



# Cuisine équipée professionnelle

## Prestations de location

**Surface totale : 50m<sup>2</sup>**

dont espace culinaire : 25m<sup>2</sup>

dont espace de réunion : 25m<sup>2</sup>

**Tarifs de location : 410 € TTC / jour**

*Liste des équipements page suivante*

Pour vos formations, ateliers culinaires ou workshops, nous vous proposons une cuisine entièrement équipée. Située au sein d'Epicurium à Agroparc (Avignon Sud), cette cuisine d'une capacité de 12 personnes dispose également d'un espace adapté aux réunions, avec possibilité de vidéoprojection.



### Informations pratiques

Adresse : Epicurium – Cité de l'alimentation

100 rue Pierre Bayle - 84 000 Avignon

Tél. : 04 32 40 37 71

Mail : [contact@epicurium.fr](mailto:contact@epicurium.fr)

Accès : à 15 minutes d'Avignon Centre

et 10 minutes de la sortie d'Autoroute Avignon Sud



#### Bon à savoir :

Nous proposons également l'organisation de cours de cuisine, pour les particuliers ou les entreprises.

[www.epicurium.fr](http://www.epicurium.fr)



# Fiche technique

## Ilot central équipé pour 12 personnes (Bulthaup)

(max.14)

- 1 évier
- 2 lave-mains
- 1 hotte

## Gros électroménager (Gaggenau) :

- 1 four multifonctions (sec)
- 1 four vapeur
- 1 tiroir chauffe-plat
- 1 micro-onde
- 1 frigo double porte + congélateur (nous indiquer en amont vos besoins en termes d'espace de stockage)
- 2 lave-vaisselles

## Matériel de cuisson : (De Buyer)

- 4 casseroles Inox 16cm
- 4 casseroles Inox 20cm
- 4 sauteuses bombée Inox ø 20CM
- 4 faitouts Inox ø 24CM
- 4 poeles fonte aluminium ø 24cm, fonte aluminium
- 2 poeles Tefal ø 30 cm
- 4 poeles à crêpes ø 22 CM

## Vaisselle :

36 assiettes plates dessert porcelaine blanche, 36 assiettes plates porcelaine blanche, 36 coupelles plates porcelaine blanche, 10 ramequins ronds verre, 12 tasse à café, 12 tasse à thé, 24 fourchettes, 24 couteaux, 24 petites cuillères, 24 cuillères à soupe

Torchons fournis

## Equipement salle :

- 14 tabourets hauts
- 22 chaises
- Porte-manteaux
- 2 tables de réunion ou de déjeuner
- 1 vidéoprojecteur

## Petit électroménager (Philips) :

- 4 plaques induction
- 4 planchas
- 4 Presses agrumes
- 4 Sorbetières
- 4 Mixeurs plongeants
- 2 Bouilloires
- 4 Blenders
- 4 Centrifugeuses
- 3 Robots multifonctions
- 4 Toasteurs
- 4 Batteurs
- 2 Balances de cuisine
- 4 Friteuses

## Ustensiles (De Buyer) :

- 6 bassines pâtissière fond plat ø 24 cm
- 4 passoires conique inox à queue 24 cm
- 4 passe-bouillons Inox 18/10, 16 cm
- 4 écumeurs Inox extra forte, ø 10 cm
- 4 douilles
- 4 mini-entonnoirs à piston
- 2 chinois
- Tapis silicone
- 12 planches à découper + 1 très grande pour le chef
- 12 petites planches à découper

Ustensiles divers : cuillères à arroser de côté, spatules percées, fouets, pinces à spaghetti, cuillères à glace, spatules maryse, spatules, saupoudreuse, brochettes, tourtières, pinceaux, découpoirs, pèle-pommes, dénoyauteur, cuillère parisienne, pince à arrêtes, tire-bouchons, râpes ...

Elastomoules : canelés, mini-tartelettes, muffins, madeleines, cakes

Ustensiles de découpe : 4 mandolines, 12 petits couteaux, 15 économos, 12 rasoirs, 1 couteau à pain, 1 couteau 25cm, 1 couteau 17 cm, 1 paire de ciseaux

**Attention, les tabliers ne sont pas fournis.**

