



COMMUNE D'EINVILLE-AU-JARD

CONTRAT DE LOCATION

DES SALLES DU FAMILIAL

NOM Prénom

Adresse

..... ☎

Dates de location : Du.....à.....heures

Au.....à.....heures

Motif :

| Location salle(s) | Mirabelle | Bergamote | Cuisine | Lave-vaisselle |
|----------------------|-----------|-----------|---------|----------------|
| | | | | |

Nombre de tables rectangles pliantes : (à ranger recto/verso)

Nombre de chaises bois : (à ranger par 10)

Nombre de chaises plastiques : (à ranger par 5)

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

Location de vaisselle / personne... :.....x 1,50 € = €

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

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

**Pour les tables rondes et la vaisselle, demande faite à la réservation
uniquement et non lors de l'état des lieux d'entrée**

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 | 300 | | | |
| Assiettes plates rondes | 300 | | | |
| Assiettes à dessert | 300 | | | |
| Couteaux | 502 | | | |
| Fourchettes | 632 | | | |
| Cuillères à soupe | 131 | | | |
| Petites cuillères | 300 | | | |
| Verres « ballon 14 cl » | 312 | | | |
| Verres « ballon 19 cl » | 224 | | | |
| Verres « ballons 25 cl » | 195 | | | |
| Verres à jus de fruit 22 cl | 61 | | | |
| Coupes à champagne | 244 | | | |
| Tasses à café | 294 | | | |
| Verre enfants | 24 | | | |

(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 45 | | | |
| Coupe pain (*) 1 indus / 1 manu | | | |
| Couperet 1 | | | |
| Couscoussier 1 | | | |
| Couteau à pain 1 | | | |
| Couteaux de cuisine (*) 2 | | | |
| Cruches 21 | | | |
| Cul de poule 1 | | | |
| Ecumoirs à légumes (*) 4 | | | |
| Ecumoirs pour frites (*) 4 | | | |
| Eplucheurs 5 | | | |
| Couteaux éplucheurs 12 Couteau petit cuisine 1 Couteau beurre 1 | | | |
| Fouets 3 petits + 4 grands | | | |
| Fourchettes à viande (*) 1 grande + 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 | 8 | | | |
| Pinceau | 1 | | | |
| Plats à gratin (four électrique) (*) | 7 | | | |
| Plaques à pâtisseries (four élec.) (*) | 9 | | | |
| Plaques à pâtisseries noires four gaz (*) | 1 | | | |
| Plaques à rôtir (*) | 3 | | | |
| Plateaux de services bruns | 52 | | | |
| Plateaux en osier | 3 | | | |
| Plats ovales | 72 | | | |
| Rouleaux à pâtisserie | 1 | | | |
| Saladiers maïs | 39 | | | |
| Salières - Poivriers | 10-10 | | | |
| Saucières | 21 | | | |
| Seaux à champagne | 20 | | | |
| Service couverts à salade | 4 | | | |
| Soupières | 24 | | | |
| Spatules en bois | 3 | | | |
| Tire-bouchons - décapsuleurs | 2 + 2 | | | |

(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 de salles | | |
| Location cuisine | | |
| Location local lave-vaisselle | | |
| Location tables rondes | | |
| Location vaisselle | | |
| Vaisselle ou matériel manquant ou cassé | | |
| Frais de nettoyage | | |
| Total | | |
| Totaux | | |

Total :

Acompte à régler :

Date :

Signature :