



FICHE TECHNIQUE

Cuisine de production du 1er étage

Conçu pour être polyvalent, cet espace peut être loué, et utilisé :

- par les traiteurs extérieurs à l'occasion d'une opération événementielle ;
- pour des cours ou des stages thématiques (team building , animations, ateliers...)
- en cuisine de production.

- Surface : 42 m²
- 1 armoire froide positive (700 litres)
- 1 four mixte (électrique, 7 niveaux, sonde)
- 1 cuisinière mobile avec plaques électriques à induction
- 1 VarioCooking Center (Frima)
- 1 lave-vaisselle
- 9 prises électriques
- 1 chariot de service
- 6 tables inox, dont 2 mobiles
- 1 table de chef

Les trois niveaux du Pan Piper sont desservis par un ascenseur. L'accès aux salles est facile.

- La reprise de l'intégralité du matériel et des déchets doit être effectuée le jour même de l'événement.

- L'office est livré propre et doit être restitué en l'état (sols, plans de travail et mobilier propres).

- Les ustensiles, la petite robotique, la vaisselle et les consommables ne sont pas mis à la disposition des traiteurs extérieurs.

- Les prestataires extérieurs sont tenus de respecter les plages horaires de location définies par le contrat de location. Hors de ces horaires, toute heure supplémentaire sera facturée 300 € HT.

- Un chèque de caution de 800 € TTC sera demandé aux traiteurs extérieurs au plus tard à leur arrivée dans les locaux, et sera restitué après un état des lieux.