

Gammes Galice | Spoon | Cabernet



Gammes Edina | Vieux Paris | Elegance



Gammes Ariane | Spoon | Juliette

Notre Service à Votre Service

Service Location Vaisselle

TARIFS 2024

SOCIETE NOUVELLE SLV
26 Rue Jean Moulin
38180 SEYSSINS

04.76.49.64.72 / 06.87.44.97.16
contact@service-location-vaisselle.fr / slvloc38@gmail.com
www.service-location-vaisselle.fr

ASSIETTES	HT	TTC
Assiette plate Clara 26.5cm	0.23	0.28
Assiette Entremet Clara 21cm	0.21	0.25
Assiette Creuse Clara	0.21	0.25
Assiette Coupe Ariane 28cm	0.29	0.35
Assiette Coupe Ariane 22cm	0.25	0.30
Assiette Carrée Edina 26cm	0.36	0.43
Assiette Carrée Edina 21cm	0.32	0.38
Assiette Carrée Edina 16cm	0.29	0.35
Assiette Carrée Edina 13cm	0.22	0.26
Assiette Rectangulaire 33x18	0.36	0.43
Assiette Galice Plate 31cm	0.46	0.55
Assiette Galice Creuse 27cm	0.41	0.49
Ramequin 9x9cm	0.25	0.30
Mini Assiette Mise en Bouche	0.22	0.26

VERRERIES	HT	TTC
Verre Élégance Vin 19cl	0.24	0.29
Verre Élégance Eau 24.5cl	0.24	0.29
Flûte Élégance 17cl	0.24	0.29
Coupe Champagne 13cl	0.20	0.24
Verre Juliette 25cl Vin	0.28	0.34
Verre Juliette 30cl Eau	0.28	0.34
Flûte Juliette 23cl	0.28	0.34
Gobelet Juliette 40cl	0.28	0.34
Verre Cabernet Vin 35cl	0.35	0.42
Verre Cabernet Eau 47cl	0.35	0.42
Flûte Cabernet 16cl	0.35	0.42
Tumbler 21.5cl	0.24	0.29
Gobelet 35cl	0.28	0.34
Verre Cocktail 21cl	0.27	0.32
Chope à bière	0.24	0.29
Verre Digestif	0.24	0.29
Verre type « Cantine »	0.15	0.18
Broc 1L	0.38	0.46
Coupe Dessert	0.16	0.19

COUVERTS (Prix par couvert)	HT	TTC
Couvert Classique - Fourchette / Couteau / Cuillère Entremet / Petite Cuillère / Cuillère à soupe / Couteau à steak / Couvert Poisson	0.12	0.14
Couvert Vieux Paris - Fourchette / Couteau / Fourchette Entremet / Couteau Entremet / Cuillère Entremet / Couvert Poisson	0.22	0.26
Couvert Spoon - Fourchette / Couteau / Fourchette Entremet Couteau Entremet / Cuillère Entremet	0.25	0.30
Cuillère Moka	0.08	0.10
Fourchette à Huitre	0.08	0.10
Louche	0.30	0.36
Pelle à Tarte	0.30	0.36
Cuillère de Service / Fourchette de Service	0.30	0.36
Pince de Service	0.30	0.36
Ensemble Couvert Salade	0.30	0.36

CAFE / DEJEUNER	HT	TTC
Tasse Café Porcelaine + Sous tasse	0.25	0.30
Tasse Thé Porcelaine + Sous Tasse	0.34	0.41
Tasse Café Porcelaine	0.15	0.18
Tasse Thé Porcelaine	0.24	0.29
Bol Porcelaine	0.26	0.31
Cafetière 9L (1200W)	20.00	24.00
Cafetière 15L (1650W)	24.00	28.80
Bouilloire 5L	18.00	21.60
Cafetière Nespresso à Dosette	80.00	96.00
Dosette Nespresso	0.40	0.48
Thermo Inox 1L	1.00	1.20


PLATS / SALADIERS	HT	TTC
Plat Acrylique Givré	3.50	4.20
Plat Inox Ovale 60cm	1.26	1.51
Plat Gratin Verre (34x24xH6cm)	2.00	2.39
Saladier Verre 3L	1.33	1.60
Saladier Porcelaine 6L	3.50	4.20

Sont compris dans ces tarifs le lavage (vaisselle à rendre sale) mais un supplément de 0.05€ par article loué pourra être appliqué au retour de votre commande dans le cas suivant :

- Assiettes non vidées, verres non vidés et/ou couverts non triés.

