

JOUR

HORAIRE PÂTISSERIE

Mardis et mercredis de 9h30 à 13h45

Jeudis et vendredis de 12h à 18h30

Février 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	2
	6	7	8	9
	13	14		16
	20	21	22	23
	27	28		

Mars 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	2
	13	14	15	16
	20	21	22	23
	27	28		

SOIR

mardis et mercredis de 16h à 21h00

jeudis et vendredis de 13h30 à 21h00

Février 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	2
	6	7	8	9
	13	14	15	16
	20	21	22	23
	27	28		

Mars 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
				2
		14	15	16
	20	21		23
	27	28		

JOUR

CAFÉTÉRIA

Ouverte au public de 11h45 à 12h15

Février 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			22	23

Mars 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	
			15	16
		21	22	23
			29	30



164, rue Wellington Nord,
Sherbrooke (Qc) J1H 5C5
Téléphone: 819-822-5484

Site web: www.centre24juin.ca
Onglet - Services à la population

**Les temps de pause et de repas
ne sont pas inclus dans
les heures d'ouverture**

JOUR

COMPTOIR DE BOUCHERIE

Lundis au mercredis de 9h00 à 13h45

Jeudis et vendredis de 13h30 à 15h45

Février 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	2
			8	9
		14	15	16
		21	22	23
		28		

Mars 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	
			15	16
		21	22	23
		28		

SOIR

Jeudis et vendredis de 16h00 à 18h45

Février 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	2
			8	9
			15	16
			22	23

Mars 2018

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
			1	
			15	16
			22	23

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT NOS SERVICES À LA CLIENTÈLE

Pour tous les services offerts au Pavillon du Vieux-Sherbrooke, nous tenons à souligner que nous nous efforçons de vous offrir un service de la meilleure qualité possible. Cependant, il est important de considérer que nos élèves sont en apprentissage et que dépendant de l'étape de leur formation, ceux-ci seront plus ou moins habiles. Nous vous prions d'être indulgents à leur égard.

Pour tout inconvéniént subi ou pour toute critique, nous vous demandons de les formuler au personnel enseignant seulement.

Au restaurant-école La Petite Bourgogne :

Il est important de souligner que la salle à manger est avant tout, une *salle de classe* pour nos élèves qui sont en apprentissage.

Pour des motifs d'ordre pédagogique, nous pouvons imposer certaines *contraintes* comme : le nombre de convives par table, la variété ou le choix des plats offerts.

Afin de bien planifier les apprentissages et d'atteindre nos objectifs, nous vous demandons d'honorer les *réservations* faites ou de les transférer à des tiers afin d'éviter une annulation.

Vous devez attendre la *confirmation de votre réservation*, la veille de celle-ci, avant de vous présenter.

Veillez noter qu'aucun élève n'est autorisé à accepter les *pourboires*. Ceux-ci devront être déposés dans la boîte de la Fondation 24-Juin située près de la caisse. Les fonds recueillis serviront à soutenir des activités pour les élèves ainsi qu'à venir en aide à ceux qui sont dans le besoin.

Au comptoir de pâtisserie :

Les produits offerts dépendent des compétences que les élèves développent et varient tout au long de l'année.

Nous ne pouvons pas accepter les commandes spéciales comme les gâteaux de nocés.

Les produits offerts ne peuvent être garantis exempts d'arachide ou de gluten ou de toute autre substance allergène.

Merci de votre compréhension

La direction