

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec



Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 12 juillet 2011.

Section du dépôt légal



INSPECTION DES ALIMENTS

RECHERCHE 

[Inspection des aliments](#) > [Condamnations](#) > Liste des contrevenants

 [Version imprimable](#)

- [Accueil](#)
- [Sécurité des aliments](#)
- [Plaintes](#)
- [Inspections](#)
- **Condamnations**
- [Service aux exploitants](#)
- [Bref historique](#)
- [Faits saillants annuels](#)
- [Pour nous joindre](#)

.....
Plan du site

Liste des contrevenants condamnés

Liste des contrevenants

Mots-clés :

Critères :

Choisir un critère:

RECHERCHER

ARCHIVES

Consultez la liste des contrevenants des mois précédents.

Sélectionnez:

mois

2011



Janvier 2011

**124643 CANADA INC.
PRODUITS ALIMENTAIRES
ORIENTAL ENR**

6909 Rue Marconi
Montréal

Produits à base de protéines végétales

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	11 décembre 2009	31 janvier 2011	1000 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits.	27 novembre 2009	31 janvier 2011	1000 \$

ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

**141203 CANADA INC.
JARDIN PEKIN 2**

4794 Boul. Saint-Jean
Pierrefonds

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	06 juillet 2010	11 janvier 2011	1000 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	06 juillet 2010	11 janvier 2011	1200 \$

**2967-9719 QUEBEC INC.
CHATEAU DORVAL PIZZA DELI**

735 Ch. du Bord-du-Lac-Lakeshore
Dorval

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	07 juillet 2010	10 janvier 2011	1400 \$

**3762637 CANADA INC.
SOLLY'S - TRAITEUR BONGIORNO**

7354 Ch. de la Côte-Saint-Luc

Montréal

Usine produit autre

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	01 octobre 2009	31 janvier 2011	1000 \$

**9002-5941 QUEBEC INC.
CAFE DU SOLEIL**

6900 Boul. Décarie
Côte Saint-Luc

Casse-croûte

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	04 février 2010	31 janvier 2011	700 \$

**9078-7656 QUEBEC INC.
FRUITERIE MILE-END**

5686 Av. du Parc
Montréal

Boucherie-épicerie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un	02 septembre 2009	26 janvier 2011	1500 \$

procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**9091-1314 QUEBEC INC.
NICK LE ROI DU SOUS-MARIN
2000**

7900 Rue Saint-Hubert
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	19 mars 2010	31 janvier 2011	800 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	19 mars 2010	31 janvier 2011	1000 \$

**9116-4798 QUEBEC INC.
RESTO-BAR LE CLUB SANDWICHES**

1570 Rue Sainte-Catherine Est
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	01 décembre 2009	31 janvier 2011	3000 \$

**9134-6643 QUEBEC INC.
RESTAURANT CULTURES**

705 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal

Restaurant service rapide

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	20 août 2009	31 janvier 2011	1200 \$

**9138-2432 QUEBEC INC.
GIGI PIZZA**

10421 Boul. Gouin Ouest
Roxboro

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	30 septembre 2009	31 janvier 2011	700 \$

**9146-6698 QUEBEC INC.
CAFE VIENNE**

800 Rue Sainte-Catherine Est
Montréal

Restaurant service rapide

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps	19 août 2009	31 janvier 2011	1200 \$

requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**9163-7686 QUEBEC INC.
MONGOLIAN HOT POT**

50 Rue De La Gauchetière Ouest
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	29 juillet 2010	19 janvier 2011	1000 \$

**9176-5321 QUEBEC INC.
RESTAURANT MITERAS ENR**

2320 Boul. Rosemont
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	07 octobre 2009	31 janvier 2011	1200 \$

**9196-0328 QUEBEC INC.
RESTAURANT JONAS**

7685 Rue Saint-Denis
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
------------------------	----------------------	------------------	--------

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**ALEJANDRO VIDAL
BOULANGERIE ET PATISSERIE
RIVIERA**

435 Rue Jean-Talon Ouest
Montréal

Pâtisserie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	08 janvier 2010	31 janvier 2011	1500 \$

**CITE CACHERE INC.
CITE CACHERE INC.**

4765 Av. Van Horne
Montréal

Épicerie avec préparation

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	10 mars 2010	25 janvier 2011	1600 \$

**DENIVAL MADOCHEE
RESTAURANT KISKEYA**

3211 Rue Denis-Papin
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
------------------------	----------------------	------------------	--------

Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	07 décembre 2009	27 janvier 2011	1100 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	07 décembre 2009	27 janvier 2011	1100 \$
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	08 octobre 2009	27 janvier 2011	750 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	08 octobre 2009	27 janvier 2011	750 \$

