



Location de vaisselle – Salle Polyvalente Langrolay-sur-Rance

M/Mme le

À votre disposition :

- 1 fourneau CHARVET 1.70 X 0.80 avec :
 - 4 feux gaz
 - 2 plaques coupe-feu
 - 1 four gaz
 - 1 four électrique
- 1 Combi master four vapeur
- 1 micro-onde
- 1 congélateur
- 1 armoire chauffante 1.90 x 0.70
- 2 tables de travail inox 2.40 x 0.70
- 1 lave-vaisselle
- 1 armoire réfrigérée 530 L
- 1 armoire réfrigérée double (2 portes) 1400 L

Cet imprimé est à remettre à la mairie
2 semaines avant votre location



Attention : il ne vous sera pas possible ensuite d'obtenir un complément de vaisselle.

INVENTAIRE DES ARTICLES DEMANDÉS

ARTICLES	QUANTITÉS				
	EN STOCK	Demandées	Remises	Rendues	Manquantes ou détériorées
Assiette creuse	250				
Assiette plate	250				
Assiette à dessert	250				
Cuillère à soupe	250				
Fourchette	250				
Couteau	250				
Cuillère à café	250				
<i>Verres modèle a*</i>					
Verre à vin rouge	250				
Verre à eau	223				
Flûte à champagne	250				
<i>Verres modèle d*</i>					
Verre à vin rouge	150				
Verre à vin blanc	200				
Coupe à champagne	140				
Verre digestif autre modèle	93				
Tasse à café Arcopal	250				
Bol	38				
Coupelle 10 cm	20				
Louche	16				
Écumoire	1				
Plat inox "petit"	20				
Plat inox "moyen"	11				
Plat à poisson inox "grand"	10				
Plat très grand	6				
Saladier "petit"	22				
Saladier "moyen" 20 cm	10				
Saladier "grand" 23 cm	6				
Tire-bouchon	1				
Carafe à eau petit modèle	24				
Carafe à eau grand modèle	12				

*modèle attribué en fonction du nombre de verres demandés

LES USTENSILES PROFESSIONNELS

ARTICLES	QUANTITÉS				
	EN STOCK	Demandées	Remises	Rendues	Manquantes ou détériorées
Plat à rôtir Paris rabattables 5310-50 x 40	5				
Faitout diam. 40 avec couvercle	4				
Faitout diam. 36 avec couvercle	2				
Cul de poule inox 7030-30	1				
Casserole inox fond alu 7045-28 avec couvercle	2				
Turbotière 5430-60	2				
Marmite traiteur inox FD alu sans couvercle diam. 36	1				
Fouet inox réf. 2106 - 30 cm	1				
Cuillère à pot monobloc diam. 16 - réf 900	2				
Cuillère à arroser de côté - réf 904C	3				
Araignée inox réf.506 - diam. 20	2				
Chinois inox réf. 5749 hôtel, diam. 20	2				
Plaques poly. 70 x 40 (0.28x2) épaisseur 25 mm	2				
Passoire	1				
Plats inox gastronomique	3				

Prix de location des couverts :

Un repas : **0.47 €**
 Vaisselle (hors couvert complet) vin d'honneur, apéritif, à la pièce : **0.05 €**

Les ustensiles de cuisine : Plats, légumes, soupières, bols, salières, poivrières, louches, etc.... sont mis gratuitement à la disposition des personnes qui louent les couverts (repas, buffet, vin d'honneur ou apéritif). Dans le cas contraire, ils seront loués **0.14 €** la pièce.

Les ustensiles professionnels : Ils sont prêtés gratuitement aux utilisateurs s'il y a location de vaisselle pour un **montant minimum de 50€**. Dans le cas contraire, un complément sera demandé pour arriver à cette somme. S'il n'y a pas de location de vaisselle, il sera demandé 50€.

À la restitution, les articles manquants ou détériorés seront remboursés au prix de remplacement.

Tout ce qui peut vous paraître utile en dehors de cette liste est à apporter par vous-même ou votre traiteur, la commune se dégageant de toute responsabilité.

<u>À disposition</u>		Rendus	Manquants ou détériorés			Rendus	Manquants ou détériorés
allume gaz	1			crème à récurer	1		
éponges	5			produit à vitres	1		
lavettes	1			chariot lavage complet 3 balais 3 lavettes			
Porte-revue avec instructions	1						

Temps d'attente après l'heure fixée pour le rendez-vous :

À la remise des clés :
 À la restitution de la salle :

• **À la remise des clés :**

L'utilisateur reconnaît avoir fait l'état des lieux avec le responsable, constate que les appareils contenus dans la cuisine sont en bon état de fonctionnement et que la vaisselle remise est conforme à sa demande.

Signature du responsable :

Signature de l'utilisateur :

• **À la restitution des clés (observations éventuelles) :**

Signature du responsable :

Signature de l'utilisateur :