

COMMANDE DE VAISSELLE

SALLE DU RHONE

GITE DES VERGERS

1963 Vétroz

Quantité	Disponible	Article	Prix
150		Verres à eau	0.25
150		Verres à vin blanc	0.25
145		Verres à vin rouge	0.25
150		Assiettes	0.25
150		Assiettes à dessert	0.25
150		Assiettes à soupe	0.25
124		Fourchettes	0.25
150		Fourchettes à dessert	0.25
149		Couteaux	0.25
150		Couteaux à dessert	0.25
118		Cuillères à soupe	0.25
150		Cuillères à dessert	0.25
140		Cuillères à café	0.25
150		Bols	0.25
145		Tasses à café	0.25
150		Sous-tasses	0.25
48		Tasses à thé	0.25
22		Saladiers	0.50
24		Assiettes creuses	0.50
24		Plats à sauces	0.50
24		Assiettes ovales	0.50
24		Plats lune	0.50
6		Pots à crème	0.50
1		Passoire	0.50
6		Bacs inox pour steamer	2.00
4		Bacs inox + trous	2.00
1		Presse-citron	0.50
1		Hachoir universel	0.50
1		Mesurette	0.50
1		Entonneurs PVC 12cm	0.50
6		Plateaux service	0.50
13		Corbeilles à pain	0.25
2		Gants de cuisine	0.50

Quantité	Disponible	Article	Prix
6		Linges	2.00
2		Planches 530x325	1.00
1		Bacs polycarbonate 100mm	2.00
1		Bacs polypropylène 150mm	2.00
2		Plaques four à air chaud	2.00
7		Grilles four à air chaud	1.00
5		Poêles à frire	2.00
4		Marmites + couvercles	2.00
3		Wok 2 poignées	2.00
2		Spatules percées 30cm	1.00
5		Services à salade	1.00
2		Pincés à salade 30cm	0.50
1		Pince à spaghetti	0.50
3		Spatules plastique	0.25
3		Spatules flexibles	0.25
3		Louches à sauce	0.50
2		Coupe-œufs	0.50
2		Fouets	1.00
2		Louches	1.00
1		Pince à tourner 35cm	1.00
1		Rouleau à pâte	1.00
4		Passoires	1.00
3		Spatules	0.50
1		Cuillère à bec	1.00
1		Fourchette à viande 42cm	1.00
1		Pince à viande	1.00
1		Ouvre boîte	0.50
2		Tire-bouchons	0.50
3		Couteaux saigner 25cm	1.00
4		Couteaux scies 25cm	1.00
2		Couteau légumes 19cm	1.00
5		Couteaux office	0.25
2		Epelucheurs	0.25

Sur demande

Set à bourguignonne *(6 pers.)	12.00
Set à fondue **(6 pers.)	10.00
Four à raclette	20.00

* caquelon, réchaud, combustible, 6 fourchettes, 6 assiettes

** caquelon, réchaud, combustible

Extraits des conditions générales

(concerne les salles et le logement collectif)

- La vaisselle doit être commandée à l'aide du formulaire ad'hoc au plus tard 3 jours avant la location.
- Sauf réclamation directe, l'inventaire présent à votre arrivée sur le comptoir avec la vaisselle est accepté.
- La vaisselle est rendue propre, et essuyée sur le comptoir. Les nettoyages commandés ou complémentaires effectués par nos soins seront facturés 30.-/heure.
- La vaisselle détériorée ou manquante sera facturée à sa valeur d'achat.

Vaisselle à préparer pour ___ h ___

Contrat n°: _____

Nom, Prénom: _____

Date, Signature: _____