



Association « Les Florimontains »

Chalet Sainte-Humbeline

120, Chemin de Martignon

73200 PLANCHERINE

☎ 04.79.38.23.65

✉ contacts@lesflorimontains.fr

Mars 2019

Annexe n°1

Cuisine du Chalet Sainte-Humbeline

- Inventaire du matériel de restauration mis à disposition -

Matériel de cuisine	Matériel de service
- 1 gazinière 5 feux et 2 fours - 2 réfrigérateurs - 1 lave-vaisselle - 1 congélateur - 1 four micro-onde - 1 mixeur électrique - 1 batteur électrique KRUPS - 1 petit hachoir électrique - 1 moulin julienne - 1 balance - 1 verre mesureur - 2 machines à café électrique - 1 bouilloire électrique - 1 grille-pain électrique - 1 trancheur à pain manuel - 2 grands et 4 petits saladiers en verre - 4 petits saladiers blancs « arcopal » - Série de 6 saladiers en plastique bleus ou blancs - 5 saladiers en terre - 3 égouttoirs en métal et 2 en plastique - 2essoreuses à salade en plastique - 2 bassines en plastique pour lavage de légumes - 1 faitout - 1 cocotte noire en métal - 1 grande poêle et 4 petites - Série de 5 casseroles en aluminium - 3 petites casseroles - 3 grosses gamelles avec leur couvercle - 7 plats rectangulaires en métal - 16 soupières en métal - 6 plats à tarte en métal, 1 en faïence et 1 en verre	- 10 dessous de plats - 2 plats de service noirs en faïence - 11 petits plats de service ovales blancs en faïence - 4 plats de service rectangulaire blancs en faïence - 1 grand plat de service ovale blanc en faïence - 7 plats longs de service en métal - 13 plats longs de service en métal (creux) - 2 plats ovales de service en métal - 2 plats ovales de service en métal (creux) - 10 plats ronds de service en métal - 4 plats ronds de service en métal (creux) - 4 kits « raclette » - 10 corbeilles à pain en métal - 10 corbeilles à pain en plastique orange - 13 assiettes de service - 40 assiettes à dessert - 40 verres - 40 tasses à café - 40 soucoupes à café - 13 mugs - 40 ramequins - 32 coupelles - 40 bols - 42 assiettes creuses - 40 assiettes plates - 8 louches de service - 7 cuillères de service - 6 couverts à salade - 40 couteaux - 43 cuillères à soupe - 43 fourchettes

- 2 grands plats de cuisson en aluminium pour four
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 chinois
- 2 écumoirs
- 1 grande louche
- 1 presse agrumes
- 4 économises
- 3 éplucheurs légumes
- 4 ouvre-boîtes
- 1 presse ail
- 1 thermomètre à viande
- 1 pince en bois
- 1 râpe
- 1 videur de pommes
- 3 spatules en plastique, 2 en fer
- 3 spatules / cuillères en bois
- 1 pince en plastique
- 3 fouets
- 4 pics à viande
- 10 couteaux de cuisine
- 2 pinceaux à pâtisserie
- 1 fusil aiguiser à couteaux
- 2 raclettes souples à pâte à gâteaux
- 1 petite passoire

- 42 petites cuillères
- 2 pinces à pâtes
- 1 casse noix
- 2 cuillères à confiture
- 1 couteau à fromage
- 2 cuillères à glace
- 1 pelle à tarte
- 4 carafes blanches
- 3 carafes en grès
- 5 carafes en verre
- 2 décapsuleurs
- 1 tire-bouchon
- 3 cloches à fromage métallique
- 4 plateaux repas en plastique