



## APPEL A PROJET EXPLOITATION DU RESTAURANT « O'SET »

**Identification de l'organisme demandeur :** Ville d'Obernai Place du Marché CS 80205 67213  
OBERNAI Cedex

**Forme contractuelle :** Contrat de location-gérance / gérance libre

**Objet du contrat :** Location-gérance à titre onéreux du fonds de commerce de restauration  
« O'SET » sis à Obernai, 9 rue du Château

**Modalités d'attribution :** Le titulaire du contrat sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur un projet d'exploitation : type de restauration, variété des produits et des prestations, moyens humains, compétence et expérience du candidat.

**Date limite de remise du dossier :** 8 novembre 2021 à 12 heures

**Renseignements divers :** pour retrait du dossier de candidature, veuillez vous adresser à la  
Mairie d'Obernai – Direction des Finances et de l'Exploitation du Patrimoine  
Tél. : 03 88 49 95 80 – Fax : 03.88.49.95.94 – difep@obernai.fr



## **MODALITES GENERALES ET CAHIER DES CHARGES DE MISE EN LOCATION-GERANCE DU RESTAURANT « O'SET »**

### **COLLECTIVITE**

Ville d'Obernai  
Place du Marché  
CS 80205  
67213 OBERNAI Cedex  
Tel : 03.88.49.95.95- Fax : 03.88.49.90.83  
Mail : cabinet@obernai.fr  
**Représentée par son Maire M. Bernard Fischer**

### **OBJET DE L'APPEL A PROJET**

Le présent appel à projet a pour objet l'organisation de la mise en location-gérance du fonds de commerce de restauration appartenant à la Ville d'Obernai, dénommé « Restaurant O'SET » sis à Obernai, 9 rue du Château.

Propriétaire du fonds de commerce, Ville d'Obernai souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel de la restauration et lance ainsi un appel à candidature.

### **RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à la Mairie d'Obernai  
Place du Marché 67210 OBERNAI

Horaires : Du lundi au mercredi : 8h15 à 12h00 - 13h45 à 17h00

Jeudi : 8h15 à 12h00 - 13h45 à 17h30

Vendredi : 8h15 à 12h00 - 13h45 à 16h30

Le dossier peut être également envoyé par mail sur demande : [difep@obernai.fr](mailto:difep@obernai.fr)

## **ARTICLE 1 : PRESENTATION DU CONTRAT DE LOCATION-GERANCE :**

### **1. Objet de la location-gérance :**

La Ville d'Obernai organise une consultation avec appel à projet dans le cadre de la mise en location-gérance / gérance libre du fonds de commerce de restauration dénommé « Restaurant O'SET » dans les conditions fixées par la loi n°56-277 du 20 mars 1956 et ses textes subséquents codifiés aux articles L.144-1 à L.144-13 et R.144-1 du Code du Commerce.

Malgré l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence pour la consultation en vue de la passation d'un contrat de location-gérance, la Ville d'Obernai a entendu, dans un souci de transparence, assortir le protocole de sélection du locataire-gérant potentiel du fonds de commerce « Restaurant O'SET » d'un dispositif particulier et opposable à l'ensemble des candidats à la location-gérance.

**Les modalités de consultation, les conditions générales de mise en location-gérance et plus généralement l'ensemble des dispositions du présent règlement/cahier des charges devront donc être acceptées sans réserve ni contestation par les candidats.**

