



DELEGATION AQUITAINE

PRESTATIONS DE GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE LA DELEGATION REGIONALE AQUITAINE DU CNRS

ANNEXE V – INVENTAIRE DES MATERIELS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP N° 2515001

ANNEXE V : Liste des matériels

DESCRIPTIF DES EQUIPEMENTS

Zone de réception-décartonnage

- 1 balance de réception marchandises (2006 - 480043 - ASDR15/027)
- 1 centrale intrusion DELTA + système de transmissions de données (2013 - ASDR15 - 11/2013)
- 1 appareil destructeur d'insectes (avril 2025)
- 1 extincteur
- 1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de savon pour lave-mains
- 1 ensemble comprenant : 1 centrale de nettoyage 2 produits + 1 mélangeur eau chaude/eau froide

Réserve épicerie

- 1 rayonnage Inox 4 niveaux 2m40 (1999 - 480113 - ASDR15/069)
- 2 rayonnages Inox 4 niveaux 2m40
- 1 rayonnage Inox 4 niveaux 2m20
- 2 rayonnages Inox 3 niveaux 1m40
- 1 rayonnage Aluminium 4 niveaux 90cm (2001 - 480057 - ASDR15/036)
- 2 crêpières électriques
- 1 table rectangulaire "Touraine" (2000)

Couloir entre réserve épicerie et réserve boissons

- 1 mallette lit pliant
- 1 chariot isotherme roulant
- 1 extincteur

Réserve boissons

- 1 rayonnage Aluminium 14 niveaux 90cm
- 1 rayonnage Aluminium 10 niveaux 90 cm

Réserve consommables et lessiviels

- 1 rayonnage Inox 4 niveaux 2m10
- 1 armoire à pharmacie

Local poubelles réfrigérées

- 3 containers (VEOLIA)

Plonge Vaisselle

- 1 guichet de dépose 2 x 4 alvéoles inox
- 1 guichet de dépose 3 x 4 alvéoles inox
- 1 machine à laver la vaisselle HOBART 2 vitesses 120/180 casiers/heure
- 1 table de triage et réception vaisselle inox 18/10 avec habillage poteau : 2 plateaux (1m80 et 1m60) + 2 emplacements poubelles (carrés)
- 1 table entrée machine avec bac long 850 mini rouleaux inox 18/10 + 1 douchette professionnelle
- 1 table sortie machine à rouleaux long 2000 avec sécurité fin de course
- 1 machine à laver les verres frontale HOBART avec 1 osmoseur professionnel piloté par microprocesseur (2007 - 427147 - ASDR15/001)
- 5 casiers à doigts à assiettes CDS 9/5 Cidelrack + 5 casiers à objets creux CGMS 01 Cidelrack
- 24 paniers pour lave-vaisselle
- 2 paniers verres grands pieds Direction
- 3 chariots Inox pour rangement couverts et plateaux
- 1 étagère fermostock 6611/6811 4 niveaux Inox (hauteur 1685 - profondeur 560) pour stockage vertical casiers 18/10 avec habillage poteau
- 1 étagère fermostock 6611/6811 5 niveaux Aluminium (hauteur 1685 - profondeur 560)
- 1 hotte

Plonge Vaisselle (suite et fin)

- 1 extincteur
- 1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains
- 1 ensemble comprenant : 1 centrale de nettoyage 2 produits + 1 mélangeur eau chaude/eau froide

Chambre froide B.O.F

- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 2487x360x1685
- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 660x360x1685
- 1 module de surveillance chambre froide : enregistreur de données VIGITEMP (2009 - ASDR15/037)

Chambre froide fruits et légumes

- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 2487x360x1685
- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 1497x360x1685
- 1 module de surveillance chambre froide : enregistreur de données VIGITEMP (2009 - ASDR15/037)

Chambre froide viandes

- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 2485x360x1685
- 1 rayonnage fermostock 4 niveaux 1820x360x1685
- 1 module de surveillance chambre froide : enregistreur de données VIGITEMP (2009 - ASDR15/037)

Chambre froide négative

- 3 rayonnages fermostock 4 niveaux 2667x360x1685 forme U
- 1 module de surveillance chambre froide : enregistreur de données VIGITEMP (2009 - ASDR15/037)

