

Matériel disponible dans la salle de réception (liste non exhaustive)

TABLES

1. 12 tables rondes, diamètre 140cm
2. 4 petite tables carrées 70*70cm
3. 2 tables rectangles 90*240 cm
4. 6 tables pliantes buffet 70*180 cm
5. 100 chaises

VAISSELLES

6. 100 assiettes plates
7. 100 assiettes à entrée
8. 100 assiettes à dessert
9. 100 fourchettes
10. 100 couteaux
11. 100 cuillères à soupe
12. 100 cuillères à dessert

ELECTROMENAGER

13. une cafetière
14. une bouilloire électrique
15. Percolateur (café 15l)
16. Un lave-vaisselle familial
17. 2 réfrigérateurs dans la cuisine
18. 1 réfrigérateur professionnel (1200l)
19. Un lave-vaisselle professionnel

DIVERS MATERIEL DE CUISINE

20. 10 paniers à pain
21. Un seau à champagne
22. Plats à gratin
23. Planche à découper
24. Couteau, économe,...pour cuisiner
25. Saladiers
26. Plats plat et plats à tarte
27. Dizaine de vases différentes taille

OPTION LOCATION

1. Serviettes de table, carrées 40x40, coton blanc.
2. Petites sono et micro (deux enceintes)