

Salle « les graviers »

Guide de location de la salle



Table des matières

Préambule	3
Eclairage	4
Chauffage	4
Gestion des déchets	4
Armoire électrique	4
Bar	4
Frigos	4
Chambre froide	5
Poubelle	5
Cuisine	6
Armoire à vaisselle	6
Micro-ondes	6
Frigo	7
Poubelle	7
Cuisinière au gaz	8
Une hotte aspirante	10
Une armoire chauffante électrique	10
Lave-vaisselle	11
Divers	13
Les bonnes adresses pour votre évènement	14

Préambule

Nous vous remercions d'avoir choisi la salle « LES GRAVIERS » (ancienne gare de MELLIER) pour y organiser votre activité.

Aux fins que cette dernière soit une pleine réussite, nous mettons à votre disposition le présent livret contenant une présentation d'une bonne partie du matériel équipant la cuisine et mis à votre disposition ainsi que le descriptif, pour certain, de leur mode d'emploi. Nous finissons ce livret par quelques bonnes adresses de fournisseurs de matériel/service régionaux en qui nous avons pleine confiance.

Signalons encore que, après vous, d'autres personnes occuperont cette même salle et disposerons aussi de ce même livret. Aussi, si celui-ci vous a été d'une quelconque utilité, veuillez le conserver dans le meilleur état possible pour qu'il puisse être utilement utilisé dans l'avenir.

En cas d'extrême nécessité, notamment pour d'autres situations non reprises dans le présent livret, vous pouvez toutefois nous contacter au 0496/28.15.43 (Mme PHILIPPE Marie-Louise)

Eclairage

Les interrupteurs destinés à l'éclairage de la salle sont placés derrière le frigo de droite du bar, juste à côté de la porte donnant accès aux cuisines.

Chauffage

La salle est chauffée au moyen de plusieurs radiateurs munis d'une vanne thermostatique. N'oubliez de fermer la température de ceux-ci une fois votre activité terminée. Toutefois, en période hivernale, ces vannes peuvent être placées sur le niveau « 2 ».

Gestion des déchets

Les locataires gèrent et reprennent eux-même leurs déchets

Armoire électrique

Une armoire contenant le coffret électrique est placée dans le couloir juste en face des WC.

Bar

Frigos

Deux frigos colonne sont placés dans l'espace bar



Chambre froide

Présence d'une chambre froide dans la petite pièce disposée juste à côté du bar. Celle-ci peut aisément contenir les boissons et de la nourriture (+- 1*4*2.5M (l*L*H)).

Poubelle

Une poubelle est placée sous le bar.

Cuisine

Armoire à vaisselle

Une armoire à double portes basculantes contenant :

- ❖ des assiettes plates, creuses et à dessert,
- ❖ des verres à vin et à eau,
- ❖ des tasses et sous-tasses,
- ❖ des cruches à lait,
- ❖ des couverts : cuillères à potage, fourchettes, couteaux, petites cuillères,
- ❖ divers modèles de plats.



Micro-ondes



Frigo

Un frigo colonne double porte en cuisine et deux frigos colonne placés dans l'espace bar

Poubelle

Une poubelle est placée à l'entrée de la cuisine.



Cuisinière au gaz



Pour la mise en route de la cuisinière ; procéder de la façon suivante :

1. Vérifiez que le circuit de gaz est bien ouvert : les bonbonnes sont situées à l'extérieur, côté chemin de fer, à hauteur de la cuisine (accès possible via cette dernière)



2. Vérifiez que les manettes du système ne sécurité ne sont pas en position fermées (sur la photo ci-dessous la position ouverte). Ces manettes sont situées en-dessous de la table de

travail placée entre la cuisinière et la friteuse. La manette de gauche concerne la cuisinière ; celle de droite la friteuse.



3. Actionnez le bouton correspond au bec de gaz que vous désirez utiliser. Dans un premier temps, allumer une allumette et placez-la à hauteur de l'arrivée du gaz au bec comme repris sur la photo :



4. En même temps, enfoncez et tournez le bouton concerné vers la gauche jusqu'au niveau du symbole de la veilleuse (genre de sapin) (voir photo ci-après)



5. Quand la veilleuse est allumée, tournez le bouton vers la gauche entre les symboles des flammes soit grande ou petite selon votre besoin.



6. Pour allumer le four, enfoncez et tournez le bouton correspond vers la gauche jusqu'au symbole « étincelle ». Quand la flamme est bien allumée (vous pouvez vérifier celle-ci par la

veilleuse située à l'intérieur du four – plaque du fond comme repris sur la photo ci-après) relâchez le bouton puis tourner celui-ci jusqu'à la température désirée.



Une hotte aspirante

La cuisinière au gaz est munie d'une hotte aspirante. Le bouton de commande de cette hotte (voir photo ci-après) est placé à côté de la porte menant à l'extérieur de la cuisine.



Le bouton latéral rouge est destiné à mettre la hotte sous tension électrique. Le bouton circulaire permet de régler la puissance d'utilisation de celle-ci.

Une armoire chauffante électrique

Cette armoire chauffante électrique est située à proximité de la cuisinière. Un bouton de réglage de la température est située sur le montant de droite comme mieux repris sur la photo ci-dessous.



Lave-vaisselle

Un lave-vaisselle est également mis à votre disposition. Celui-ci se trouve à proximité de l'évier, dans la cuisine. Des paniers destinés à contenir la vaisselle sont prévus à cet effet.



L'utilisation de celui-ci se fait de la façon suivante :

1. Vérifiez que le bouchon destiné à maintenir l'eau dans le lave-vaisselle est bien en place. (voir photos ci-dessous : sans bouchon puis avec bouchon)



2. Mettre un de poudre pour lave-vaisselle dans la cuvette. Cette poudre se trouve à votre disposition à proximité du lave-vaisselle
3. Mmettre la vaisselle dans un panier. Un panier circulaire est destiné aux couverts. Placez ledit panier dans le lave-vaisselle. Fermez la porte.
4. Appuyez sur le bouton de droite. Le lave-vaisselle va alors se remplir d'eau. Quand la température du lave-vaisselle est arrivée à son bon niveau, le témoin vert (symbole d'un

thermomètre) s'allume. Ensuite appuyez durant trente secondes sur le bouton jaune « START » de gauche. Le lave-vaisselle va alors se mettre en route.



5. Quand vous en avez terminé avec le lave-vaisselle, éteindre le bouton jaune de droite, enlevez le bouchon (voir pt 1°) de façon à vider l'eau usagée. Ensuite, y vider un ou deux seaux d'eau (selon la nécessité) pour rincer la cuvette.

Divers

La cuisine équipée propose également :

- ❖ une cafetière type « SAMOVAR » d'une capacité d'environ 100 tasses pour 500 grammes de café
- ❖ une bouilloire électrique
- ❖ un congélateur à tiroir
- ❖ une petite armoire à trois tiroirs contenant divers ustensiles de cuisine : louches – cuillères à salade -

Les bonnes adresses pour votre évènement

	<ul style="list-style-type: none">• Fournisseur de boissons• 13 kms• 063 45 00 45• daune.habaru@skynet.be• Sainte-Marie-Sur-Semois
	<ul style="list-style-type: none">• Châteaux gonflables, borne selfie, jeux en bois, pêche aux canards, ...• 3 kms• 0498297681• goparty@hotmail.be
	<ul style="list-style-type: none">• Décors et ballons• 7 kms• 0494 08 90 51• veronique@fetedubonheur.be• https://www.fetedubonheur.be/
	<ul style="list-style-type: none">• Fleurs et décorations• 7kms• +32 63 42 22 72