



COMMUNE D'EINVILLE-AU-JARD

CONTRAT DE LOCATION

DES SALLES DU FAMILIAL

NOM Prénom

Adresse

..... ☎

Date de location : Du.....à.....heures

Au.....à.....heures

Motif :

	Mirabelle	Mirabelle Bergamote	Bergamote	Cuisine	Lave vaisselle
Location salle					
Forfait autolaveuse					

Nombre de tables rectangles pliantes :

Nombre de chaises bois..... :

Nombre de chaises plastiques..... :

Nombre de tables rondes pliantes... :x 10,00 € = €

Location de vaisselle / personne... :x 1,30 € =€

(Assiette plate, assiette à dessert, couverts, 3 verres 14cl-19cl-coupe à champagne, tasse à café)

Location vaisselle à l'unité :x 0,20 € = €

LISTE DU MATERIEL DISPONIBLE

- A LA LOCATION

Quantité de la vaisselle mise à disposition		Matériel mis à disposition	Matériel Rendu	Matériel cassé / perdu
Assiettes plates carrées	349			
Assiettes plates rondes	540			
Assiettes à dessert	297			
Couteaux	638			
Fourchettes	753			
Cuillères à soupe	180			
Petites cuillères	368			
Verres « ballon 14 cl »	384			
Verres « ballon 19 cl »	208			
Verres « ballons 25 cl »	155			
Verres à apéritif 22 cl	61			
Coupes à champagne	288			
Tasses à café	295			
Verre enfants	16			

(Vaisselle cassée ou manquante : Assiettes, couverts, verres, tasses : 1.00 €)

- VAISSELLE ET MATERIEL MIS A DISPOSITION UNIQUEMENT
AVEC LA CUISINE

Quantité de vaisselle et matériel mis à disposition	Matériel mis à disposition	Matériel Rendu	Matériel cassé / perdu
Casseroles 4			
Cocottes (40) 4 alu + 1 fonte			
Corbeilles à pain 65			
Coupe pain (*) 1 indus / 1 manu			
Couperet 1			
Couscoussier 1			
Couteau à pain 1			
Couteaux de cuisine (*) 1			
Cruches 32			
Cul de poule 1			
Ecumoirs à légumes (*) 2			
Ecumoirs pour frites (*) 4			
Eplucheurs 5			
Couteaux éplucheurs 12 Couteau petit cuisine 1 Couteau beurre 1			
Fouets 3 petits + 4 grands			
Fourchettes à viande (*) 3 grandes + 1 petite			
Fusils à aiguiser 2			
Légumiers (*) 27			
Marmite traiteur basse (*) 1			
Marmite traiteur haute (*) 1			
Ouvre boîte industriel (*) 1			

Passoire (*)	1			
Passoires chinois (*)	2			
Pelles à légumes (*)	2			
Petites louches	27			
Pinces à glace	7			
Pinceau	1			
Plaque à découper	1			
Plats à gratin (four électrique) (*)	7			
Plaques à pâtisseries (four élec.) (*)	9			
Plaques à pâtisseries noires four gaz (*)	1			
Plaques à rôtir (*)	4			
Plateaux de services	55			
Plateaux en osier	3			
Plats ovales	73			
Rouleaux à pâtisserie	1			
Saladiers maïs	41			
Salières - Poivriers	11-14			
Saucières	21			
Seaux à champagne	20			
Service couverts à salade	4			
Soupières	24			
Spatules en bois	3			
Tire-bouchons - décapsuleurs	2 + 8			

(Vaisselle ou matériel cassé ou manquant : 5.00 € sauf () matériel professionnel au tarif de remplacement)*

RECAPITULATIF DE LA LOCATION

	A l'entrée	A la sortie
Caution	1 500,00 €	
Location(s) salle(s)		
Location cuisine		
Location lave-vaisselle		
Location table		
Location vaisselle		
Vaisselle ou matériel manquant ou cassé		
Frais de nettoyage		
Total		
Totaux		

Total :

Acompte à régler :

Date :

Signature :