



GITE 35 personnes / 35 Personen / 35 people

Caution / Kaution / Deposit : 350€

Materiel	Prix	Chouette		Héron		Bergeronnette		Canard	
		Qu.	A facturer	Qu.	A facturer	Qu.	A facturer	Qu.	A facturer
sommiers lattes	5/120	3		2		5		5	
alaises	12	3		2		5		5	
oreillers	10	3		2		5		5	
couettes	20	3		2		5		5	
lavabos	80	1		1		2		2	
poubelle	5	1		1		1		1	
tabouret/chaise	10	1		1		1		1	
miroir	20	1		1		2		2	
Cintres	2	/		/		8		8	

Materiel	Prix	Renard		Lièvre		Chevreuil	
		Qu.	A facturer	Qu.	A facturer	Qu.	A facturer
sommiers lattes	5/120	4		4		4	
alaises	12	4		4		4	
oreillers	10	4		4		4	
couettes	20	4		4		4	
lavabos	80	1		1		1	
poubelle	5	1		1		1	
tabouret/chaise	10	1		1		1	
miroir	20	1		1		1	
cintres	2	8		8		8	

Materiel	Prix	Truite		Chouette	
		Qu.	A facturer	Qu.	A facturer
sommiers lattes	5/120	4		4	
alaises	12	4		4	
oreillers	10	4		4	
couettes	20	4		4	
lavabos	80	1		1	
poubelle	5	1		1	
tabouret	10	1		1	
miroir	20	1		1	
cintres	2	8		8	

Prix clé (1 entrée + 9 chambres) 10,00 €
 Sur demande, nous pouvons vous fournir les clés des chambres.

Inventaire cuisine réfectoire							
Verre à eau	40	2 €		Cafetière	2	30 €	
Verre à vin	38	3 €		Bouilloire	2	30 €	
Pichet inox	8	5 €		Poele	2	25 €	
Pichet verre	4	5 €		Passoire	3	15 €	
Saladier verre	4	8 €		Casserole	3	15 €	
Verre doseur	1	5 €		Faitout	2	25 €	
Dessous de plat	4	3 €		Gros faitout	2	50 €	
Tasse à café	40	3 €		Moulin à purée	1	20 €	
Ramequin	40	3 €		Essoreuse	1	15 €	
Bol	35	3 €		Couvercle	7	8 €	
Couteau	40	1 €		Rape légumes	2	5 €	
Fourchette	40	1 €		Plateau	3	15 €	
Cuillère à soupe	40	1 €		Couverts salade	2	5 €	
Cuillère à dessert	40	1 €		Boule à glace	2	5 €	
Assiette plate	40	3 €		Pics brochettes	53	1 €	
Assiette creuse	40	3 €		Ustens. Barbec	5	5 €	
Assiette à dessert	40	3 €		Plat à four	4	15 €	
Gros couteau	1	10 €		Plat inox	9	10 €	
Couteau à pain	1	10 €		Saladier inox	1	10 €	
Louche	2	5 €		Planche découper	2	10 €	
Écumoire	1	5 €					
Ouvre Boîtes	2	3 €					
Tire-bouchons	2	5 €					
Économe	2	5 €					
Fouets	1	5 €					
Spatule	2	5 €					