

Matériel à disposition :

1. Frigidaire et congélateur
2. lave-vaisselle (programme rapide 1 heure)
3. Cuisinière électrique professionnelle

• **Casseroles**



- ✓ grande casserole à pression (avec passoire)
- ✓ grande casserole (avec passoire)
- ✓ 1 poissonnière/légumes (avec passoire)
- ✓ 4 casseroles
- ✓ 3 poêles
- ✓ 2 grands saladiers métal
- ✓ 3 saladiers moyens
- ✓ 1 saladier petit
- ✓ 2 plats à gratin
- ✓ 1 grande passoire + passoire salade



• **vaisselles**

- ✓ 45 grandes assiettes plates
- ✓ 45 petites assiettes plates
- ✓ 45 assiettes creuses
- ✓ 28 coupelles verres
- ✓ verres (eau, vin rouge, blanc) - flûtes
- ✓ 5 carafes
- ✓ 4 thermos
- ✓ 2 machines café capsules (type Nespresso)
- ✓ 1 grill pain
- ✓ 1 mixer



• **services de tables**

60 couteaux, 60 fourchettes, 60 grandes cuillères, 60 cuillères à thé /60 cuillères à moka, 30 couteaux à steaks

• **matériels divers**

Ciseaux, ouvre-boîtes, couteaux, couteaux éplucheurs, tire-bouchon, décapsuleur, passoires, etc.

- **6 services fondues bourguignonnes, chinoises ou bressanes (36 personnes)**

- 5 services fondues fromage (20 personnes)**



brûleurs à pâte vide (pâte non fournie)



Réservation et location: Fondation Musée paysan et artisanal

Anouck Roux – anouck.roux@ne.ch – T : 032 913 78 46 (répondeur)

Diane Skartsounis – diane.skartsounis@ne.ch – T : 032 967 65 61