Le matériel de salle

1. **Le petit matériel : la vaisselle**

**Les couverts** :

|  |  |
| --- | --- |
| 1-Cuillère de service | 7-Couteau de base |
| 2-Cuillère à potage | 8-Couteau à entremet |
| 3-Cuillère à entremet | 9-Fourchette de service |
| 4-Petite cuillère | 10-Fourchette de base |
| 5-Cuillère à moka | 11-Fourchette à entremet |
| 6-Couteau à poisson |  |

**Les couverts spéciaux** :

|  |
| --- |
| 1-Curette à homard |
| 2-Pince à homard |
| 3-Fourchette à escargot |
| 4-Fourche à huître |
| 5-Couteau à steack |
| 6-Pince à escargot |

****

  
**Les couverts de service**

[](http://www.google.be/imgres?q=couvert+de+service&um=1&hl=fr&sa=N&qscrl=1&nord=1&rlz=1T4ADRA_frBE418BE419&biw=1280&bih=621&tbm=isch&tbnid=GwTw92EkO7qwbM:&imgrefurl=http://www.evp-loc.com/couverts-c-53.html&docid=PklysBgzhADRyM&imgurl=http://www.evp-loc.com/images/couvert%20service.JPG&w=889&h=352&ei=Z4i-TqKaCoH28QOyxLHGDQ&zoom=1)[](http://www.google.be/imgres?q=couvert+de+service&um=1&hl=fr&sa=N&qscrl=1&nord=1&rlz=1T4ADRA_frBE418BE419&biw=1280&bih=621&tbm=isch&tbnid=GTlmYwTzQ-o5QM:&imgrefurl=http://www.dsl-location.onlc.fr/22-Materiel-de-service.html&docid=z-smaM_t0Rz2cM&imgurl=http://images.onlc.eu/dsl-locationNDD//130856854688.jpg&w=124&h=101&ei=Z4i-TqKaCoH28QOyxLHGDQ&zoom=1)



1-Pince à service 2- Louche 3-Pince(couvert) de service 4-Pelle à tarte

2222222222

**Les assietes :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2  [6 Assiettes 20.5 cm "Europa"](https://www.metro.fr/accueil-catalogue/catalogue.html?c_page=produit&c_id_catalogue=2&c_id_cat_famille=3766&c_id_cat_produit=68491) | [6 Assiettes 21.5 cm "Europa" Creuse](https://www.metro.fr/accueil-catalogue/catalogue.html?c_page=produit&c_id_catalogue=2&c_id_cat_famille=3766&c_id_cat_produit=68508) 3 | [6 Assiettes 24 cm "Europa"](https://www.metro.fr/accueil-catalogue/catalogue.html?c_page=produit&c_id_catalogue=2&c_id_cat_famille=3766&c_id_cat_produit=68452) 4 |

1-Ass.de base(déco) 2-Ass.de base 3-Ass. creuse 4-Ass. à entr.

**Les verres à vin**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Location de Flûtes Fiore 11 Cl 1 | Location de Verre à Vin Fiore 19 Cl 2 | Location de Verre à vin Fiore 24 Cl 3 | 4  Location de Verres à vin Fiore 34 Cl |

1-Flûte à champagne 2-V. à vin blanc 3-V. à vin rouge 4-Verre à eau

**Les verres de bar**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\Gringos\Pictures\salle\lon dri$.png6 | http://www.seepower.be/Rental/Verrerie/SD20.jpg | C:\Users\Gringos\Pictures\salle\verre a cok.png | C:\Users\Gringos\Pictures\salle\short d.png | C:\Users\Gringos\Pictures\salle\cognac.png | C:\Users\Gringos\Pictures\salle\vere a eau.png | C:\Users\Gringos\Pictures\salle\verre biere.png | Chope à bière 100 cl "Super Mug" |

1 2 3 4 5 6 7 8

|  |  |
| --- | --- |
| **Appellation (nom du verre)** | **Utilisation/exemple** |
| 1-Long drink | Pour les apéritifs (Ricard, pisang), ou les boissons  « SOFT » (limonade, eaux…) |
| 2-Short drink | Pour certains alcools (whisky…) |
| 3-Verre à cocktail (martini) | Pour certains cocktails |
| 4-Verre à vin cuit | Pour les vins cuits (porto, Malaga…) |
| 5-Verre à alcool | Pour les alcools type armagnac, cognac… |
| 6-Verre à eau | Verre à eau et soft |
| 7-Verre à bière | Pour la bière, le verre peut-être différent selon la marque de bière |
| 8-Chope à bière | Pour la bière, le verre peut-être différent selon la marque de bière |

**Autres verres**



**V.tulipe V.coupette Shooter Verres à bière**

**Les verres et vaisselle à boissons chaudes**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 2  C:\Users\Gringos\Pictures\salle\tasse expresso.pnglocation de tasse a café | 1-Tasse à café  2-Tasse à expresso |
| C:\Users\Gringos\Pictures\salle\thé classique.pngC:\Users\Gringos\Pictures\salle\thé.png 1 2 3  C:\Users\Gringos\Pictures\salle\thé orienatal.png | 1-Verre à thé  2-Tasse à thé classique  3-Verre à thé orientale |
| C:\Users\Gringos\Pictures\salle\choco.pngC:\Users\Gringos\Pictures\salle\iric.pngC:\Users\Gringos\Pictures\salle\irish.png 1 2 3 | 1 et 2 :Verre à boisson chaude :  Chocolat chaud, vin chaud, irish cofee  3-Tasse à chocolat chaud |

**Autres matériels**

-Les plateaux ou plats de service

****

Plateaux rectangulaires Plateaux ovales Plateau « limonadier



Seaux à champagne ou vin Cruche ou carafe d’eau Moulin à poivre





Panier à vin Corbeille à pain Ménagère

1. **Le grand matériel :le mobilier de salle**



Desserte de salle basse ou haute cave à vin