



# FICHE DE VAISSELLE

## Salle Charles Jaquinod

Nom du réservataire responsable : ..... Prénom : .....

Société : ..... Téléphone : .....

\*\*\*\*\*

Date de location : du ..... au .....

	MATERIEL DISPONIBLE	QUANTITE DEMANDEE	QUANTITE RESTITUEE
195	Assiettes plates		
180	Assiettes à dessert		
98	Coupes à fruits		
9	Plats ovales		
10	Plats ronds		
15	Plats inox		
20	Saladiers		
30	Corbeilles à pain		
8	Salières		
5	Couteaux à découper		
3	Couteaux à fromage		
2	Couteaux à pain		
22	Cuillères de service		
27	Fourchettes de service		
12	Pelles à tarte		
5	Louches		
19	Couverts à salade		
150	Fourchettes		
150	Couteaux		
97	Cuillères à potage		
150	Cuillères à café		
13	Vases à fleurs		
6	Décapsuleurs		
3	Tire-bouchons		
2	Plateaux à fromage « ardoise »		
7	Plats à tartes		
2	Plateaux rectangulaires		
2	Plats carrés		

**A disposition au bar :** 126 verres ballon « grand », 104 verres ballon « petit », 144 verres à champagne, 29 verres à thé, 9 verres à eau, 30 tasses à thé, 28 soucoupes à thé, 146 tasses à café, 140 soucoupes à café, 20 pots à eau, 4 bouteilles à eau, 2 cafetières, 2 thermos, 2 bouilloires, 2 paniers à vaisselle et 1 panier couverts.

**A disposition en cuisine :** 17 plateaux de service, 3 planches à découper, 1 trancheuse à pain, 2 planches à pain, 8 dessous de plats, 9 paniers à vaisselle et 15 paniers à couverts.

**VAISSELLE ET MATERIEL MANQUANTS :**

.....  
.....  
.....  
.....

Signature du locataire

Précédée de la mention « Bon pour accord »

Farges, le .....