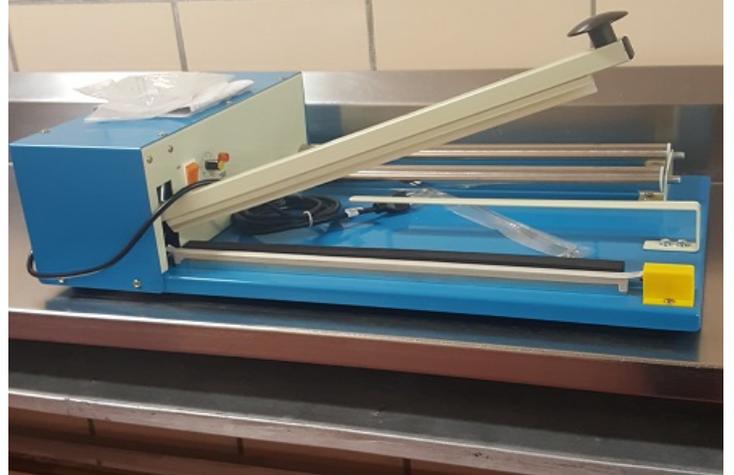
# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

**PHOTO 157**



**PHOTO 158**



**PHOTO 159**



**PHOTO 160**



**PHOTO 161**



**PHOTO 162**



**ÉQUIPEMENTS**

**PHOTO 163**



**PHOTO 164**



**PHOTO 165**



**PHOTO 166**



**PHOTO 167**



# C: IARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

PHOTO 168



PHOTO 169



PHOTO 170



PHOTO 171



PHOTO 172



PHOTO 173



# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

**PHOTO 174**



**PHOTO 175**



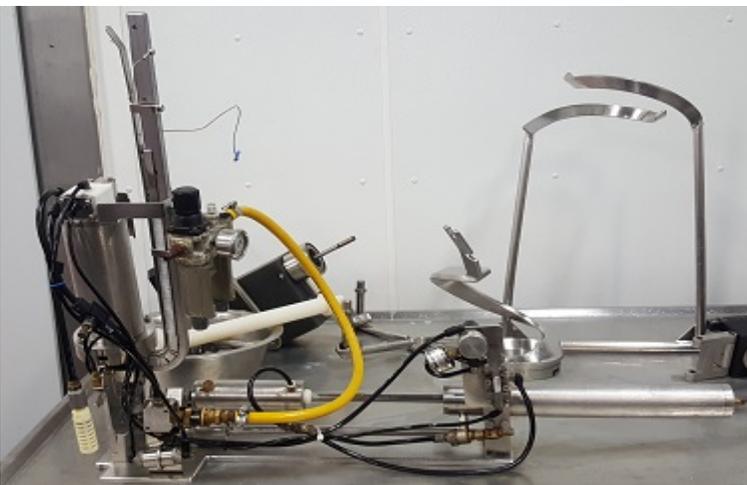
**PHOTO 176**



**PHOTO 177**



**PHOTO 178**



**PHOTO 179**



# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

**PHOTO 180**



**PHOTO 181**



**PHOTO 182**



**PHOTO 183**



**PHOTO 184**



**PHOTO 185**



**ÉQUIPEMENTS**

**PHOTO 186**



**PHOTO 187**



**PHOTO 188**

**PHOTO 189**



**PHOTO 190**

**PHOTO 191**



**ÉQUIPEMENTS**

**PHOTO 192**



**PHOTO 193**



**PHOTO 194**

**PHOTO 195**



**PHOTO 196**

**PHOTO 197**



# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

PHOTO 198



PHOTO 200



PHOTO 202



PHOTO 199

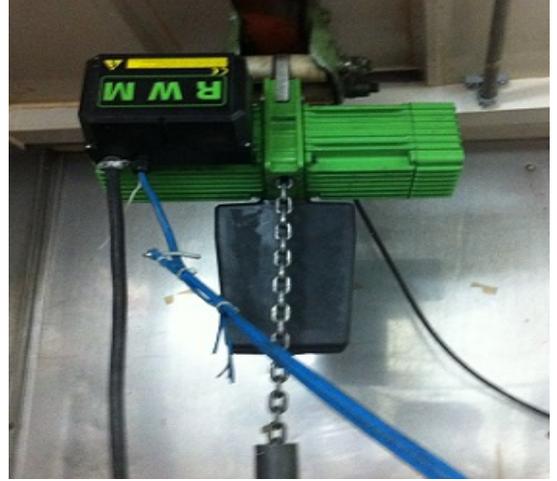


PHOTO 201



PHOTO 203



# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

