

Surface : 267 m²

Dimensions : 23.85m X 11 + espace bar 8m X 5m

Capacité assise max : 150 personnes

46 tables rectangulaires : 1,20m X 0,80m (+ 4 angles)

20 tables rondes 160 cm de diamètre

6 mange-debout

150 chaises

Réfrigérateur

- côté bar :
- 1 grand réfrigérateur /congélateur 151L
- 2 petits sous évier
- côté cuisine :
- 2 réfrigérateurs (intérieur L60 : P50)

Lave-vaisselle

Congélateur tiroir 199L

Percolateur

Micro-ondes

Espace cuisine équipée traiteur de 40 m²

Pour chauffer

- Four (intérieur L60 : P50) + plaques électrique
- Chauffe-plats sans grilles (intérieur L50 : P60)
- Maintien au chaud

Nécessaire de ménage

WC dans la salle

intitulé	quantité
Assiette à dessert 19 cm	150
Assiette plate 24 cm	300
Balai, pelles + balayettes	1,2
Bol carré blanc 60 cl	150
Cafetière inox 15 L	1
Carafes en verre 1 L	28
Casserole 18 cm avec poignée	1
Casserole 20 cm avec poignée	1
Casserole 24 cm avec poignée	1
Casserole avec poignée 28 cm	1
Corbeille à pain en alu	24
coupe à sorbet	150
Coupe/Flûte à champagne 14 cl	3 paniers de 49
Couteau	150
Couteau à gâteau	2
Couteau boucher 30 cm	4
Couvercle 28 cm	1
Couvercle 32 cm	1
Cuillère à café	150
Cuillère à soupe	150
Écumoire	2
Fourchette	150
Louche 10 cm diamètre	9
Louche à bec 6 cm diamètre	10
Manche à balai	
Marmite 28 cm	1
Marmite 32 cm	1
Pelles à gâteau	10
Pince multi-usage	23
Plaque à rôtir 40x30 cm	3
Plat en inox ovale	10
Plat en inox rond	10
Plateaux	10
Saladier en verre	24
Saucières inox	23
Soucoupes à café	150
Soucoupes à thé	55
Soupière en inox	23
Tasses à café	5 paniers de 36
Tasses à thé	55
Tire-bouchon mural	1
Verre à vin 16 cl	5 paniers de 36
Verre à vin 24 cl	6 paniers de 25
Verre ordinaire	
Verseuse isotherme 1L	10
Verseuse isotherme 2L	10