Le mobilier, les barnums et le matériel de cuisine sont à rendre propres

ANIMATION / USTENSILE BUFFET	HT	TTC
Cascade de Champagne (sans les coupes)	18.50	22.20
Fontaine à Cocktail	60.00	72.00
Fontaine Chocolat 5 Niveaux	80.00	96.00
Appareil Hot-Dog (900W)	23.25	27.90
Crêpière Gaz 40cm	25.00	30.00
Vasque Inox 13L	8.50	10.20
Vasque Punch Cristal 5L	5.34	6.41
Seau Champagne Inox	1.80	2.16
Panière	0.23	0.28
Clip à Assiettes	0.05	0.06
Ensemble Sel / Poivre	0.60	0.72

MOBILIER / BARNUM	HT	TTC
Barnum 3x3m blanche + Murs + Poids	72.00	86.40
Barnum 3x3m sans les murs + Poids	60.00	72.00
Barnum 6x3m Blanche + Murs + Poids	108.00	129.60
Barnum 6x3m sans les murs + Poids	90.00	108.00
Mange Debout diam 80cm	8.50	10.20
Bar Palette «Bar » « Candy Bar » « Cocktail » sur roulettes 	45.00	54.00
Table Buffet 180x80 H90cm	6.50	7.80
Table 180x80cm	6.25	7.50
Table Ronde Diam. 150cm	8.00	9.60
Table Ronde Diam. 180cm	9.50	11.40
Table 1/4 de Lune	8.50	10.20
Table 1/2 Lune	11.00	13.20
Chaise Plastique Blanche ou Noire (Miami)	1.33	1.60
Vestiaire avec 50 Cintres	13.00	15.60

SERVICE		
Plateau de service 45x35cm	0.77	0.92
Plateau de service antidérapant rond 40cm	1.50	1.80
Echelle à Assiettes (84 Assiettes)	25.00	30.00
Chariot de Débarassage	12.50	15.00
Poubelle 80L	3.00	3.60

GLACES	HT	TTC
Sac de 5 Kg de Glaçons Apéritif	8.45	8.91
Pain de Glace 10L	8.45	8.91
Sac de 5 Kg de Glace Pilée	8.00	8.44

CHAUD / FROID / CUISINE	HT	TTC
Etuve Electrique 220V Ventilée GM	80.00	96.00
Etuve Electrique 220V Ventilée PM	70.00	84.00
Chauffage Soufflant Gaz	25.00	30.00
Bain Marie Electrique (1200W)	45.00	54.00
Bain Marie Inox (gel non fourni)	11.50	13.80
Bain Marie Rond 4L	11.50	13.80
Bac Gastro (50x30xH6cm)	3.00	3.60
Plancha Gaz 4 feux (sur chariot)	45.00	54.00
Plancha Gaz 3 feux (sur chariot)	40.00	48.00
Barbecue Gaz (Mix plancha)	45.00	54.00
Poêle Paëlla 70cm	10.00	12.00
Poêle Paëlla 80cm	11.00	13.20
Poêle Paëlla 100cm	13.00	15.60
Poêle Creuse 57cm Hauteur 15cm	11.00	13.20
Brûleur 3 Rampes	8.00	9.60
Appareil Raclette 1/2 Meule (900W)	14.20	17.04
Appareil Raclette 6 pers	6.00	7.20
Service Fondue 6/8 pers + Piques	6.00	7.20
Friteuse 7L (2800W) / Friteuse 8L (2500W)	26.50	31.80
Friteuse 2x4L (2x2200W)	26.50	31.80
Friteuse 2x8L (2x2500W)	35.00	42.00
Container Isotherme (5 Bacs Gastro)	30.49	36.59
Congélateur 190L	34.00	40.80
Trancheuse à Jambon	50.00	60.00
Marmite 17L	9.50	11.40
Marmite 26L	10.00	12.00
Bouteille de Gaz (Prix/Kg Consommé)	7.00	8.40

NAPPAGE / HOUSSE	HT	TTC
Nappe Blanche Coton 300x160cm	8.00	9.60
Nappe Blanche Coton 220x220cm	8.00	9.60
Nappe Blanche Coton 140x190cm	7.00	8.40
Serviette Coton Blanche	0.84	1.01
Housse Mange-Debout Noire	4.60	5.52
Housse Mange-Debout Blanche	7.50	9.00
Housse Chaise Ivoire (pr Chaise Miami)	1.56	1.87
Housse Chaise Lycra Blanche	1.56	1.87

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

La prise en charge de tout matériel indique l'acceptation des conditions générales de location décrites ci-après :

1 / TARIFS

Le tarif de location s'entend pour une durée de 24 heures. Pour le week-end, tarif une journée pour la période du vendredi au lundi. La location sur le week-end doit être retournée impérativement le lundi matin suivant la prestation.

Nos prix s'entendent TTC, hors taxes et hors assurances.

Ne sont pas compris dans les tarifs la mise en place de la vaisselle ou du matériel sur le lieu de la prestation. Celle-ci est à la charge du locataire. SLV n'effectue pas non plus la mise en place des barnums.

