



Liste des ustensiles et équipements

(prévus pour 70 convives)

Verres :

Flûtes à champagne
Verres à vin
Verres à eau
Verres apéritif

Vaisselle :

Grandes assiettes (2 /personne)
Assiettes à dessert (1/personne)
Coupelles à sorbet
Tasses et sous tasses

Couverts :

Couteaux
Fourchettes
Petites cuillères

Ustensiles :

Bols, mugs
Carafes
Saucier
Service à thé
Saladiers plexiglas avec couverts
Planches à découper
Couteaux, couteau électrique
Bannettes à pain
Essoreuse à salade
Casseroles diam24, diam 18, diam 16
Faitouts dont un de 10 L
Plateau de service

Equipements :

Cafetière électrique
Percolateur
Grille-pain
Four micro-ondes
Armoire froide double
Gazinière 5 feux gaz, four électrique
Lave-vaisselle professionnel (pastilles fournies)
Congélateur

Tables et chaises :

4 de 3,20 m x 0,73 m (pour 10 à 12 personnes)
5 de 1,82 m x 0,73 m
3 de 1,55 m x 0,73 m
8 tables de diamètre 1.55 m (pour 8/9 personnes)
70 chaises

En local annexe :

Congélateur
Réfrigérateurs

Prévoir :

Le papier toilette pour la salle uniquement
Les sacs poubelle
Le produit vaisselle
Les torchons

Fournis :

Les pastilles pour le lave-vaisselle
Linge de lit (sauf clic-clac mezzanine) si couchage
1 serviette de toilette par personne si couchage