### **2. Descriptif de la location-gérance :**

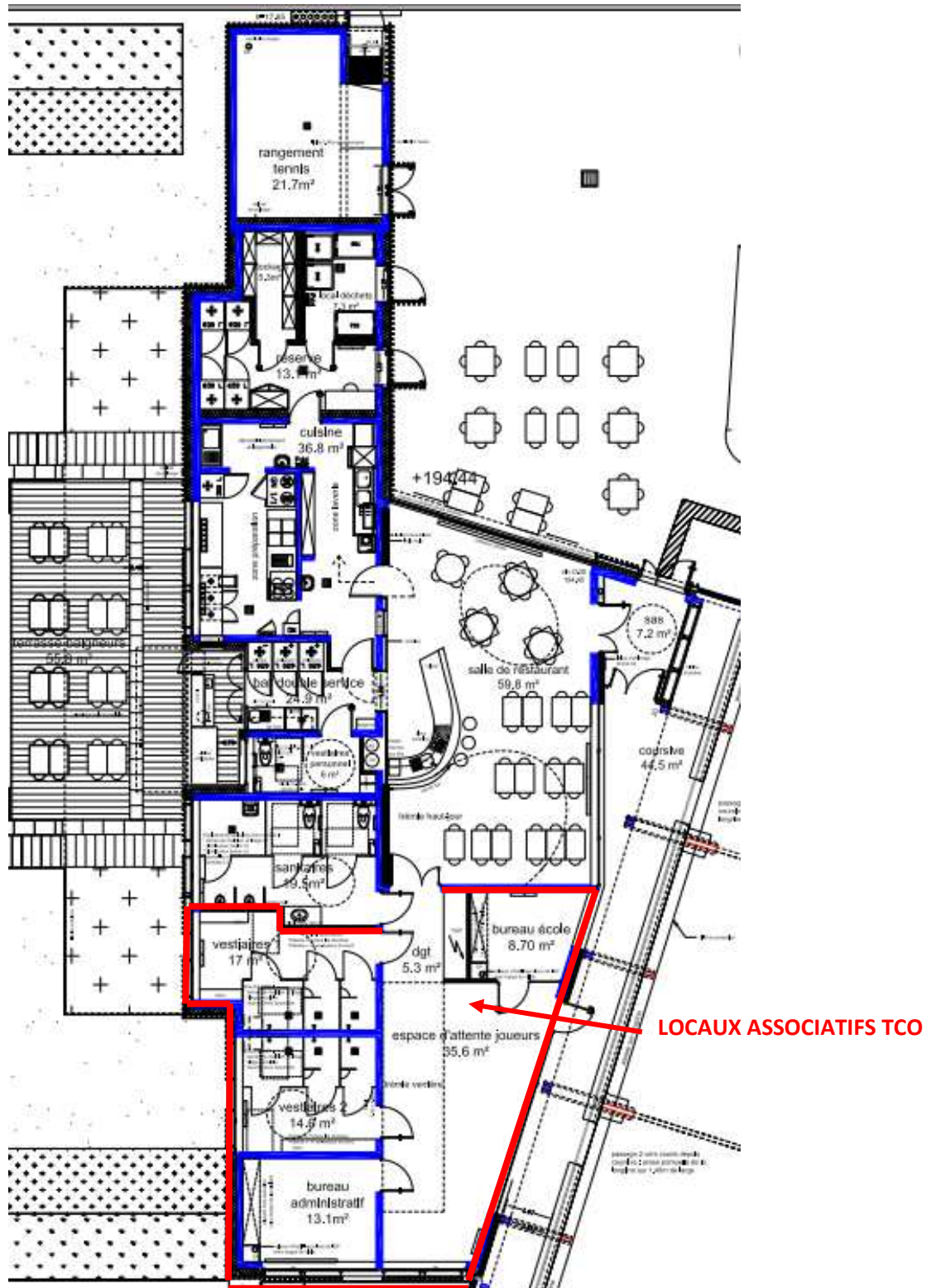
Le fonds de commerce du restaurant « O'SET » est situé 9 rue du Château à Obernai, au cœur de l'infrastructure sportive composée du Tennis Club d'Obernai (TCO) et de la piscine plein-air, à l'activité desquels le fonctionnement du restaurant sera étroitement lié. A signaler la proximité du parc municipal de Hell.

Cet ensemble a fait actuellement l'objet d'un projet de restructuration visant notamment à la réhabilitation de la piscine plein-air, qui a réouvert ses portes à l'été 2016 pour un fonctionnement uniquement en période estivale et la construction d'un nouveau local pour le restaurant.

Le fonds donné en location comprendra notamment l'enseigne et le nom commercial : Restaurant « O'SET », la clientèle, le matériel et le mobilier commercial servant à l'exploitation du fonds, et le droit à l'occupation des locaux dans lesquels le fonds est exploité.

