Etat des lieux :

Contact: Mme Wolski Marie-Claude :03 82 59 39 98
Mme Bock Marie-Andrée :03 82 83 28 44

Liste matériel " la Forge"

Coût de la casse

Verres

105 verres à pied	1
52 coupes à champagne	2
48 verres givrés	1
28 chopes à bière + 6 verres	3
20 verres à schnaps	1
18 cruches	5
20 verres en enfants	1
2 Ouvres bouteilles	2
1 ouvre boite	2

Assiettes

50 assiettes grand format	4
50 assiettes moyen format	4
50 assiettes petit format	3
50 assiettes creuses	4
3 plats à tarte	10

Ustensiles de cuisine

15 cuilleres de service	3
15 fourchettes de service	3
1 grands couteaux	12
3 Pelles à tartes	4
1 planche à découper	25

Electroménager

1 machine à café	350
2 thermos	15
2 plats à gratin	25
Frigos	

Sur demande

7 filtres à 1€
15 filtres papier: 2 €
nettoyage de la salle 40 €

Coût de la casse

Tasses

50 tasses à café	3
50 sous-tasses	3

Couverts

50 fourchettes	1
50 couteaux	1
50 cuilleres à soupe	1
51 cuilleres à dessert	1

Plats en Inox

10 corbeilles à pain	10
6 plats ronds	10
6 plats ovales	10

En verre

1 grands saladiers	5
12 Saladiers moyens	4
5 Grands bols	2
6 Petits bols	2

Matériels de nettoyage

1 balai plat	15
1 balai plat "pro"	30
1 petite pelle + balayette	4
2 chariots de nettoyage (complet)	
4 balais	

Divers

1 chariot + 2 poubelles	150
2 poubelles blanches	25
2 bouchons d'évier	
15 + 7 Tables rectangulaires (1,2m x 1,8m)	
52 chaises	

Rendez-vous le :