

## Matériel mis à disposition du PUBLIC - édition mai 2023

### REMISE DE QUANTITE

\* chapiteau : dès 5 pc = - 10 % / dès 10 pc = - 20 % / dès 20 pc = - 30 %

\* bar pliant : dès 4 pc = - 10 %    \* table haute : dès 5 pc = - 20 %

\* parasol chauffant : dès 4 pc = - 10 %



**INFOS ET RESERVATION : 06.73.58.00.27**

**! Caution par chèque uniquement !**

<i>Dénomination</i>	<i>Description</i>	<i>Qté dispo.</i>	<i>Frais de mise à disposition</i>	<i>Caution / unité</i>	
* Chapiteau pliant <b>3 x 3 m</b>	Type "Vitabri" montage très rapide et facile sans outils.	<b>21</b>	<b>40 €</b>	500 €	
* Chapiteau pliant <b>6 x 3 m</b>		<b>1</b>	<b>80 €</b>	500 €	
* Chapiteau pliant <b>6 x 4 m</b>	---	<b>10</b>	<b>80 €</b>	1 000 €	
Bâche latérale <b>3 m pleine</b>	Permet de couvrir en un ou plusieurs blocs <b>de 9m<sup>2</sup> jusqu'à 400 m<sup>2</sup></b> grâce aux gouttières de liaison	<b>59</b>	<b>inclus</b>		
Bâche latérale <b>3 m vitré</b>		<b>22</b>	<b>inclus</b>		
Bâche latérale <b>4 m pleine</b>		---	<b>24</b>		<b>inclus</b>
Bâche latérale <b>4 m vitré</b>		Tenue au vent max. 70 km/h <b>!!! Lestage et arrimage !!!</b>	<b>20</b>		<b>inclus</b>
Bâche latérale <b>6 m pleine</b>	Bâche blanche Classement au feu M2	<b>20</b>	<b>inclus</b>		
Poids de lestage béton	env. 40 kg	<b>32</b>	<b>inclus</b>	20 €	
Poids de lestage fonte	env. 8 kg	<b>70</b>	<b>inclus</b>	20 €	
Sangle de cerclage / arrimage	env. 8 kg	<b>39</b>	<b>inclus</b>	20 €	
Eclairage Néon	à accrocher	<b>15</b>	<b>inclus</b>	20 €	
* Bar pliant	Plateau bois, dim. 2 m 85 x 60 cm hauteur réglable de 90 à 110 cm	<b>5</b>	<b>25 €</b>	300 €	
* Table haute "mange debout" avec housse noir	En PVC, diamètre 80 cm, pliable. Housse nettoyable.	<b>10</b>	<b>15 €</b>	100 €	
Table de brasserie en bois et bancs	Grande largeur, dim. 80 x 220 cm inclus 2 bancs, dim. 30 x 220 cm	<b>4</b>	<b>15 €</b>	150 €	
* Parasol chauffant à gaz propane	Puissance de chauffe - 12 KW ht. 2m20	<b>5</b>	<b>20 €</b>	200 €	
Gaz propane, <u>vendu au kg</u>	Poids tot. départ : ..... kg Poids tot. retour : .....kg	<b>5</b>	<b>4 €</b>	20 €	

