

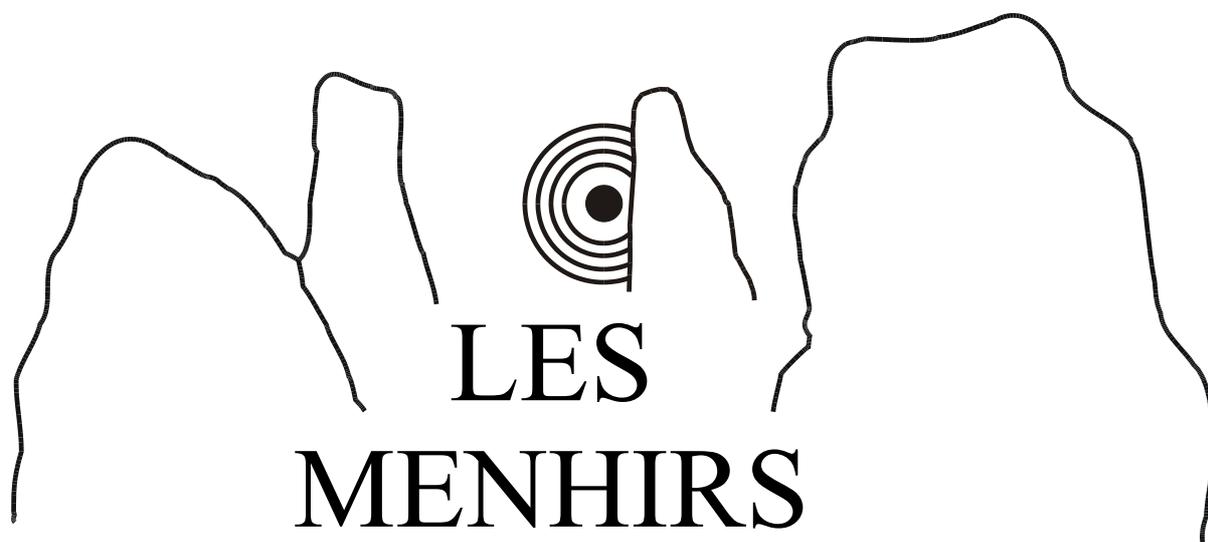


Location du stand des Menhirs de Corcelles-près-Concise

Règles & Usages

Table des matières

<i>Locaux et matériel à disposition</i>	2
Locaux.....	2
Matériel à disposition	3
Matériel à apporter	3
<i>Prise de possession du stand</i>	4
<i>Remise du stand</i>	5





Abbaye des Menhirs de Corcelles-près-Concise

Règles & Usages – Location du stand

Locaux et matériel à disposition

Locaux

Les locaux mis à disposition sont composés d'une grande salle principale pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes, d'un coin cuisine agencé, ouvert et séparé de la salle principale par un bar et d'un WC intérieur avec l'eau courante. Une baie vitrée borde tout le côté droit de la salle avec une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel, les préalpes et les alpes. Le stand est en bois et le sol est un plancher. Une esplanade extérieure, dont le sol est en gravier, est également mise à disposition lors de la location. Toutefois aucun couvert, tente ou mobilier extérieur n'est fourni.

L'agencement de cuisine contient notamment :

- Un four
- Des plaques électriques et une hotte d'aspiration
- Un évier avec eau chaude et froide
- Un grand frigo (voir photo)
- Un bar
- Une tireuse à bière disponible sur demande et avec surplus financier de CHF 90.-
- Un support pour sac poubelle (les sacs poubelles taxés sont à fournir par vos soins)
- Un lave-vaisselle
- Une machine à café DELIZIO ou NESPRESSO
- Un micro-ondes
- Une bouilloire



Cuisine



Frigo



Abbaye des Menhirs de Corcelles-près-Concise

Règles & Usages – Location du stand

Matériel à disposition

Un certain nombre de matériel est mis à disposition lors de la location :

