

## **Location de la cuisine du Colombier de Villecroze**

Nous vous proposons de louer notre cuisine avec ou sans nos salles de restaurant (cuisine et / ou salle de 35m<sup>2</sup> et / ou de 80m<sup>2</sup>, équipement, vaisselle...) pour 4h ou plus, pour la soirée, ou même à la journée.

La **location de cette cuisine professionnelle** aux portes de Draguignan vous permettra de préparer vos plats et/ou recevoir vos clients et partenaires dans les meilleures conditions : fonctionnelle et équipée, elle sera idéale pour y préparer vos événements tant internes (événements privés, professionnels...) qu'externes (soirées clients, présentation de produits ou presse...). Privatisez ce lieu et accueillez vos clients et influenceurs, organisez un shooting photo, vidéos... de vos plats. Endroit parfait également pour l'organisation d'événements éphémères comme vernissage, présentation de nouveaux produits, formations....

**Chefs, cuisiniers amateurs passionnés ou traiteurs** : Préparez vos prestations et créations dans une cuisine conçue avec un piano, 2 réfrigérateurs et 2 congélateurs, un espace de stockage sec... bref, une cuisine professionnelle sur Draguignan parfaitement équipée et adaptée à vos besoins.

Contactez-nous au **06.39.28.64.62** ou par mail [contact@lecolombier-var.com](mailto:contact@lecolombier-var.com)

## **Aménagement et équipement de la cuisine**

**Une cuisine à louer** idéale pour des événements privés ou professionnels.

Chefs cuisiniers, pâtisseries, traiteurs, formateurs, particuliers, profitez d'une offre de **location d'une cuisine professionnelle** aux normes et toute équipée

## **L'équipement**

### **Vous avez à votre disposition :**

Un Four mixte HMI THIRODE 6 niveaux en GN2/1, un piano MORICE 4 feux gaz, 2 plaques fonte, un évier lave-mains, une hotte aspirante 4 grilles, 1 grill gaz, une armoire réfrigérée THIRODE double-porte robots divers, 1 robot multi-fonctions Kitchen Aid, 1 congélateur coffre 390LWHIRPOOL, 1 lave vaisselle à capot professionnel ELLETROBAR, 3 bacs à plonge, 1 machine à glaçons, 1 salamandre inox pour griller, chauffer.

### **Vous cuisinerez avec matériels et ustensiles :**

Plats, planches découper et petit électroménager, poêles, casseroles, ustensiles de cuisine et pâtisserie, ramequins, poches à douilles et cercles...

### **Et dégustez dans les meilleures conditions :**

Assiettes, ramequins, tasses, couverts argentés, verres...