Le restaurant, attenant aux locaux associatifs/vestiaires du TCO, comporte :

- un sas d'entrée commun avec les locaux associatifs du TCO
- une salle de restaurant intérieure avec comptoir/bar de 59,80 m<sup>2</sup>
- une terrasse côté tennis
- une terrasse côté piscine plein-air
- une cuisine équipée de 36,80 m<sup>2</sup>
- des locaux de stockage de 18,30 m<sup>2</sup>, un local déchets indépendant
- un espace bar double service de 24,90 m<sup>2</sup>
- des vestiaires pour le personnel
- des sanitaires mutualisés avec les locaux associatifs/vestiaires du TCO



Le restaurant est exploité en continu et de manière optimale, à la grande satisfaction des clients et des adhérents du TCO, depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2017 par une SARL qui souhaite cesser son activité pour des raisons indépendantes des conditions d'exploitation du fonds de commerce.

Aucun contrat de travail ne sera à reprendre.

L'ensemble du **matériel et du mobilier** nécessaires à l'exploitation du fonds sera mis à disposition du futur locataire-gérant (cf. annexe 1 « Liste des principaux équipements »). Indépendamment du matériel initialement mis à disposition du locataire, celui-ci pourra acheter pour son compte en toute propriété tout le matériel qu'il jugera à propos pour les besoins de son activité. Ce matériel devra être enlevé par le locataire à l'issue du contrat.

**Une visite du site pourra être organisée le 25 octobre 2021 à 14 heures sur place (9 rue du Château à Obernai) pour les candidats intéressés à la location-gérance et qui auront préalablement manifesté leur souhait de visite à l'adresse [difep@obernai.fr](mailto:difep@obernai.fr).**

**La clientèle** est composée des usagers du club de tennis (environ 400 membres) dans le cadre d'un usage « club house » de lieu de rencontre en marge des matchs, entraînements, événements et animations liées à l'activité sportive. En saison estivale (du 15 juin au 15 septembre environ), le site sera également largement fréquenté par la clientèle de la piscine avec le développement d'une restauration spécifique type snacking pour les baigneurs côté piscine. Une clientèle non-sportive est bien entendu également présente toute l'année, du fait notamment de l'attrait touristique de la Ville.

En vertu de l'article L.3335-4 du Code de la Santé Publique, la vente et la distribution de boissons des groupes 3 à 5 définis à l'article L.3321-1 du même code sont interdites d'une manière générale dans tous les établissements d'activités physiques et sportives.

Néanmoins, le locataire pourra avoir recours à une licence restaurant permettant de vendre des boissons alcoolisées pour une consommation sur place à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Le contrat de location-gérance du Restaurant « O'SET » sera conclu **pour une durée de trois ans renouvelable sur décision expresse de la Ville d'Obernai.**

Une phase de transition d'un mois entre la signature du contrat et sa prise d'effet sera laissée au titulaire pour mettre en place son projet d'exploitation.

**Date de début d'exploitation : le plus tôt possible et au plus tard le 1<sup>er</sup> février 2022**

### **3. Les attentes de la Ville**

Outre une activité de restauration « classique » de consommation sur place, le locataire devra réaliser, en été, une activité de snacking et restauration plus rapide (salades, petits plats, sandwiches, boissons non alcoolisées, glaces...) pour la clientèle de la piscine plein-air. Enfin, le restaurant aura également une fonction de local de convivialité/club house pour les usagers du tennis club et l'ensemble des événements et animations liés à sa vie sportive.

L'installation, côté piscine, d'un ou plusieurs distributeurs automatiques de boissons non alcoolisées, glaces, cornets, barres chocolatées ou autres, sous l'entière charge et responsabilité du locataire, devra faire l'objet d'une concertation préalable avec le délégataire chargé de la gestion de la piscine plein-air pour accord en amont.

Le locataire pourra adapter librement ses horaires d'ouverture et de fermeture, en fonction des besoins et dans le respect des lois et règlements en vigueur. **L'ouverture sera impérative durant l'intégralité des heures de fonctionnement de la piscine plein-air. De plus, une ouverture minimale du mardi au dimanche devra être respectée selon les horaires suivants :**

- **période hors compétition de tennis : de 9h30 à 19h30**
- **période de compétition ou tournoi : de 9h00 à la fin des matchs**

Il précisera le dispositif qu'il envisage de mettre en place pour assurer un « service minimum » de distribution de boissons pendant ses congés.

