

FICHE VAISSELLE

Quantité		Quantité			
	Verres apéritif		Assiettes creuses		Ciseau
	Verres à liqueur		Assiettes plates		Tire bouchon décapsuleur
	Verres à vin		Assiettes dessert		Ouvre boîte
	Verres à eau		Tasses à café		Entonnoir
	Coupes Provence		Saladiers en verre		Spatule
	Coupes à Champagne		Saladiers Arco blanc		Couteaux de cuisine
	Cuillères à soupe		Bols à soupe		Eplucheur
	Cuillères à café		Légumiers inox		Planche à découper
	Fourchettes		Saucières inox		Allume gaz
	Couteaux		Ramequins		Poivrière
	Plats à viande inox		Louches inox		Salière
	Corbeilles à pain inox		Cuillères en bois		

ACCESSOIRES DE CUISINE

- | | | |
|--------------------|---------------------|------------------------|
| - Marmites à soupe | - Grands plats | - Planches à viande |
| - Faitouts | - Petits plats inox | - Casseroles |
| - Passe-vide | - Brocs inox | - Cafetière Electrique |
| - Louches | - Ecumettes | - Micro-ondes |

Location effectuée le _____ à Mr et Mme _____
 Adresse : _____

- Salle : oui – non - Cuisine : oui – non - Vaisselle : oui – non - Chauffage : oui – non

<i>Inventaire à la prise des clés</i>	<i>Inventaire à la remise des clés</i>
Le Locataire, La Responsable,	Le Locataire, La Responsable,

Nota : Toute vaisselle manquante ou cassée vous sera **obligatoirement facturée**. La vaisselle doit être lavée correctement. La **Salle** et la **Cuisine** doivent être **balayées et lavées** après chaque manifestation et avant la remise des clés.. Veiller à bien éteindre le lave vaisselle. **Si la responsable de la salle devait ré intervenir dans le nettoyage, des heures de nettoyage vous seront facturées d'office.**

A FACTURER :

*Il est **interdit** de mettre des affiches ou des décorations sur les **murs** et les **plafonds**.*