



INVENTAIRE

EQUIPEMENT CUISINE

- 8 assiettes plates
- 8 assiettes creuses
- 8 assiettes dessert
- 6 tasses et 6 sous tasses
- 6 bols
- 1 saladier petit
- 1 saladier moyen
- 1 saladier grand
- 8 fourchettes
- 8 cuillères à soupe
- 8 cuillères à café
- 6 couteaux steak
- 6 coquetiers
- 8 verres à vin
- 6 verres grands
- 1 pichet
- 1 ouvre-boîte
- 1 tire bouchon décapsuleur
- 2 couteaux office
- 1 spatule
- 1 cuillerée bois
- 1 éplucheur
- 2 plats service
- 1 plat creux arcopal
- 1 râpe universelle
- 1 couvercle
- 1 planche à découper
- 1 dessous de plat
- 1 plat pyrex

- 1 couteau huitres
- 1 casse noix
- 1 ciseaux
- 1 égouttoir légumes
- 1 couvert saladé
- 1 essoreuse à salade
- 1 gobelet gradué
- 1 presse agrume
- 1 beurrier
- 1 louche
- 1 écumoire
- 1 fourchette à viande
- 1 couteau à pain
- 1 couteau à viande
- 3 casseroles
- 2 poêles
- 1 faitout

LITERIE

- 1 alèse sur chaque lit
- 1 oreiller carré par lit
- 2 grandes couvertures
- 2 petites couvertures

ENTRETIEN

- 1 seau
- 1 balai brosse
- 1 balai, pelle, balayette
- 1 poubelle
- 1 cuvette
- 1serpillère

DIVERS :

Télévision - Micro onde avec cloche - cafetière électrique - Salon de jardin avec 4 ou 6 fauteuils
1 parasol avec pied - 1 Barbecue - Pincés à linge.

Le client portera ses draps, taies d'oreillers, son linge de maison.