Les prix seront librement fixés par le locataire, sans toutefois présenter un caractère prohibitif et seront adaptés à la clientèle du site.

Le locataire sera par ailleurs « l'âme » du club house du TCO et coopérera à ce titre en bonne intelligence avec le TCO dans le cadre d'une dynamique commune, en s'adaptant aux contraintes et besoins particuliers liés au fonctionnement de ce dernier. En aucun cas son activité ne devra aller à l'encontre des activités du TCO. **Un investissement constant dans la vie du club est dès lors primordial** avec notamment la participation aux événements et manifestations organisées par le club (tournois...). Un service de restauration devra notamment impérativement être assuré en priorité à l'occasion des manifestations sportives (tournois annuels, rencontres interclubs...). Aussi, les candidats développeront obligatoirement dans leur dossier de candidature leur vision de cette implication dans le projet d'exploitation soumis à la Ville.

Le locataire n'exercera aucune entrave à l'encontre de l'association pour l'accomplissement de ses missions.

Le locataire pourra être amené à réaliser diverses prestations pour le compte du TCO et en particulier :

- la vente des tickets de location des courts, de jetons d'éclairage des terrains, de balles (approvisionnement assuré par le TCO).

Ces rapports entre le TCO et le locataire dans le cadre des activités courantes du club pourront être régies par une convention particulière dont les modalités, notamment financières, seront négociées directement entre eux sans intervention de la Ville.

## **ARTICLE 2 : CONDITIONS FINANCIERES DE LA LOCATION GERANCE**

Outre les charges relatives à l'exploitation du fonds de commerce, et en contrepartie du droit à l'exploitation du fonds et à la jouissance d'occupation des locaux, le locataire-gérant devra acquitter mensuellement une redevance.

Cette redevance sera composée d'une part fixe basée sur la valeur du fonds de commerce donné en location.

Un dépôt de garantie, équivalent à deux mois du montant de la part fixe de la redevance mensuelle sera également demandé.

Le preneur supportera également l'ensemble des charges locatives et devra également acquitter, en sus de la redevance globale, les impôts, contributions, assurances, taxes dus à raison de l'exploitation du fonds.

## **ARTICLE 3 : PUBLICITE :**

Nonobstant l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence, une publicité portant information de la mise en location-gérance du fonds de commerce du Restaurant « O'SET », est effectuée dans le support l'Hôtellerie Restauration.

## **ARTICLE 4 : ORGANISATION DE LA PROCEDURE D'ATTRIBUTION :**

### **1. Constitution du dossier de candidature :**

Chaque candidat intéressé devra constituer un **dossier de candidature** composé :

- **De la déclaration de candidature** à compléter engageant le candidat à la location du fonds.
- **D'une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :**
  - Les motivations du candidat et l'intégration de cette activité dans son projet professionnel
  - Un descriptif du projet d'exploitation principal « consommation sur place » : type de cuisine, variété des produits et des prestations, origine des produits et liste des principaux fournisseurs, carte type, prix pratiqués ;
  - Un descriptif d'un projet d'exploitation secondaire de « consommation rapide » (ou vente à emporter) : dans le cadre de l'exploitation du Restaurant « O'SET », le propriétaire du fonds souhaite que soit proposé, notamment du côté piscine plein-air, un certain nombre de plat à la vente à emporter. Le candidat à la location-gérance devra donc, en sus du projet d'exploitation principal, proposer un projet de vente à emporter (énumération des plats, sandwiches, salades (non exhaustif), proposés à la vente à emporter, origine des produits et listes des principaux fournisseurs, prix pratiqués) ;
  - La manière dont le candidat envisage la coopération avec le TCO et son investissement dans la vie du club

- Le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercé antérieurement par le commerçant ainsi qu'un descriptif de l'expérience acquise en matière de restauration et/ou de gérance d'établissement (comptabilité, normes d'hygiène, animation...);
- Le nombre et les qualifications du personnel que le candidat à la location-gérance entend employer pour l'exploitation du fonds de commerce le Restaurant « O'SET »;
- Un compte d'exploitation prévisionnel;
- Un planning d'organisation comprenant notamment les plages d'ouverture sur une année (amplitude horaire, jours d'ouverture...)

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée (maximum 10 pages).

