

MYCÉLIUM
INC. UBATEUR ALIMENTAIRE

2026-
2027

GRILLE TARIFAIRE

INFRASTRUCTURES OUVERTES DU LUNDI AU DIMANCHE DE 9H À 17H.

TOUTE L'ANNÉE SAUF NOËL ET JOUR DE L'AN

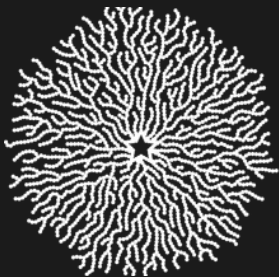
BLOCS : 9H-13H OU 13H-17H. **RÉSERVATION OBLIGATOIRE.** PRIX SUJETS À CHANGEMENTS.

TARIFS EN VIGUEUR JUSQU'AU 30 AVRIL 2027

TARIFS	PARCOURS INCUBATION MYCÉLIUM & MEMBRES CRÉNEAU	PERSONNES EXTERNES
CUISINE	30\$ / heure (bloc de 4h min.)	40\$ / heure (bloc de 4h min.)
ESPACE INNO. ET VALIDATION	Gratuit sur réservation.	N/A
ENTREPOSAGE SEC (cage complète)	20\$ / semaine	Sur demande
ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ (casier complet)		
ENTREPOSAGE CONGELÉ (tablette ou casier)		
ENTREPOSAGE ÉQUIPEMENTS	<u>À partir de</u> 20\$ / semaine (dépendant de la taille/grosueur de l'équipement)	

Parcours Incubation MYCÉLIUM : tarifs applicables **après vos heures incluses** dans le parcours.

Membres du Créneau : tarifs applicables **après vos 16h/mois inclus** dans les avantages membres.



MYCÉLIUM
INC. UBATEUR ALIMENTAIRE

**2026-
2027**

GRILLE TARIFAIRE

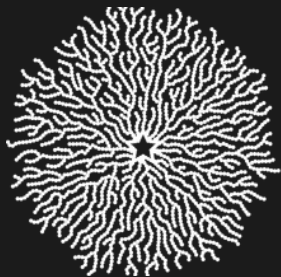
Limite d'entreposage : si vous souhaitez de l'entreposage supplémentaire, à discuter avec le responsable de la cuisine.

Conditions relatives à l'entreposage d'équipements :

- L'entreprise doit :
 - **Obtenir une autorisation écrite préalable de MYCÉLIUM** (par courriel ou formulaire spécifique).
 - **fournir une preuve d'assurance responsabilité civile valide**, couvrant l'utilisation et l'entreposage de l'équipement dans un lieu tiers.
- **L'équipement doit être :**
 - conforme aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur (MAPAQ, CNESST, etc.);
 - clairement identifié au nom de l'entreprise;
 - compatible avec les infrastructures électriques et sanitaires du site.
- MYCÉLIUM se réserve le droit de refuser tout équipement jugé non conforme, dangereux, ou encombrant pour l'espace commun.
- Aucun entreposage permanent ne sera autorisé sans **entente spécifique** précisant les conditions d'accès, de maintenance et de responsabilité.
- MYCÉLIUM n'assume **aucune responsabilité en cas de bris, vol, perte ou dommage** à l'équipement entreposé : l'utilisateur demeure entièrement responsable de son matériel et de toute conséquence liée à son utilisation.

Pénalité : 50\$ (pouvant varier) pour tout retard de production, absence de nettoyage, non-conformité, perte de clés etc.

Pour toutes questions : cuisine@myceliuminc.ca ou 418-692-2517 poste 339
ou sur www.myceliuminc.ca



MYCÉLIUM

INC. UBATEUR ALIMENTAIRE

2026-
2027

LISTE DE NOS ÉQUIPEMENTS

- Lyophilisateur Harvest Right Moyen à 5 plateaux
- Machine d'emballage sous vide Henkelman
- Scelleuse à bande Carrousel
- Marmite vapeur Cleveland (Steam Pot)
- Braisière Cleveland
- Friteuse commerciale Frymaster
- Fours combinés Convotharm (x2)
- Pianos de cuisson Garland avec fours conventionnels (x4)
- Plaque à induction Vollrath
- Petit four réchaud Toastmaster
- Micro-ondes professionnel Panasonic
- Lave-vaisselle Hobart
- Réfrigérateur Traulsen
- Chambre froide et congélateur Norbec
- Machine à glace Hoshizaki
- Mélangeurs Hobart (grand, moyen et petit formats)
- Robot mélangeur à coupe verticale Hobart HCM450
- Mélangeur Vitamix Dynamic Blender Pro 2T
- Pieds mélangeurs Dynamic (grand et MiniPro)
- Thermomix
- Robot-coupe J100 Commercial Electric Juicer
- Robot-coupe Blixer3 series D
- Robot-coupe CL50 GOURMET Series A
- Trancheuse professionnelle Hobart
- Hachoir à viande professionnel Hobart
- Broyeur à fruits Elnova
- Hydro-presse Speidel
- Balances Kilotech (6 kg, 15 kg et 30 kg)
- Thermomètre infrarouge
- pH-mètre Hanna

La cuisine est équipée d'une **vaste sélection d'ustensiles et d'accessoires de production** pour répondre à vos besoins : couteaux, plaques, bacs, fouets, spatules, passoirs, planches à découper et bien plus encore.

Pour toutes questions : cuisine@myceliuminc.ca ou 418-692-2517 poste 339
ou sur www.myceliuminc.ca