

Fiche technique des cuisines



RÉGIE GÉNÉRALE / TECHNIQUE :

Mme Gwenn CARRIER

02.40.80.25.56

regiegenerale@lequatrain.fr

Espace Froid de stockage

- 1 Chambre froide positive de 9m² (plein pied)
- 1 Armoire réfrigérée positive double porte 1300 litres avec rails
- 1 Armoire réfrigérée négative double porte 1300 litres avec rails
- 2 Chariots de service inox 2 plateaux 1 m x 0.70 m
- 1 Chariot de service inox 2 plateaux 0.7 m x 0.7 m
- 1 Chariot de service inox 3 plateaux 1 m x 0.6 m

Espace Préparation froide

- Espace avec comptoir inox et une cuve avec douchette (Légumerie)
- 2 Prises de courant Plexo 3P+ N+ T (Tétra)

Espace Préparation chaude

- Espace équipé d'une hotte
- 1 Fourneau à gaz double feux + plaque coupe feux
- 1 Four électrique mixte 10 niveaux GN1/1
- 1 Friteuse à gaz haut rendement: 1 panier (1.5kg de frites)
- 2 Prises de courant Plexo 3P+N+T 20A (Tétra)

Espace Maintien à chaud

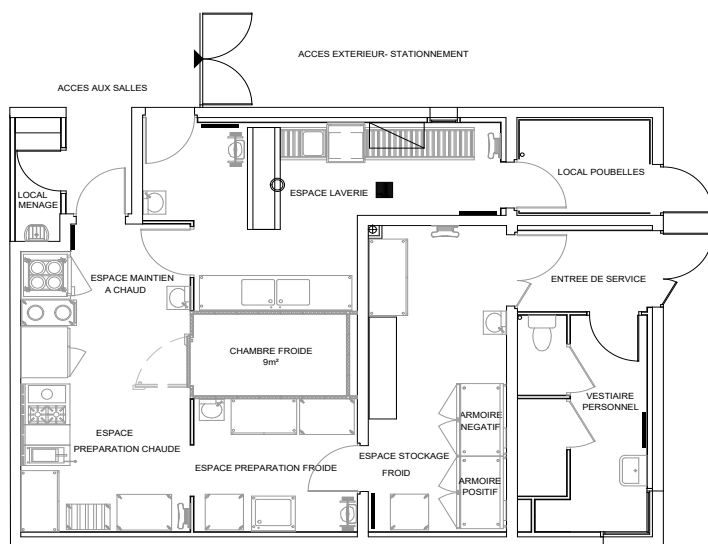
- 1 Chariot Chauffe-assiettes 2 silos de 65 Assiettes
- 1 Armoire chaude ventilée à chariot
- 5 Chariots porte-assiettes avec couvertures isothermiques

Espace Laverie

- 1 Plonge inox 2 cuves et égouttoires gauche/ droite
- 1 Lave-vaisselle à capot (80 couverts/ heure)
- 3 Centrales de lavage équipés d'un pistolet + enrouleur

Stationnement sur emplacement dédié aux traiteurs

Dédié aux traiteurs, parking à l'arrière de la salle, accès cuisines (deux véhicules).
Possibilité de brancher électriquement des véhicules frigorifiques (16A)
Le Quatrain ne possède ni vaisselle, ni ustensiles de cuisine :
Merci de prendre rendez-vous pour votre livraison de vaisselle.



CONTACT :

Mme Gwenn CARRIER
02 40 80 25 56

Laverie



Laverie



Préparation froide



Préparation chaude



Stationnement traiteur



Mobilier

74 tables rectangulaires en hêtre 1,60 x 0,80 m
30 tables rondes plateau blancs en résine 1,80 m
10 grilles avec pieds + 3 grilles sur roulettes
405 chaises en hêtre, pieds chromés
5 poteaux de balisages noirs/ ruban rouge

Nous proposons différentes configurations de salle selon le cahier des charges de sécurité

A- Configuration Salle Goulaine (Grande salle)

423 m²

Jusqu'à 373 personnes assises dont 9 possibilités de PMR en fauteuils en tables perpendiculaires à la scène/ 6 personnes par table

Jusqu'à 356 personnes assises dont 8 possibilités de PMR en fauteuils en tables parallèles à la scène/ 6 personnes par table

Jusqu'à 263 personnes assises dont 7 possibilités de PMR en fauteuils en tables rondes/ 10 personnes par table

B- Configuration Salle Sèvre (Salle intermédiaire)

286 m²

Jusqu'à 249 personnes assises dont 6 possibilités de PMR en fauteuils en tables perpendiculaires à la scène/ 6 personnes par table

Jusqu'à 265 personnes assises dont 7 possibilités de PMR en fauteuils en tables parallèles à la scène/ 6 personnes par table

Jusqu'à 174 personnes assises dont 5 possibilités de PMR en fauteuils en tables rondes/ 10 personnes par table

C- Configuration Salle Maine (Petite salle)

130 m²

Jusqu'à 112 personnes assises dont 4 possibilités de PMR en fauteuils en tables perpendiculaires à la scène/ 6 personnes par table

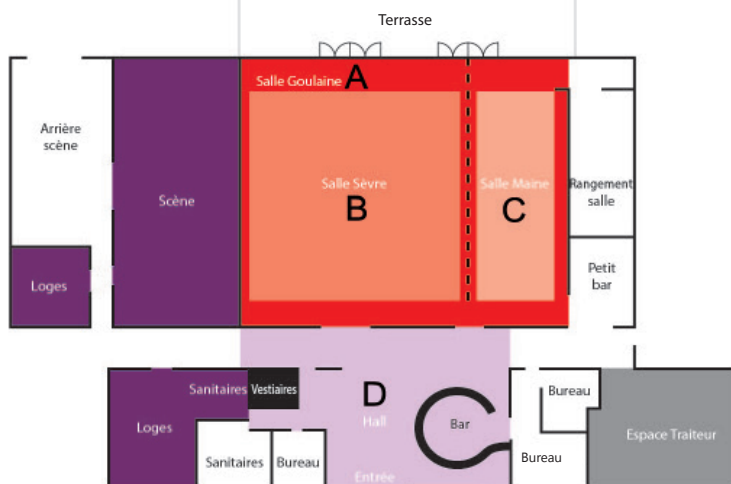
Jusqu'à 106 personnes assises dont 4 possibilités de PMR en fauteuils en tables parallèles à la scène/ 6 personnes par table

Jusqu'à 67 personnes assises dont 3 possibilités de PMR en fauteuils en tables rondes/ 10 personnes par table

D- Hall

193 m²

Jusqu'à 100 personnes en restauration debout sans public en salle



CONTACT :

Mme Gwenn CARRIER

02 40 80 25 56

Configuration Salle Goulaine



Configuration Salle Sèvre



Configuration Salle Maine

