



Annexe n°1

Cuisine du Chalet Sainte-Humbeline

- Inventaire du matériel de restauration mis à disposition –

Équipement :

- 1 piano à induction avec 5 plaques, 2 fours, 1 grill et 1 chauffe-plat
- 1 tour réfrigéré
- 1 réfrigérateur
- 1 congélateur
- 1 lave-vaisselle
- 2 fours micro-onde
- 2 cafetières à filtre
- 1 bouilloire
- 1 grille-pain

Ameublement :

- 1 grand meuble de rangement en inox
- 1 table de cuisine centrale en inox, avec tiroir
- 1 meuble à casseroles en inox
- 1 meuble à vaisselle en inox

Dans le meuble de rangement :

▪ Sur les étagères :

- 2essoreuses à salade
- 1 coupe tomate avec protection
- 1 couteau à tomates
- 1 râpe en inox
- 1 rouleau à pâtisserie en bois
- 1 videur de pommes

▪ Dans un panier en plastique :

- 1 plongeur
- 1 batteur électrique KRUPS
- 1 petit hachoir électrique
- 1 balance
- 2 douilles à pâtisserie et 3 poches
- 1 presse agrumes
- 1 râpe à fromage manuelle
- 1 verre mesureur
- 1 trancheur à pain manuel

▪ Plats :

- 6 plats rectangulaires creux en inox
- 6 grandes soupières en inox + 3 moyennes
- 6 grands plats de service ronds en inox + 6 petits
- 6 plats de service ovales creux en inox
- 1 plat de service long en métal
- 3 plats creux bleus
- 2 plats de service rectangulaires blancs en faïence
- 9 petits plats de service ovales blancs en faïence
- 2 grands plats de service noirs en faïence
- 9 plats à tarte en faïence
- 1 grand plat ovale en verre creux
- 2 plats ronds en verre creux

▪ Saladiers :

- 4 grands saladiers en verre + 4 petits
- 4 saladiers blancs « arcopal »
- 2 saladiers en grès
- 3 grands saladiers en plastique + 2 petits

Dans le tiroir de la table de cuisine :

- 2 rangements en bois (1 petit et 1 grand)
- 1 dénoyauteur
- 1 coupe pour cuire les œufs
- 1 presse-ail
- 1 décapsuleur
- 1 tire-bouchon
- 6 ouvre-boîtes
- 2 ouvre-boîtes à sardines
- 2 casse-noix en inox
- 1 fil de coupe à fromage
- 3 louches de service + 1 grande
- 1 grande écumoire + 1 petite
- 2 fouets
- 2 couteaux à pain
- 1 couteau à scie
- 6 couteaux à viande (toutes tailles)
- 16 petits couteaux de cuisine
- 3 épluchés légumes
- 1 pinceau à pâtisserie
- 1 grande pince noire en plastique + 1 en bois
- 1 spatule en bois
- 2 spatules en plastique à pâte à gâteaux
- 2 pelles à tarte en plastique + 1 en inox
- 2 aiguisés-couteaux
- 2 cuillères en inox à thé

Dans le meuble à casseroles :

- 1 grande passoire en métal
- 1 petite passoire en plastique
- 4 poêles
- 1 grand faitout
- 3 faitouts avec leur couvercle
- 3 casseroles et 2 couvercles
- 1 petite casserole noire
- 1 grand plat en métal allant au four
- 3 plats à cake en métal
- 6 plateaux à tarte
- 6 moules à gâteaux
- 6 plats traiteur allant au four
- 4 kits appareils à raclette

Dans le meuble à vaisselle :

■ Tiroirs à couverts :

- 1 range-couverts en bois dans chaque tiroir

➤ *Premier tiroir :*

- 50 fourchettes
- 34 cuillères à soupe
- 52 petites cuillères
- 60 couteaux

➤ *Deuxième tiroir :*

- 11 grandes cuillères de service
- 8 doubles couverts de service à salade
- 4 cuillères à glace
- 1 pince à pâtes
- 5 cuillères à confiture

➤ *Troisième tiroir :*

- 2 spatules plates en plastique
- 3 fourchettes à viande
- 3 grandes fourchettes de service
- 3 spatules / cuillères en bois
- 1 cuillère en plastique

■ Sur les étagères :

- 38 assiettes creuses
- 91 assiettes plates
- 49 assiettes à dessert
- 36 soucoupes à café
- 36 tasses à café
- 34 bols
- 51 verres
- 23 coupelles
- 27 ramequins
- 8 louches de service
- 1 petite passoire à filtrer
- 6 corbeilles à pain en plastique orange
- 4 corbeilles à pain en inox
- 5 salières
- 3 poivrières
- 10 mugs
- 5 carafes en verre
- 7 carafes en grès
- 4 pichets moyens en verre
- 2 petits pichets en verre
- 3 cloches à fromage métallique
- 10 dessous de plats
- 4 plateaux de service en plastique