Légumerie-déboîtage

- 1 plonge Eurotabl'in 2 bacs 600x500x320 égouttoir à gauche + 1 mélangeur eau chaude/eau froide
- 1 table de déboîtage adossée Eurotabl'in 1400x700 dessus 15/10 + 1 douchette professionnelle
- 1 table de préparation mobile 1200x600 avec étagère et 4 roulettes polyamides (2010)
- 1 coupe-légumes CL55 + 1 table de préparation adossée CL55 (2004 - 480049 - ASDR15/030)
- 1 goulotte automatique CL55 (2004 - 480047 - ASDR15/029)
- 1 essoreuse manuelle (2025 non inventoriée)
- 1 ouvre-boîte LT (1997)
- 1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains
- 1 ensemble comprenant : 1 centrale de nettoyage 2 produits + 1 mélangeur eau chaude/eau froide
- 1 éplucheuse robot coupe EP 10 tour abrasif (2018 - AS 79/2018)

Plonge Batterie

- 1 lave batterie HOBART (2018 - AS 78/2018)
- 1 poste de lavage
- 1 plonge Eurotabl'in/piet. 1800x700 2 bacs 600x500x320 égouttoir à gauche + 1 douchette professionnelle
- 1 rayonnage fermostock 3 niveaux réf.6611 stockage batterie 1077x560x1685

Zone de cuisson

- 1 table du chef adossée Eurotabl'in 1400x700 dessus 15/10 bac à gauche + étagère basse
- 1 armoire haute de rangement Inox 3 étagères 500x600x2000mm (2008 - 462470 - ASDR15/011)
- 1 chariot niveau constant chauffant (2008 - 463028 - ASDR15/015)
- 1 fourneau monobloc MAESTRO 4 brûleurs feux vifs (2001 - 480062 - ASDR15/039)
- 1 plaque grillade lisse 670x380 pour fourneau MAESTRO
- 1 armoire froide THIRODE 4 niveaux (2014 - ASDR15 - 23/2014)
- 1 sauteuse brasière gaz ADVANCIA 900 Marque BONNET (2015 - ASDR15 - 38/2015)
- 1 sauteuse gaz BONNET ADVANCIA 900 (2025 - ASDR15 - 118/2025)
- 1 marmite bain-marie 800x900 (1998)
- 2 friteuses 1 bac 400x900 (2001 - 480069 - ASDR15/041) + 2 paniers (avril 2024)
- 1 plancha gaz BONNET Modèle B-B906.SN400GCR (2011 - 05-11-ASDR15/088)
- 1 meuble neutre 400x900 1 porte pour rangement huiles de fritures (2001 - 480070 - ASDR15/042)
- 1 extincteur-friteuse SAFETY FIRST

Zone de cuisson (suite et fin)

1 salamandre électrique + support pour fixation (2007 - 427177 - ASDR15/004)
1 placard neutre largeur 800
20 bacs Inox + 20 plaques pâtisserie
1 four BONNET THIRODE 20 niveaux (2019 – AS 86/2020)
1 four RATIONAL iCombi Classic 20-1/1 version gaz naturel H (2025 – ASDR15 - 119/2025)
1 four mixte 6 niveaux (2013 - ASDR15 - 12/2013)
1 cellule de refroidissement mixte à grilles 80/40 kg BIOCELL (2009 - 488179 - ASDR15/081)
1 cellule de refroidissement rapide KG36CYCLE Type SAGI modèle TC101L
(achat 2021 livraison en 2022 – AS 95/2022)
2 tables de travail mobile Eurotabl'in 1500x700 avec étagère basse
1 table de travail mobile Eurotabl'in 1200x700 dessus 15/10E avec étagère
1 table de travail Inox 50cmx50cm
1 étagère Aluminium 3 niveaux 1m10
1 armoire à couteaux
1 extincteur
2 ensembles comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains
1 balance compacte 9260 30x23 IP 54 ambiance sèche (2010)
1 blender POWERBLENDER non inventorié (2024 chez CHOMETTE)
1 presse agrumes Sammic (2013)
1 mixer plongeant modèle MP450 ULTRA (avril 2025)
1 Osmoseur BWT (2017 - AS 68/2017)
1 Balance IP67 25x19.7 6kg/0.5g (2017)
1 Mixer (2017)
1 Mixer plongeant (2019)

