Inventaire du matériel se trouvant dans la salle « Le Rivoli »
Location pour ± 200 personnes.

	Nombre théorique	Nombre entrée	Nombre sortie	Différence	Coût
Matériel salle et nettoyage					
Tables	**50**				
Chaises	**200**				
Plateaux à bière	**4**				
Ouvre-bouteilles	**2**				
Brosse à verres	**1**				
Pots + couteau à mousse	**1 + 2**				
Ciseaux	**1**				
Bouchons évier (bar)	**2**				
Poubelle en plastic (grande)	**1**				
Goupillons (WC)	**2**				
Petites poubelles (WC)	**2**				
Escabelle	**1**				
Grands balais + manche	**2**				
Grandes raclettes	**2**				
Petites raclettes	**2**				
Torchons	**3**				
Seau	**2**				
Balayette/ramassette	**1 + 1**				
Micro-onde	**1**				
Poubelles extérieur	**3**				
Miroir	**1**				
Vaisselle (dans la salle : comptoir)					
Verres à bière	**150**				
Verres à Orval	**20**				
Verres à limonade	**50**				
Vaisselle (dans la cuisine)					
Verres à vin	**200**				
Verres à champagne	**200**				
Assiettes plates (piles de 10 assiettes)	**200**				
Assiettes creuses (piles de 20 assiettes)	**200**				
Assiettes à dessert (piles de 20 assiettes)	**200**				
Sous-tasses (piles de 20)	**200**				
Tasses (piles de 5)	**200**				
Fourchettes	**200**				
Cuillères à soupe	**200**				
Couteaux	**200**				
Cuillères à café	**200**				

Pots à lait en inox	**20**				
Sucriers en inox	**20**				
Plats en inox (petits saladiers)	**5**				
Plats (grands saladiers) en verre	**5**				
Couverture anti-feu	**1**				
Plats longs en inox	**10**				
Plats rectangulaires inox	**3**				
Plats à tarte (assiettes de présentation)	**12**				
Soupières inox	**4**				
Louches (soupières)	**4**				
Grosse louche	**1**				
Ecumoire	**1**				
Cafetières en inox	**9**				
Bacs gastro + couvercles (four)	**4+4**				
Machine à café	**1**				
Desserte (« étages sur roulette)	**1**				
Plateaux lave-vaisselle	**3**				
Pot à couverts	**1**				
Bouchon lave-vaisselle	**1**				
Bouchons (évier cuisine)	**2**				
Boîtes à couvert	**4**				
Poubelle en plastic	**2**				
Chambre froide	**1**				
Entonnoir 12 Ø	**1**				
Tire-bouchon	**1**				
Ouvre-boîte + éplucheur	**1+1**				
Casserole Haute inox 35 Ø	**1**				
Casserole Basse inox 35 Ø	**1**				
Poêlon inox 20 Ø	**1**				
Grande passoire inox 29 Ø	**1**				
Planche à découper	**1**				
Grand couteau à viande	**1**				
Couteau à steak	**1**				
Grande cuillère en plastique 40cm	**1**				
Grand spatule caoutchouc 35 cm	**1**				
Diable pour chaises	**1**				
Percolateur blanc « BOSCH »	**1**				

Zone 2					
Bouchons évier (bar)	**2**				
Poubelle	**1**				
Goupillons (WC)	**2**				

Petite poubelle (WC)	**2**				
Brosse à verre (bar)	**1**				
Miroir	**1**				
Gobelets réutilisables	**…**				

Nom du locataire : ……

Date + Signature du locataire pour accord inventaire entrée :	**Date + Signature** du responsable salle pour accord inventaire entrée :

Date + Signature du locataire pour accord inventaire sortie :	**Date + Signature** du responsable salle pour accord inventaire sortie :

Visa ou observations éventuelles du délégué de la Commune en vue de la restitution de la caution :

……
……
……
……