Location de l’Atelier Veg’eat

La location de la cuisine se présente sous différentes formes :

Vous pouvez louer à l’heure ou à la journée. Cela vous permet d’éviter d’investir dans un matériel professionnel couteux et difficile à stocker.

Vous n’aurez plus qu’à amener vos matières premières, vos robots (si vous souhaitez utiliser votre matériel), vos couteaux et vos bacs gastro.

Equipé d'un grand îlot central, vous aurez accès à 6 feux à Induction.



***Sur place :***

Réfrigérateur professionnel de 600 litres

Robot Pâtissier Kitchenaid 4,8 litres

Robot multifonction Kitchenaid

Centrifugeur

Robot blender Kitchenaid

Presse agrumes

Four à convection 4 niveaux

Déshydrateur Sedona

Lave-vaisselle

Cafetière

Théière

Matériels de cuisine (listing sur demande)

​

**Attention particulière : Pas de friture autorisée**

Ce qui est compris :

* L’eau
* L’électricité,
* L’assurance du local,
* Les nettoyants professionnelle (agréés contact alimentaire),
* Le wifi,
* 2 à 3 personnes maximum.

Ce qui n'est pas compris :

   - Les consommables communs : essuie tout, poche à douille, film alimentaire, papier sulfurisé, papier aluminium, pochette sous-vide…

   - Le nettoyage de la Cuisine et des appareils ménagers de cuisine (veuillez laisser la cuisine dans un parfait état de propreté),

    - Les consommables personnels : café, thé, sucre,​

    - La sortie des poubelles.

​

Documents à fournir :

   - Pièce d’identité

   - Attestation d’assurance civile personnelle ou professionnelle​

   - Chèque de caution 1200€

   - Contrat signé

   - Caution de ménage de la cuisine et du matériel : 200 € (rendue après l'état des lieux de sortie).