- Vaisselle :
 - o Verres à vin
 - o Tasses à café
 - o Chopes à bière
 - o Couverts (quantité suffisante pour 50 personnes)
 - o Petites et grandes assiettes et assiettes creuses
 - o Tir bouchon
 - o Couteaux, planche, saladier
- Fournitures cuisine:
 - o Produit vaisselle
 - o Tablettes, sel et rince-éclat pour le lave-vaisselle
- Matériel de nettoyage :
 - o Balais
 - o Brosse et ramassoire
- WC :
 - o Papier toilette
 - o Brosse à toilettes
 - o Essuie-mains
 - o Savon pour les mains
- Mobilier :
 - o 5 x tables rectangulaires de 160 cm x 125 cm = 8 personnes max.
 - o 1 x table rectangulaire (table de service car étroite) de 210 cm x 70 cm
 - o 4 x tables rondes de 130 cm de diamètre = 6 personnes max.
 - o Chaises

Matériel à apporter

Pour des raisons d'hygiène, nous vous prions de vous munir de :

- Sacs poubelles taxés à reprendre avec vous (et vos autres déchets comme le verre, le composte, le pet, l'alu, etc., nous comptons sur vous pour votre conscience écologique et vous prions de trier vos déchets).
- Linges et torchons.
- Éponges et pates
- Casseroles (si besoin)
- Capsules pour la machine à café



Abbaye des Menhirs de Corcelles-près-Concise

Règles & Usages – Location du stand

Prise de possession du stand

Pour la prise en main du stand, les instructions sont simples :

1. **FRIGO** : Allumer le frigo en maintenant le bouton indiqué par la flèche de la figure n° 1 jusqu'au bip sonore et le fermer (lorsqu'il est éteint le frigo doit toujours rester ouvert).



2. **AMENGAEMENT** : Disposer les tables et les chaises selon votre envie. En cas de question, vous pouvez contacter l'intendant-e qui vous a contacté pour les instructions du stand.



Abbaye des Menhirs de Corcelles-près-Concise

Règles & Usages – Location du stand

Remise du stand

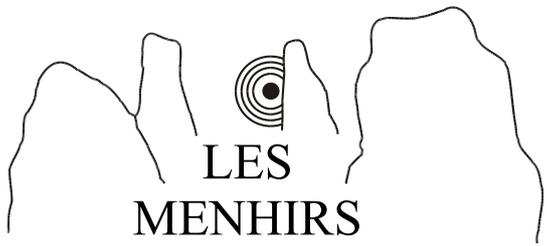
Si rien n'a été convenu, l'heure de remise du stand est au plus tard le lendemain à 9 h 00 (pour toute question à ce sujet, voir les conditions indiquées sur votre contrat de location).

Le stand doit être rendu dans l'état dans lequel vous l'avez trouvé.

Check-list de fin de location :

- Nettoyer les tables et éventuellement les chaises (si salies).
- Ranger les tables carrées sur le chariot approprié – [Voir photo](#)
- Ranger les tables rondes dans la zone appropriée – [Voir photo](#)
- Ranger les chaises empilées sur le chariot approprié – [Voir photo](#)
- Balayer le sol et nettoyer les éventuelles zones salies par des aliments/boissons/autres
- Nettoyer les WC et le lavabo
- Nettoyer la cuisine
- Nettoyer et ranger la vaisselle
- Vider le frigo, l'éteindre et **le bloquer en position ouverte** (Voir photo) – [Voir photo](#)
- Veillez à ce que tous les équipements électriques soient éteints (plaques et lumières).
- Vérifier que la porte de la baie vitrée est bien fermée à clé.

Avant de fermer le stand et de rendre les clés selon la procédure qui vous aura été indiquée, nous vous prions de bien vouloir prendre une photo de la cuisine, de la salle et des WC et de les envoyer à l'intendant-e via what's app ou sms pour confirmer votre sortie des lieux.



TABLES ET CHAISES



Cette zone doit rester ainsi en permanence !
Les tables sont destinées à marquer la limite de la zone de location. Le pas de tir n'est pas mis à disposition. Merci de votre compréhension.



CUISINE



Éteindre le frigo et le bloquer en position ouverte

