
FORMULAIRE DE DEMANDE DE MISE À DISPOSITION DE LA SALLE DES FÊTES

Capacité d'accueil maximale de 400 personnes, organisateur inclus.

△ La demande de mise à disposition de la salle des fêtes doit être effectuée **au moins 3 semaines** avant la date de réservation.

△ Une attestation de responsabilités civiles locatives y compris pour les biens confiés est **obligatoire** pour toute réservation.

Informations générales

Nom de l'association ou du particulier demandeur :

Nom, prénom, qualité du demandeur (particulier ou titre dans l'association)

.....

Coordonnées du demandeur :

- Tel :

- Courriel :@.....

Dates de mise à disposition de la salle :

- Du :

- Au :

Réservation :

Les usagers s'engagent à respecter et à faire respecter le règlement intérieur en vigueur.

Salle principale - La salle principale est mise à disposition avec le matériel listé en annexe 1.

Cuisine - La cuisine est mise à disposition avec le matériel listé en annexe 2.

Loge

Sonorisation

câbles micro 1 2 pied micro 1 2

micro fixe 1 2 pied micro table 1

micro HF 1 2 clé mise en service sono

lecteur CD + câble de 6 m micro casque 1

△ Le réglage du son est effectué à l'état des lieux

Dans le cadre de la réglementation en vigueur, la salle des fêtes est équipée d'un système de contrôle du niveau sonore de la musique amplifiée. Ce système coupera la musique amplifiée après 3 avertissements lumineux en cas de dépassement de décibels (95 décibels maximum).

Vidéoprojecteur

câble vidéo (DVI/VGA/HDMI)

télécommande vidéoprojecteur

clé boîtier vidéo

câble son (RCA)

Accès code Wifi (valide uniquement le temps de la manifestation)

Date et signature du demandeur :

Annexe 1 : liste du matériel mis à disposition avec la salle principale

Vous avez réservé la salle principale de la salle des fêtes de Thoiry. Nous vous informons que les éléments suivants sont mis à votre disposition :

Matériel de nettoyage :

1 balai brosse, 4 balais 80 coco, 3 balais espagnols, 2 balayettes, 1 boîte de gants, 1 chariot 2 seaux, 1 citron vert pour sol, 5 torchons, 4 lavettes vertes, 2 pelles à poussière, 1 raclette, 1 razan complet, 1 sac blanc 10 l, 1 sac poubelle 110 l, 1 sac poubelle 30 l, 1 nettoyeur tables, 1 éponge, 4 lavettes jaunes, 4 lavettes roses, 1 seau 10 l, 1 serpillière, 1 spray tables, 3 poubelles en inox, un aspirateur complet (sur la scène).

Mobilier :

Tables <i>(marquées par une pastille verte pour les différencier de celles du comité de gestion du matériel)</i>	67	Chariots de service	3
Chaises	400	Chariots de plateaux	3

Vaisselle :

VAISSELLE	Qté	VAISSELLE	Qté	VAISSELLE	Qté
Assiettes (grandes)	400	Couverts (couteaux, fourchettes, petites cuillères)	400	Tire-bouchons	2
Assiettes (petites)	400	Pichets	20	Tasses à café	400
Corbeilles à pain	20	Planches en téflon	2	Verres (petits)	400
Trancheuse à pain	1	Plateaux	40	Verres à pied	400
Micro-ondes	1	Bouilloire électrique 1L	1	Cuillères de service	6
Fourchettes de service	6				

Annexe 2 : Liste du matériel mis à disposition avec la cuisine

Vous avez réservé la cuisine de la salle des fêtes de Thoiry. Nous vous informons que les éléments suivants sont mis à votre disposition :

VAISSELLE	Qté	VAISSELLE	Qté	VAISSELLE	Qté
Allume-gaz & alcool	1	Ecumoires à frites	2	Marmite (45 x 23)	1
Casserole ø 28	1	Fouet (grand)	1	Marmite (45.5 x 28)	1
Chinois	4	Louche (grande)	1	Passoire (grande : 42 x 23)	1
Couvercles ø 28	1	Louche (moyenne)	1	Plats à gratin (45 x 33)	3
Couvercles ø 33.5	1	Louche (petite)	1	Plats à gratin (60 x 48)	2
Couvercles ø 38	1	Marmite (30.5 x 29)	1	Poêles (grandes)	2
Couvercles ø 41	1	Marmite (41 x 20)	1	Spatule inox	1
Couvercles ø 46	1	Marmite (41 x 24)	1	Saladiers	12
Ecumoires	2	Marmite (41 x 41)	1	Bols	90
Cuillères à soupe	100				

△ La vaisselle doit être essuyée avant d'être rangée