**EMILIE ST-GERMAIN
CHEZ MILIE CASSE-CROUTE**

3183 Rue Jarry Est
Montréal

Restaurant service rapide

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	10 février 2010	25 janvier 2011	1500 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	10 février 2010	25 janvier 2011	2500 \$

HUNG MA DUC
CHEZ MING
 1015 Côte du Beaver Hall
 Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	29 mars 2010	25 janvier 2011	1400 \$

JEAN-ROBERT VAVAL
CASSE-CROUTE RESTAURANT
J.R.V.
 8002 Boul. Saint-Michel
 Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	03 décembre 2009	25 janvier 2011	250 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	03 décembre 2009	25 janvier 2011	1000 \$

LES ALIMENTS NUTRIFRESH
LIMITÉE
LES ALIMENTS NUTRIFRESH
LIMITEE
 387 Rue Deslauriers
 St-Laurent

Distributeur en gros de produits mixtes

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	21 octobre 2009	25 janvier 2011	1200 \$

**LES ENTREPRISES AFRA BETA INC.
BOULANGERIE PATISSERIE
AFOUSS**

5983 Rue Jean-Talon Est
St-Léonard

Pâtisserie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	06 janvier 2010	11 janvier 2011	250 \$

**LES PROVISIONS CALDWELL INC.
LES PROVISIONS CALDWELL INC.**

7025 Ch. Kildare
Côte Saint-Luc

Épicerie avec préparation

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	15 avril 2010	11 janvier 2011	1000 \$

**MICHEL GHARZOUZI
RESTAURANT SAMIRAMISS**

885 Boul. Décarie
St-Laurent

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	03 février 2010	25 janvier 2011	1600 \$
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	03 février 2010	25 janvier 2011	1600 \$

**PÂTISSERIE TRAITÉUR LE SAVOIR
FAIRE INC.
PÂTISSERIE TRAITÉUR LE SAVOIR
FAIRE INC.**

4302 Boul. Henri-Bourassa Est
Montréal-Nord

Pâtisserie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	05 février 2010	25 janvier 2011	2500 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	05 février 2010	25 janvier 2011	2000 \$

**REFLET CREOLE INC.
REFLET CREOLE INC.**

8549 Boul. Pie-IX

Montréal

Restaurant mets pour emporter

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	26 novembre 2009	25 janvier 2011	1500 \$

**RESTAURANT BLANCHE NEIGE INC.
RESTAURANT BLANCHE NEIGE**

5737 Ch. de la Côte-des-Neiges

Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	26 mars 2010	27 janvier 2011	2000 \$

**RESTAURANT LA MAISON
ORIGANO INC.
RESTAURANT LE PALAIS DE
MUMBAI**

1624 Av. Lincoln

Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au	18 juin 2009	19 janvier 2011	1000 \$

consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**RESTAURANT RUBIS ROUGE INC.
RESTAURANT RUBIS ROUGE**

1008 Rue Clark
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	12 novembre 2009	25 janvier 2011	1400 \$
Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	12 novembre 2009	25 janvier 2011	250 \$

**RESTAURANT WING PHAT INC.
RESTAURANT WING PHAT INC.**

4201 Rue Jarry Est
St-Léonard

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	29 mars 2010	10 janvier 2011	1300 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au	03 février 2010	10 janvier 2011	1100 \$

consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	03 février 2010	10 janvier 2011	1100 \$
--	-----------------	-----------------	---------

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	29 mars 2010	10 janvier 2011	1300 \$
--	--------------	-----------------	---------

**ROBERT BARBIER
BOUCHERIE L'EXCELLENCE**

3565 Rue Bélair
Montréal

Boucherie-épicerie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	26 novembre 2009	25 janvier 2011	1800 \$

**SER HIM LAM
RESTAURANT NOUILLES DEPOT**

5536A Ch. de la Côte-des-Neiges
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
------------------------	----------------------	------------------	--------

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

13 mai 2010

07 janvier 2011

1400 \$

**SERVICES ALIMENTAIRES DU
QUARTIER NORD INC.
RESTAURANT DELI BOURASSA**

6000 Boul. Henri-Bourassa Est
Montréal-Nord

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	01 septembre 2010	13 janvier 2011	1200 \$

**SOCIETE HOTELIERE HUNSONS
INC.
HOTEL DOUBLE TREE BY HILTON**

505 Rue Sherbrooke Est
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	17 décembre 2009	28 janvier 2011	1500 \$

**SOHEL AHMED RAHMAN
RESTAURANT BOMBAY TANDOORI**

2520 Rue du Centre
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	02 février 2010	28 janvier 2011	900 \$

VILLA FRONTENAC INC.
RESTAURANT VILLA FRONTENAC
 2563 Rue Ontario Est
 Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	17 mars 2010	31 janvier 2011	1000 \$
Total : 36 contrevenants			63250 \$