Etat des lieux :

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

Liste matériel salle polyvalente

Verres

	Coût de la casse
210 verres à pied	1
116 coupes à champagne	2
60 flûtes à champagne	1
19 brocs	5
12 verres à jus de fruit	1
32 verres enfants	1
50 verres à schnaps	1
90 verres givrés	1
29 verres à bière	2
80 chopes à bière	3
3 tire-bouchons	2

Assiettes

200 assiettes grand format	8
200 assiettes moyen format	7
200 assiettes petit format	5
90 assiettes à soupe	5

Ustensiles de cuisine

1 fouet	5
10 louches	5
2 arraignées	5
6 grands couteaux	5
1 planche à découper	25
1 grande passoire	10
1 pinceau	3
20 fourchettes de service	3
20 cuilleres de service	3
1 cuillère à glace	3
6 pelles à tarte	4

Electroménager

1 micro onde	
1 machine à café	
4 cruches	25
2 portes filtres avec ressort	5 (ressort)
3 thermos	25

Casseroles

5 casseroles	15 à 35
2 plats à gratin	25

Sur demande

7 filtres papier 1€
15 filtres papier 2 €
nettoyage de la salle 60 €

Tasses

	Coût de la casse
200 tasses à café	3
200 sous-tasses	3

Couverts

200 fourchettes	1
200 couteaux	1
200 cuilleres à soupe	1
200 cuilleres à dessert	1

Plats en Inox

12 saladiers	15
6 plats rectangulaires	15
10 grands plats ovales	15
5 petits plats ovales	10
20 plats ronds	10
15 plats creux	10
20 corbeilles à pain	10

En faience

6 plats à tarte	10
13 saladiers	15
6 plats ovales	10

En verre

8 grands saladiers	5
10 moyens	4
10 petits bols	3
15 ramequins (brun)	2

Matériels de nettoyage

1 chariot de nettoyage (complet)	
1 petite pelle + balayette	4
balais+ raclette	

Divers

6 plateaux de service
1 couverture anti-feu
1 défibrilateur
3 bouchons d'évier
34 Tables
200 chaises (à ranger par pile de 10)
4 paniers pour lave vaisselle
2 paniers pour lave verre + 2 petits
2 chariots
1 trousse de secours