

## ANNEXE 3: FORMULAIRE DE RESERVATION DE MATERIEL COMMUNAL ET DE VAISSELLE

A retourner à:	Mairie de Jussy, Route de Jussy 312, 1254 Jussy
Délai de demande:	1 SEMAINE AVANT LA MANIFESTATION
Locataire	
Téléphone	
Manifestation du	

Qté	Description	Prix/pce (si cassé)	Commande	Rendu	A facturer	Prix location particulier	TOTAL
	Vaisselle						
500	assiettes plates 28 cm Ø	13,05				10,00	
500	assiettes plates 20 cm Ø	6,25				10,00	
150	bols à soupe						
300	tasses à café 18 cl	5,60				10,00	
300	soucoupes	3,75				10,00	
144	coupes à desserts	2,50				5,00	
	Couverts	1	I				
500	fourchettes de table	2,35				5,00	
500	couteaux de table mono	2,70				5,00	
300	cuillères à soupe et dessert	2,20				5,00	
300	cuillères à café	1,50				5,00	
	Verres						
400	verres à vin 19 cl	1,90				10,00	
400	verres à vin 25 cl	1,90				10,00	
294	flûtes 13 cl	1,90				10,00	
175	verres à cognac 34 cl	1,90				10,00	
396	verres à longs drinks 26 cl (à eau)	1,50				10,00	
Matériel à fondue (fromage)							
25	caquelons	38,00				5,00	
25	avec réchauds	23,00					
250	fourchettes	2,50				5,00	
40	spatules (cuillères en bois)	1,00				-	
3	réchauds électriques	60,00				-	
50	paniers à pain	5,00				-	

Qté	Description	Prix/pce (si cassé)	Commande	Rendu	A facturer	Prix location particulier	TOTAL
Matériel à fondue (bourguignonne)							
10	caquelons	38,00				5,00	
10	avec réchauds	23,00					
60	fourchettes	2,50				5,00	
	Pots	I	I	l	l	l	
24	carafes d'eau SIG Jussy	5,00					
15	pots en verre	10,00					
4 2	pots à bouteilles, pour garder au frais seaux à champagne						
	Plats et plateaux						
6	plats inox (petits)						
10	plaques à gâteau perforées, 26 Ø						
1	plaques à gâteau/tarte, 24 Ø						
4	plaques à gâteau/tarte, 23 Ø						
4	plaques à gâteau/tarte, 20 Ø						
1	plaques à gâteau/tarte, 27 Ø						
6	plaques à gâteau/tarte rectangulaires						
10	plaques à pâtisserie perforées rectangulaires						
200	plateaux grands						
100	plateaux petits						
	Cuisson (bain-marie)	l				l	
6	bacs gastronome, 100 mm						
15	bacs gastronome, 65 mm						
3	bacs gastronome perforés, 200 mm						
2	bacs gastronome perforés, 100 mm						
8	bacs gastronome 200 mm						
11	couvercles pour bacs gastronomes						
4	réchauds gastronomes complets (1 gd bac, 2 pt bacs, 1 couvercle)						

Qté	Description	Prix/pce (si cassé)	Commande	Rendu	A facturer	Prix location particulier	TOTAL
	Divers						
2	grilles pour expositions - petites						
4	grilles pour expositions - moyennes*						
12	grilles pour expositions - grandes						
2	grill à gaz sur roulettes (Plancha)*						
2	réfrigérateurs						
2	réfrigérateur vitré						
10	poivriers						
10	salières						
1	machine à Hot dog*						
1	trancheuse à viande						
1	robot électrique + accessoires (6 râpes - 3 fouets)						
2	mixeur Bamix						
	fours à crèpe*						
3	croque monsieurs*						
1	toaster						
1	grands tire-bouchons						
6	tire-bouchons (petits)						
2	caisses à monnaie*						
2	machines à café Nespresso* (une fixe - une mobile) (package sucre-crème dosette = CHF. 1) vaisselle + cuillère à commander						

<sup>\*</sup> matériel ne pouvant être loué à l'extérieur

## **Remarques IMPORTANTES:**

- La vaisselle ne peut pas être louée pour l'extérieur, ni hors de la commune.
- Pour toute commande, merci de remplir le présent formulaire et de l'adresser au secrétariat de la Mairie, au plus tard une semaine avant la date de la manifestation.
- Prenez la vaisselle en quantité appropriée pour ne pas déranger deux fois le responsable.
- -Toute la vaisselle doit être rendue propre, le lendemain. Le contrôle effectué par le responsable fait foi. Le locataire peut être présent à la réception et à la reddition de la vaisselle. Les pièces cassées ou encore manquantes après trois jours seront facturées.