Local dressage pâtisserie réfrigéré

1 table de travail Eurotabl'in 1200x700 avec étagère
1 meuble neutre fermé adossé 1400x700x900 2 portes coulissantes avec bord arrondi
1 armoire murale de rangement avec portes coulissantes (2008)
1 caisson principal Bioto 3 portes GN1/1 positif équipé pour meuble sans groupe avec dessus Inox de 700mm
1 groupe froid positif R404A avec capotage extérieur pour meuble réfrigéré 3 GN1/1
9 grilles Inox GN1/1 20 fils 4mm
1 batteur-mélangeur CAPLAIN BT20S (2011 - 04-11-ASDR15/087)
1 étagère murale Inox 2m (1999 - 480112 - ASDR15/068)
1 étagère murale Inox 1m50 (1999)
1 étagère murale Inox 1m20
1 étuve 15 niveaux = armoire maintien température (2022 - AS 97/2022)
1 table Inox réglable

Local préparations froides réfrigéré

2 tables de travail mobile Eurotabl'in 1500x700 avec étagère basse
1 table de préparation centrale Eurotabl'in 800x600 dessus 15/10 + 1 étagère basse
1 table de travail Inox 2m10
1 armoire murale de rangement avec portes coulissantes (2008 - 462483 - ASDR15/012)
2 étagères murales 2m (1999)
1 trancheur TGP 300 lame extractible (2025)
1 batteur-mélangeur 5L variateur de vitesse électromécanique (2015)
1 batteur BE-20Litres 230/50-60/1 (2025 – ASDR15 - 120/2025)
1 cutter de table R2AD 230/50/1 550w (2025)
1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains
1 balance GX 6000 Inox IP67 environnement humide

Office réception

1 meuble neutre Inox 2000x600x900mm (2008 - 462486 - ASDR15/013)
1 étagère Inox 1m40 (1999 - 480111 - ASDR15/067)
1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains

Salle de réception VIP

8 tables (2006 - 480034-ASDR15/21- 480036-ASDR15/022 - 480037-ASDR15/023)
(2006 - 480038-ASDR15/024 - 480039-ASDR15/025)
32 chaises (2006 - 480033 - ASDR15/020)
1 meuble

Hall d'accueil et Self-service

1 vitrine pour affichage informations restaurant (analyses, tarification, etc.)
5 téléviseurs pour informations restaurant (menus, animations, etc.)
1 meuble central réfrigéré 1450x850 (salad'bar) avec meuble 3 portes (plateaux) adossé
1 chariot à glissières gastronorme TOURNUS 20 niveaux (2015)
1 vitrine réfrigérée Profinox avec réserve 1600x850x1840 (2005 - 480044 - ASDR15/028)
+ 1 meuble d'angle conforme à l'implantation
1 meuble LIBERO Electolux avec hotte aspirante intégrée
1 étuve TOURNUS 20 niveaux mobile
2 vitrines réfrigérées Profinox avec réserve 1600x850x1840 (2006 - 480029 - ASDR15/018)
1 bain-marie à eau 6 bacs GN 1/1 long 2250 sur étuve avec élément frontal long 500
6 récipients gastronorme en acier inox 18/10 avec couvercles poignées étrier pour bain-marie
1 meuble chaud vitrocéramique 3 bacs GN 1/1 long 1275 sur étuve ventilée avec portes coulissantes
1 étagère inox entre meuble chaud vitrocéramique et bain-marie (2011)
1 meuble chaud vitrocéramique
1 armoire à chariots froide GN 2/1 BIOROLL inox 3 chariots avec 2 portes vitrées (située derrière le self)
1 chariot chauffe-assiettes DISMAT (1987 - 480133 - ASDR15/074)
1 chariot chauffe-assiettes
1 vitrine boissons réfrigérée
1 chariot mobile à verres
3 chariots 3 plateaux (décembre 2020)
2 cuves à légumes TOURNUS (décembre 2020)
1 support couverts + pain
1 meuble fixe à verres (4 glissières)
1 support couverts + pain
2 meubles bois support caisses enregistreuses
2 caisses enregistreuses de Marque PI ELECTRONIQUE
2 extincteurs
1 ensemble comprenant : 1 lave-mains + 1 poubelle plastique 20cl + 1 distributeur de papier pour lave-mains