2 / UTILISATION

La vaisselle et le linge sont à rendre sales (vaisselle débarrassée et rangée selon le conditionnement de livraison, linge secoué et replié sommairement). Un supplément tarifaire de 0.05€ par article loué pourra être appliqué en cas de non-respect de ces conditions (assiettes et verres rendus non vidés, couverts non triés)

Le matériel est à rendre propre (table, chaise, étuve...). Si non-respect de cette condition, un supplément tarifaire pourra être appliqué selon le type de matériel.

Le locataire s'engage à ne faire subir aucune modification ou transformation du matériel. Il est tenu d'assurer l'entretien du matériel et de le protéger contre toute dégradation (pluie, neige, gel, vandalisme...). Le locataire s'engage à utiliser le matériel loué conformément à sa destination usuelle et à ne rien faire ou laisser faire qui puisse le détériorer. Pour le matériel électrique il devra fournir une installation conforme à la réglementation en vigueur et une puissance suffisante.

Le matériel cassé ou manquant sera facturé au locataire au tarif de remplacement en vigueur.

Le locataire n'a droit à aucune indemnité en cas d'interruption de fonctionnement du matériel loué.

3 / TRANSPORT

Le tarif sera appliqué pour la livraison et la reprise selon le barème en vigueur. Toute manutention non prévue au devis initial et tout temps d'attente feront l'objet d'une facturation complémentaire.

Le tarif de livraison exclu les étages non équipés d'ascenseurs adaptés ou les manutentions difficiles. SLV ne pourra être tenu responsable des retards de livraisons liés à des cas de forces majeures (accidents, grèves, intempéries...)

4 / ACOMPTE ET CAUTION

Un acompte de 30% sera demandé pour toutes commandes supérieures à 300€ HT.

Une caution pourra être demandée pour la location de certain type de matériel (nappage, gros matériel...). Celle-ci sera restituée au locataire après contrôle au retour du matériel.

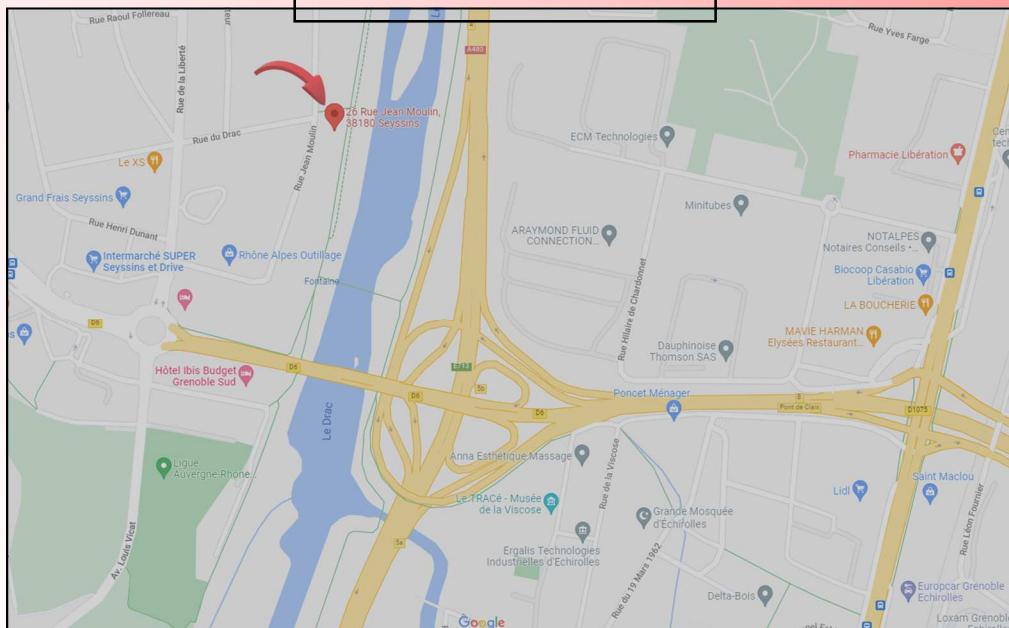
5 / FACTURATION

Une facture est établie et délivrée soit à la livraison soit après la fin de l'exécution de la prestation comprenant le retour et le contrôle du matériel. La facturation est effectuée à l'ordre du donneur d'ordre et le bénéficiaire ne peut être modifié sans l'accord préalable du prestataire.

6 / ASSURANCE

Le matériel loué reste l'entière propriété de SLV. Toutefois, le transfert des risques s'effectue dès la livraison. La responsabilité et la garde matérielle et juridique du matériel sont transférées lors de leur mise à disposition. Le client donneur d'ordre assume cette garde sous son entière et seule responsabilité. Il souscrit à ses frais un contrat d'assurance pour garantir sa responsabilité pendant le temps où il a la garde des installations et du matériel.

PLAN D'ACCES



Horaires Ouverture

Du Lundi au Jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30

Et le Vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h