

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 :

<i>Liste de vaisselle et du matériel mis à votre disposition dans l'équipement</i>	<i>Nombre disponible au restaurant</i>	<i>Prêt</i>	<i>Rendu (1)</i>	<i>Manquant et à facturer</i>	<i>Tarif de remplacement P.U. TTC en € (tarif 2024)</i>
Assiette plate 23.5 cm	300				3,77
Assiette creuse 22.5 cm	300				3,77
Assiette à dessert 19.5 cm	300				3,03
Verre 16cl (apéritif)	200				0,51
Verre à pied 19cl (vin) - Boite de 12	300 (25 boites)				2,55
Verre à pied 24,5cl (eau) - Boite de 12	300 (25 boites)				2,68
Flûte 14cl (champagne) - Boite de 12	252 (21 boites)				2,68
Tasse à café 9 cl	200				1,09
Couteaux de table	300				0,49
Fourchette de table	300				0,32
Cuillère à soupe	300				0,32
Cuillère à dessert / café	300				0,11
Bol 32cl	100				2,38
Plat rond inox diamètre 30 cm	25				9,81
Plat oval inox 34 cm	10				5,36
Plat oval inox 41 cm	10				7,11
Légumier inox diamètre 20cm	20				7,99
Légumier inox diamètre 24 cm	20				9,24
Cuillère de service	30				2,95
Fourchette de service	30				2,95
Louche diamètre 8	50				6,75
Soupière inox 24 cm (soit 4L)	25				14,02
Soupière inox 22 cm (soit 2.25L)	25				11,89
Corbeille à pain	50				6,17
Ramequin 8.5 cm	50				0,67
Pichet en inox 1.5L	10				16,48
Saucière inox	25				7,18
Écumoire diamètre 16	2				11,79
Araignée ronde diamètre 26	4				64,76
Marmite dia. 32 (10L)	4				79,09
Passoire diamètre 32	2				58,70
Bac gastronome inox plein – prof 10cm	10				20,93
Bac gastronome inox perforé – prof 10cm	10				40,27
Bac blanc 53 x 32	5				15,69
Couvercle pour bac gastro	10				15,51
Percolateur électrique 75 tasses	1				237,80
Frigo salle	2				
Chambre froide	1				

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.*