



## Descriptif cuisine collective et salle de restauration

LIEU	MATÉRIEL	REMARQUES
<p><b>Cuisine</b></p>	<p><b>CUISSON DES ALIMENTS</b></p> <p>Piano (5 feux et four) au gaz Four micro-ondes</p> <p><b>CONSERVATION DES ALIMENTS</b></p> <p>Container de maintien en température des plats 2 Frigidaires</p> <p><b>LAVAGE VAISSELLE</b></p> <p>Lave-vaisselle industriel 20 couverts Produit vaisselle - rinçage</p> <p><b>CAFÉ ET AUTRES BOISSONS CHAUDES</b></p> <p>Percolateur 40 tasses Filtres spécifiques Cafetière 10 tasses Bouilloire 1 litre 5 récipients thermos</p> <p><b>VAISSELLE (pour 50 personnes)</b></p> <p>Assiettes creuses, plates, dessert Verres vin &amp; eau Couverts Carafes eau &amp; vin Mugs café Bols</p> <p><b>MATÉRIEL CUISINE</b></p> <p>Planches à découper Plats de service, saladiers Couteaux de cuisine &amp; économes Bacs de lavage</p>	
<p><b>Salle de restauration</b></p>	<p>Mise à disposition sur demande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chaîne stéréo (Bluetooth, port USB)</li> <li>• vidéoprojecteur</li> <li>• Accès WIFI gratuit</li> <li>• Mode de chauffage avec poêle à pellets (granulés de bois) écologique et sans contrainte</li> <li>• Produits ménage ensemble salle + cuisine</li> </ul>	<p>✓ AVEC PARTICIPATION ET CAUTION</p>