PHOTO 204



PHOTO 205



PHOTO 206



PHOTO 207



PHOTO 208

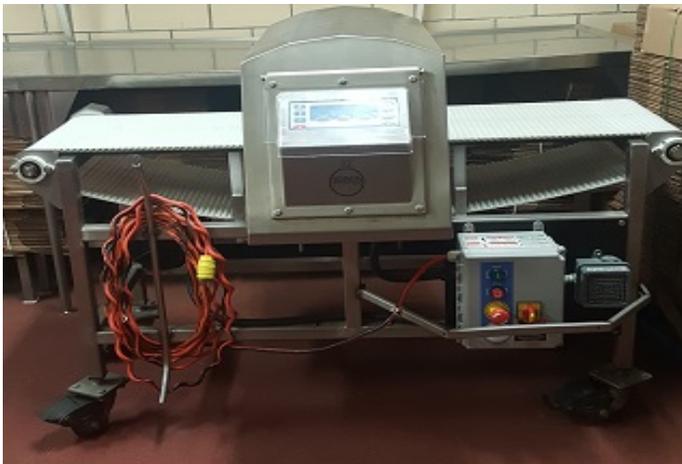


PHOTO 209



**ÉQUIPEMENTS**  
**PHOTO 210**



**PHOTO 211**

**PHOTO 212**



**PHOTO 213**

**PHOTO 214**



# C:ARCUTERIE PARISIENNE

## ÉQUIPEMENTS

**PHOTO 215**



**PHOTO 216**



**PHOTO 217**

**PHOTO 218**



**PHOTO 219**

**PHOTO 220**



## Lot 2 - Inventaire

DESCRIPTION SOMMAIRE	
ÉPICES	Épices
MATIÈRES PREMIÈRES	R - 03   MP Congeles
PRODUITS FINIS   CONGELÉS	R - 03
MATIÈRES PREMIÈRES	FRAIS   R - 04 / 05 / 06 / 08
EMPAQUETAGE	R - 08
EMPAQUETAGE MAT. PREMIÈRES	ENTREPOSAGE 2e ÉTAGE
EMBALLAGE MAT. PREMIÈRES	ENTREPOSAGE 2e ÉTAGE
EMBALLAGE   ÉTIQUETTES	SALLES D'ÉTIQUETTES
EMBALLAGE   DIVERS	SOUS-SOL
DIVERS	SOUS-SOL
PRODUITS EN COURS   LES SECS	SÉCHOIRS R-11/12/13  FUMOIR R-09A
PRODUITS FINIS   AVANCE	R - 19
PRODUITS FINIS   SECS	R - 19
PRODUITS FINIS - Saucisses	R - 19
PRODUITS FINIS/Pates&Jambon	R - 19
PRODUITS FINIS	R - 18
ARTICLES DE SANITATION	R - 34

### **Lot 3 - Propriété intellectuelle**

La propriété intellectuelle pourrait inclure:

- 1- Les marques de commerces de Charcuterie Parisienne inc.
- 2- Le nom Charcuterie Parisienne inc.
- 3- La liste des clients actifs
- 4- Le site internet

**C:|**ARCUTERIE  
PARISIENNE