<i>Dénomination</i>	<i>Description</i>	<i>Qté dispo.</i>	<i>Frais de mise à disposition</i>	<i>Caution / unité</i>
<b>Chauffage mobile diesel HPV55</b>	Dim. 140/60 cm, ht. 100 cm 49 KW, permet de chauffer jusqu'à env. 300 m <sup>2</sup> et env. 100m <sup>2</sup> en hiver. Consommation: environ 4L/h de gazole - Réservoir de 65 litres Fourni avec le thermostat.	<b>1</b>	<b>90 €</b>	3 000 €
<b>Remorque Humbaur type Fourgon</b>	fermeture par clé, freiné, charge utile 700 kg	<b>1</b>	<b>40 €</b>	1 000 €
<b>Passage de câble</b>	1 m, en plastique	<b>6</b>	<b>20 € le lot</b>	500 €
<b>Sono = enceinte + pieds + câblage + table mixage + micros</b>	Compatible bluetooth, fonctionnement possible sur batterie, puissance total 1'600 Watts	<b>2</b>	<b>50 € ou 90 € les 2</b>	300 €
<b>Structure gonflable "La chenille"</b>	dim. 5 m / 7.5 m / 3.70 m capacité env. 20 enfants	<b>1</b>	<b>120 €</b>	1 000 €
<b>Mascotte "Jeannot lapin"</b>	Tête + salopette + chaussons	<b>1</b>	<b>30 €</b>	100 €
<b>Mascotte "Olaf"</b>	Tête + corps + pantalon + chaussons	<b>1</b>	<b>30 €</b>	100 €
<b>Déguisement "Père-Noël"</b>	qualitatif	<b>1</b>	<b>30 €</b>	100 €
<b>Gaufrier - 1'200 W</b>	Cuisson simultanée 2 grandes gauffres	<b>2</b>	<b>20 € ou 30 € les 2</b>	250 €
<b>Crêpière - 1'250 W</b>	Avec rebords (utilisation facilitée)	<b>2</b>	<b>20 € ou 30 € les 2</b>	100 €
<b>Machine à Pop'Corn - 1'370 W</b>	Capacité de 50 litres, cuisson et maintient au chaud. <u>Recette</u> : 50 g d'huile + 50 g sucre + 150 g de maïs à éclater	<b>1</b>	<b>40 €</b>	200 €
<b>Pressoir à Churros</b>	Cuve en inox, capacité de 4 litres de pâte Piston sur crémaillère Pévoir friteuse pour la cuisson	<b>1</b>	<b>30 €</b>	300 €
<b>Cafetière Percolateur - 1'500 W</b>	Permet de réaliser environ 100 cafés (12 cl) avec 1 paquet de café. Temps nécessaire pour obtention du café : env. 1 h	<b>3</b>	<b>20 €</b>	100 €
<b>Plaque de cuisson à induction - 2000 W</b>	Plaque 1 feu, utilisable uniquement avec casserole à induction.	<b>2</b>	<b>10 €</b>	100 €
<b>Friteuse 2 bacs - 3'250 W / bac</b>	2 bacs à fonctionnement individuel 2 bacs de 8 litres d'huile chacun Cuisson simultanée de 26 litres de frites avec robinet de vidange	<b>1</b>	<b>40 €</b>	300 €
<b>Friteuse 1 bac - Gaz - 18 KW</b>	1 bac avec 2 paniers. Avec robinet de vidange	<b>1</b>	<b>60 €</b>	500 €

<i>Dénomination</i>	<i>Description</i>	<i>Qté dispo.</i>	<i>Frais de mise à disposition</i>	<i>Caution / unité</i>
<b>Machine à Hot-dog - 450 W</b>	Cuisson simultanée 10 hot-dog + 2 pains	<b>2</b>	<b>20 € ou 30 € les 2</b>	100 €
<b>Machine à Panini - 2'000 W</b>	Thermostat réglable cuisson simultanée de 2 Paninis	<b>1</b>	<b>20 €</b>	100 €
<b>Trepied à gaz + détendeur</b>	En fonte, réglage de la flamme Double brûleur Puissance totale de chauffe - 9.8 KW	<b>1</b>	<b>20 €</b>	100 €
<b>Plancha XXL à gaz + détendeur</b>	En fonte émaillée, allumage piezo Très grand volume de cuisson : 72 x 42 cm 3 brûleurs, puissance 7.2 KW	<b>1</b>	<b>40 €</b>	300 €
<b>Machine à bain-marie 1/3 bacs 1'500 W</b>	1 ou 3 bacs + couvercle	<b>1</b>	<b>30 €</b>	300 €