



LISTE MATERIEL FOURNI

Cuisine :

1 four électrique professionnel
1 piano de cuisson professionnel
1 lave-vaisselle professionnel avec les produits de lavage et de rinçage
1 grand frigo
1 tiroir congélation
Grands saladiers
Plats à gratin
Grand bacs gastro (environ 20 couverts) à la taille du four (possibilité de mettre 4 bacs dans le four)
60 assiettes plates
60 assiettes à dessert
1 couteau à pain
1 grand couteau de cuisine
3 épluches légumes
Couverts de service
1 épluche pommes
1 grand panier à salades (environ 3 salades)
1 grande passoire
Louches
6 plats à tarte
4 moules à gâteaux
Planches à découper

Bar :

2 frigos de bar
1 cave à vin
60 verres à pied
60 verres à eau
60 fourchettes
60 couteaux
60 grandes cuillers
60 petites cuillers
8 pots à eau 1l
6 pots à eau 0.5l

Salle :

2 cafetières 15 tasses avec filtres permanents
2 bouilloires
1 grille-pain
1 micro-onde

1 petit frigo
Jeux de société
Jeux pour enfants
Livres enfants et adultes

Chambres :

Oreillers
Couettes
Couvertures

Sanitaires :

Papier toilette (mais toujours en prévoir)
Papier et serviettes mains

Extérieur :

5 tables de pique-nique
1 table de ping-pong avec balles et raquettes
2 cages de foot
1 panier de basket

Ménage :

1 aspirateur
Grands balais
Balais à serpillères
Serpillères
Seaux

Pensez à apporter :

Eponges
Torchons
Liquide vaisselle mains
Produits de nettoyage (sans javel)
Papiers toilette
Sacs poubelles 100l
Sacs à glaçons

A la location :

1 enceinte sono + micro 80€
1 vidéo-projecteur + écran 30€
1 robot-coupe cuisine 50€