

Toute demande de vaisselle ne parvenant pas dans les délais (3 semaines avant la manifestation) ne pourra pas être satisfaite.

MANIFESTATION	
ASSOCIATION :	Nom du responsable :
Date de la manifestation :	N° de téléphone :
Manifestation organisée :	Date de la demande :
Nombre de personnes :	Signature du demandeur :

Liste de vaisselle et du matériel mis à votre disposition dans l'équipement	Nombre disponible au restaurant	Prêt	Rendu (1)	Manquant et à facturer	Tarif de remplacement P.U. TTC en € (tarif 2025)
Araignée ronde diamètre 26	1				64,76
Assiette plate 23.5 cm	180				3,77
Assiette creuse 22.5 cm	180				3,77
Assiette à dessert 15 cm	180				3,03
Bac gastronome inox plein – prof 10cm	6				20,93
Bac gastronome inox perforé – prof 10cm	8				40,27
Bol 32cl	180				2,38
Corbeille à pain	30				6,17
Couteaux de table	230				0,49
Couvercle pour bac gastro	10				15,51
Cuillère à dessert / café	230				0,11
Cuillère à soupe	230				0,32
Cuillère de service	30				2,95
Écumoire diamètre 16	5				11,79
Flûte 14cl (champagne) - Boite de 12	180 (15 boîtes)				2,68
Fourchette de service	30				2,95
Fourchette de table	230				0,32
Légumier inox diamètre 20cm	30				7,99
Légumier inox diamètre 24 cm	30				9,24
Louche diamètre 8	30				6,75
Marmite dia. 32 (10L)	2				79,09
Passoire diamètre 32	3				58,70
Percolateur électrique 96 tasses	1				270,23
Pichet en inox 1.5L	8				16,48
Plat rond inox diamètre 30 cm	30				9,81
Ramequin 8.5 cm	180				0,67
Saucière inox	30				7,18
Soupière inox 24 cm (soit 4L)	10				14,02
Soupière inox 22 cm (soit 2.25L)	10				11,89
Tasse à café 9 cl	180				1,09
Verre 16cl (apéritif)	180				0,51
Verre à pied 19cl (vin) - Boite de 12	180 (15 boîtes)				2,55
Verre à pied 24,5cl (eau) - Boite de 12	180 (15 boîtes)				2,68
Frigo salle double portes	2				

IMPORTANT

- (1) Tout couvert (couteau, fourchette, cuillère) qui sera introduit dans le matériel en remplacement de celui manquant, ne sera pas pris en compte.
 (2) Si un responsable de l'association n'est pas présent pour effectuer l'inventaire aucune réclamation ne pourra être formulée sur les éléments facturés.

- L'utilisation des friteuses nécessite un apport personnel de 10 litres d'huile de friture par friteuse. L'huile doit être reprise en fin d'utilisation de sorte à rentrer les friteuses dans l'état d'arrivée
- Toute demande de matériel ne figurant pas dans la liste doit faire l'objet d'une demande écrite supplémentaire déposée en même temps que la présente liste. Ce matériel sera préparé sous réserve de la disponibilité de celui-ci.
- Le tri sélectif des containers doit être respecté.
- Pour des raisons d'hygiène, le matériel suivant n'est pas mis à disposition : râpe à légume avec disques, hachoir pour oignons, trancheuse, mixeur à soupe.