Salle à manger

61 tables 120x80x76 particules bois 22mm (2008 - 447016 - ASDR15/006)
240 chaises empilables modèle LAGON (2008 - 447317 - ASDR15/007)
7 chaises empilables (2014 et 2015)
1 table ronde (2013)
1 ensemble mobilier de 8 claustrats AMBRE (2008 - 447320 - ASDR15/008) + 8 claustrats simples
1 ensemble mobilier de 3 jardinières + 3 décorations florales (2008 - 447321 - ASDR15/009)
1 ensemble mobilier de 4 jardinières carrées RIALTO + 4 décorations florales (2008 - 458835 - ASDR15/010)
1 fontaine à eau (2019 - AS 82/2019)
1 fontaine à eau (2019 - AS 83/2019)
1 machine à glaçons SCODIF GPC80 AS (achat fin 2022 – AS 101/2023)
1 four à micro-ondes BARTSCHAR (2011)
1 meuble en bois pour micro-ondes + pichets
1 meuble Inox condiments + pichets
1 borne de rechargement par CB de Marque PI ELECTRONIQUE (2019 - AS 80/2019)
Stéréo-capteurs phoniques (1997 - 480121 - ASDR15/073)
Spots HermesHQ1 + Hermes HALO (2000 - 480101 - ASDR15/061)
4 extincteurs
1 pendule aluminium

Local ménage

1 étagère murale Inox 3 niveaux 2m
1 bac faïence + robinet

Cafétéria

2 vitrines pour affichage informations syndicats et CAES
1 téléviseur pour informations CAES
1 desserte Inox 3 portes pleines avec 6 plateaux pleins réglables + 3 fermetures
1 tiroir à marc façade Inox situé au-dessus du groupe
1 plonge encastrée 1 bac + 1 égouttoir Inox 18/10 1000x600 + 1 robinet mélangeur EC/EF
1 moulin à café (Maison Richard)
1 machine à café Unic Mira 3 groupes (2015 – AS 37/2015)
1 machine à laver les tasses ELECTROBAR E35D (2000 - 480075 - ASDR15/045)
1 adoucisseur eau froide automatique (2001)
5 tables grises (2008 - 480228 - ASDR15/079)
5 tabourets gris
1 porte-manteaux (2006)
1 extincteur

Divers

8 chariots plateaux distributeurs plateaux maxi : 530x370 mm
4 chariots avec fonds en plastique
1 chariot service 3 étages + plateaux platex (2007 - 427150 - ASDR15/002)
2 chariots service Inox 1000x650x950 3 niveaux
1 chariot Inox 55cmx85cm
1 échelle Inox 20 niveaux 39cm (Cuisine)
9 échelles Inox 20 rails GN2-1

Bureau

1 bureau + 2 caissons (1996 - 480139 - ASDR15/078)
1 armoire bureau noire MARCADET
1 siège caisse rouge NILSEN (2009 - 474722 - ASDR15/016)
1 siège caisse rouge NILSEN (2009 - 474723 - ASDR15/017)
1 coffre-fort FICHET-BAUCHE (1980 - 480137 - ASDR15/077)
1 armoire électrique
1 boîtier central alarme (DELTA)
1 boîtier alarme incendie
1 boîtier relevés températures 4 chambres froides et local poubelles : VIGITEMP
1 extincteur

Vestiaires personnel féminin

10 vestiaires bleu UGAP (décembre 2021 – non inventoriés)
1 vestiaire collecte linge sale (décembre 2021)
1 douche
1 toilette
1 lavabo + 1 miroir + 1 distributeur de papier essuie-mains

Vestiaires personnel masculin

10 vestiaires rouge UGAP (décembre 2021 – non inventoriés)
1 vestiaire collecte linge sale (décembre 2021)
1 douche
1 toilette
1 lavabo + 1 miroir + 1 distributeur de papier essuie-mains

Terrasse

8 tables "PELICAN" 4 places (2000 - 480086 - ASDR15/051)
2515001_CCTP_annexe V

6 tables "PELICAN" 6 places (2000 - 480088 - ASDR15/053)
3 "mange-debout" (2000 - 480087 - ASDR15/052)
3 tables « ACACIA » 8 places (2016 - AS 50/2016)
2 tables « ACACIA » 4 places (2016 - AS 50/2016)
2 tables rondes « ACACIA » 6 places (2016 - AS 50/2016)
21 parasols (2025)

