

INVENTAIRE CUISINE

1. Inventaire du matériel présent

Cuisine	<ul style="list-style-type: none">± 200 assiettes plates 24cm± 240 assiettes creuses 20cm± 240 assiettes à dessert 19cm± 60 bols à soupe 30cl± 230 tasses± 250 sous-tasses± 200 couteaux± 240 fourchettes± 210 cuillères à soupe± 280 couteaux à dessert± 280 fourchettes à dessert± 200 cuillères à dessert± 200 cuillères à café± 40 pots à lait± 8 assiettes à tarte± 10 pelles à tarte± 26 cafetières 1L± 2 thermos en inox 1L± 6 thermos 2L± 20 sel-poivre± 10 pichets en verre1 percolateur 50 tasses1 percolateur 100 tasses± 18 plats ovales en inox± 14 plats ronds en inox 15cm± 13 plats ronds en inox 23cm± 12 saucières en inox± 6 soupières 3L en inox± 2 louches± 4 fouets± 3 cuillères en bois± 5 spatules en plastique± 10 plateaux rectangulaires± 1 plat et 1 plateau pour four± 2 casseroles± 1 poêlon1 poêle à crêpes± 4 grilles de four± 4 essoreuses à salade± 2 écumeurs1 passoire1 grand couteau1 presse-purée± 5 bacs à couvert gris ± 240 verres à vin 22cl dans 10 bacs gris
----------------	--

<p>± 130 verres à vin 26cl dans 6 bacs rouges ± 180 verres à vin 30cl dans 8 bacs blancs ± 200 flûtes dans 6 bacs gris 8 bacs en plastique pour lave-vaisselle 2 bouchons évier (tubes inox) 2 maniques 2 dessertes à roulettes 1 frigo double porte 2 congélateurs 1 micro-onde 1 poubelle 2 ramassettes 6 raclettes 1 seau</p>
--