ANNEXE V : Liste des matériels

DESCRIPTIF DU PETIT MATERIEL

MATERIEL DE CUISINE

<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x16	4
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 26x16	2
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 32x26	4
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 profondeur 19.....	2
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 profondeur 10.....	8
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 perforés	4
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 profondeur 06.....	11
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 plaques inox	7
<input type="checkbox"/> Gastronormes inox 53x32 (couvercles)	7
<input type="checkbox"/> Casseroles inox 20x10.....	4
<input type="checkbox"/> Casseroles inox 28x15.....	3
<input type="checkbox"/> Casseroles inox 32x13.....	3
<input type="checkbox"/> Sautoir inox couvercle diamètre 50.....	1
<input type="checkbox"/> Sautoir inox couvercle diamètre 45.....	1
<input type="checkbox"/> Braisière inox diamètre 32	1
<input type="checkbox"/> Braisière inox diamètre 36	1
<input type="checkbox"/> Braisières inox diamètre 50 (couvercles)	2
<input type="checkbox"/> Poêles diamètre 22	2
<input type="checkbox"/> Poêle diamètre 26.....	1
<input type="checkbox"/> Poêles diamètre 30	1
<input type="checkbox"/> Poêles diamètre 44	1
<input type="checkbox"/> Plaques à rôtir inox 60x48.....	2
<input type="checkbox"/> Plaque à rôtir inox 50x40	1
<input type="checkbox"/> Plaques à débarrasser inox 52x38	2
<input type="checkbox"/> Plaques à débarrasser inox 45x34	1
<input type="checkbox"/> Passoire conique inox diamètre 50.....	1
<input type="checkbox"/> Passoires conique inox diamètre 45	3
<input type="checkbox"/> Passoire conique inox diamètre 36.....	1
<input type="checkbox"/> Eminceurs.....	3
<input type="checkbox"/> Fourchette chef.....	2
<input type="checkbox"/> Filet de sole	1
<input type="checkbox"/> Spatule.....	1
<input type="checkbox"/> Couteaux à pain.....	2
<input type="checkbox"/> Couteau à pamplemousse	1
<input type="checkbox"/> Zesteur.....	1
<input type="checkbox"/> Economes	3
<input type="checkbox"/> Couteaux d'office	6
<input type="checkbox"/> Feuille à fendre.....	1
<input type="checkbox"/> Ciseau à poissons	1
<input type="checkbox"/> Coupes oeufs	4
<input type="checkbox"/> Culs de poule diamètre 27	2
<input type="checkbox"/> Culs de poule diamètre 36.....	2
<input type="checkbox"/> Plaques pâtisserie 60x40	5
<input type="checkbox"/> Plaques pâtisserie grandes inox.....	8
<input type="checkbox"/> Plaques pâtisserie noires 52x32.....	5
<input type="checkbox"/> Bacs gastro inox GN 2/1	2
<input type="checkbox"/> Chinois	2

MATERIEL DE CUISINE (suite et fin)

<input type="checkbox"/> Fouets	6
<input type="checkbox"/> Palette.....	1
<input type="checkbox"/> Pincettes de service	5
<input type="checkbox"/> Coupes cornichons	8
<input type="checkbox"/> Planches à découper	8
<input type="checkbox"/> Pinceaux	2
<input type="checkbox"/> Louches diamètre 6	2
<input type="checkbox"/> Louche diamètre 8.....	1
<input type="checkbox"/> Louches diamètre 10	4
<input type="checkbox"/> Louches diamètre 13	3
<input type="checkbox"/> Louche diamètre 15.....	1
<input type="checkbox"/> Pochons	5
<input type="checkbox"/> Becs de canard.....	3
<input type="checkbox"/> Ecumoirs diamètre 10.....	6
<input type="checkbox"/> Ecumoire diamètre 14	1
<input type="checkbox"/> Ecumoire diamètre 18	1
<input type="checkbox"/> Araignée diamètre 16	2

VAISSELLE SELF

<input type="checkbox"/> Assiettes diamètre 21,5 cms	432
<input type="checkbox"/> Assiettes diamètre 18,5 cms	161
<input type="checkbox"/> Assiettes hors d'œuvre et desserts + Assiettes « Edina » carrées	502
<input type="checkbox"/> Ramequins blancs.....	122
<input type="checkbox"/> Coupes.....	236
<input type="checkbox"/> Plateaux self (achats 2001 et 2006 - 480052 - ASDR15/032)	387
<input type="checkbox"/> Plateaux self (achats 2014 et 2016)	174
<input type="checkbox"/> Verres à pied	421
<input type="checkbox"/> Paniers à verre	7
<input type="checkbox"/> Paniers vaisselle	15
<input type="checkbox"/> Bols à potage blancs.....	112
<input type="checkbox"/> Couteaux noirs à steak.....	495
<input type="checkbox"/> Fourchettes	431
<input type="checkbox"/> Grandes cuillères	122
<input type="checkbox"/> Petites cuillères.....	463
<input type="checkbox"/> Pichets à eau en grès	71
<input type="checkbox"/> Verrines	120
<input type="checkbox"/> Bols transparents salade	84
<input type="checkbox"/> Cocotte en fonte	5
<input type="checkbox"/> Petits bords hors d'œuvre	59
<input type="checkbox"/> Cassolettes en terre cuite hors d'œuvre et desserts	120
<input type="checkbox"/> Coupes Végéta desserts.....	48
<input type="checkbox"/> Contenants carrés transparents (couleur vert d'eau) hors d'œuvre	79

VAISSELLE CAFETERIA

<input type="checkbox"/> Grandes tasses	22
<input type="checkbox"/> Petites tasses.....	108
<input type="checkbox"/> Pichets à crème.....	2
<input type="checkbox"/> Sous-tasses	151
<input type="checkbox"/> Pânières à sucre	2
<input type="checkbox"/> Percolateur pour prestations annexes	1

SALLE A MANGER : Vaisselle + divers accessoires

<input type="checkbox"/> Assiettes à entrée blanches diamètre 26 cms.....	8
<input type="checkbox"/> Assiettes à dessert blanches diamètre 20 cms	57
<input type="checkbox"/> Couteaux	37
<input type="checkbox"/> Couteaux à poisson	24
<input type="checkbox"/> Fourchettes	22
<input type="checkbox"/> Coquetiers	6
<input type="checkbox"/> Cuillères «Moka»	17
<input type="checkbox"/> Cuillères «Entremets»	13
<input type="checkbox"/> Fourchettes «Entremets»	24
<input type="checkbox"/> Corbeilles à pain inox.....	1
<input type="checkbox"/> Plat torpilleur inox.....	1
<input type="checkbox"/> Verres à vin «Elégance» (avec grappe de raisin)	6
<input type="checkbox"/> Verres à vin «Elégance» (ordinaires)	21
<input type="checkbox"/> Verres à eau «Elégance» (avec grappe de raisin)	10
<input type="checkbox"/> Verres à eau «Elégance» (ordinaires).....	15
<input type="checkbox"/> Verres à Ricard.....	4
<input type="checkbox"/> Verres à Cognac	16
<input type="checkbox"/> Verres à champagne «Elégance» (avec grappe de raisin)	11
<input type="checkbox"/> Flûtes à champagne Jacquart.....	20
<input type="checkbox"/> Seau à champagne	1
<input type="checkbox"/> Carafe à vin	1

SALLE A MANGER : 1 Service Repas de Direction avec un liseret marron

<input type="checkbox"/> Assiettes de présentation diamètre 31 cms.....	11
<input type="checkbox"/> Assiettes plates (entrées/desserts) diamètre 24 cms	30

SALLE A MANGER : 1 Service Repas de Direction GINSENG (achats 2008)

<input type="checkbox"/> Assiettes plates 28 cms GINSENG	32
<input type="checkbox"/> Assiettes plates 25 cms GINSENG	35
<input type="checkbox"/> Assiettes carrées veloutées en verre 26x26 cms.....	25
<input type="checkbox"/> Fourchettes table DIAZ.....	37
<input type="checkbox"/> Couteaux table crantés DIAZ.....	37
<input type="checkbox"/> Cuillères dessert DIAZ.....	35
<input type="checkbox"/> Fourchettes dessert DIAZ.....	23
<input type="checkbox"/> Couteaux dessert crantés DIAZ.....	24
<input type="checkbox"/> Moulins à sel NANCY	3
<input type="checkbox"/> Moulins à poivre NANCY	3
<input type="checkbox"/> Huilier Inox 50 cms.....	1
<input type="checkbox"/> Verres à vin	34
<input type="checkbox"/> Verres à eau.....	26
<input type="checkbox"/> Verres à whisky	8
<input type="checkbox"/> Casier lave-verres 16 cases H=12.2 cms	1
<input type="checkbox"/> Casiers lave-verres 16 cases H=23 cms	2
<input type="checkbox"/> Tasses à café 9 cls GINSENG.....	31
<input type="checkbox"/> Sous-tasses 12 cms GINSENG	25
<input type="checkbox"/> Cuillères à café DIAZ	28

SALLE A MANGER : Nappes + Serviettes (achats 2008)

<input type="checkbox"/> Nappes «Leinen Chocolat» 250x180 cms	2
<input type="checkbox"/> Nappes «Leinen Chocolat» 180x180 cms	2
<input type="checkbox"/> Serviettes «Chocolat».....	36
<input type="checkbox"/> Nappes «Leinen Terra» 180x180	2