- **Pièces administratives demandées :**

- Copie de la carte nationale d'identité;
- Extrait du casier judiciaire afin de permettre à la Ville de s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat à la location-gérance;
- Extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis);
- Un curriculum vitae de l'exploitant du fonds de commerce.

## **2. Remise du dossier de déclaration de candidature :**

Les dossiers de candidature devront être envoyés en RAR ou déposés contre récépissé à la Mairie d'Obernai au plus tard le **8 novembre 2021 à 12 heures**, le cachet de la poste faisant foi. L'enveloppe devra comporter la mention « Candidature location-gérance Restaurant O'SET ». Les offres par voie électronique ne seront pas admises.

## **3. Admissibilité :**

Sera admissible au titre de la location-gérance décrite ci-dessus, tout commerçant individuel ou entreprise commerciale, quelle que soit sa forme juridique, notoirement solvable, souhaitant exploiter un fonds de commerce de restauration.

Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de restauration et de gestion de fonds de commerce de restauration.

De plus, l'admission à la conclusion du contrat est soumise à condition de diplôme. Seuls seront susceptible d'être choisis en vue de l'exploitation du Restaurant « O'SET », les candidats ayant obtenu un CAP cuisine, ou tout autre diplôme délivré par une école hôtelière, ou s'engageant à employer du personnel répondant à cette exigence.

**En tout état de cause, Ville d'Obernai se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilités prescrites.**



#### **4. Attribution**

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la Ville d'Obernai (en partenariat avec un représentant du TCO et un représentant de la Communauté de Communes du Pays de Sainte Odile compétente pour l'exploitation de la piscine plein-air) et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- De la qualité du projet/concept d'exploitation (vente sur place et vente à emporter) ;
- De la qualité du projet de coopération avec le TCO et de l'investissement dans la vie du club
- De la variété de produit proposés et du prix pratiqué ;
- Du personnel mis à disposition de l'exploitation du fonds de commerce ;
- De l'expérience et de la compétence du candidat à la location-gérance.

Les candidats pourront être invités à présenter leur dossier devant les responsables de la Ville et les autres personnes associées ci-dessus mentionnées. Les auditions et attribution seront effectives selon les échéances de début d'activité précitées.

**S'agissant d'une procédure de passation dispensée de formalité de publicité et de mise en concurrence, la Ville d'Obernai restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le titulaire du contrat de location-gérance.**

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié par lettre recommandée, dès que la Ville aura arrêté son choix.

#### **ARTICLE 6 : OBLIGATIONS PRINCIPALES DU LOCATAIRE-GERANT**

Le locataire-gérant devra répondre à un certain nombre d'obligations dont les candidats à la conclusion du contrat doivent prendre connaissance :

- Le locataire devra exploiter le fonds de commerce lui-même et en personne (intuitu personae).
- Le locataire devra exploiter le fonds dans les locaux, sans interruption, conformément à la loi.
- Le locataire exploitera le fonds directement, aucune forme de cession, concession, location ou sous-location ne sera autorisée.
- Le locataire-gérant sera tenu de conserver au fonds sa destination primitive et son genre de commerce, à savoir un restaurant ouvert à toute clientèle, sans qu'il ne puisse en aucune manière en modifier l'activité, adjoindre une activité nouvelle, procéder à une substitution ou une extension de l'objet ou encore opérer une déspecialisation, sauf accord écrit et préalable du bailleur. De même, le locataire-gérant ne sera pas susceptible de transférer le fonds de commerce en d'autre lieux ni modifier le nom de du Restaurant « O'SET » sous lequel le fonds loué est connu.
- Le principe de la location gérance, implique que le preneur exploitera librement le fonds loué pour son compte personnel et à ses risques et périls. Le locataire assumera seul la responsabilité de son activité commerciale et des rapports de droit qu'il pourrait établir avec son personnel et les tiers, de manière à ce que la Ville ne soit jamais inquiétée ni recherchée à ce sujet et n'ai notamment pas à encourir la responsabilité prévue par l'article 8 de la loi du 20 mars 1956.

- Le locataire fera également son affaire personnelle, sous son entière responsabilité, de toutes les autorisations administratives nécessaires pour débiter et exercer son exploitation du fonds.
- S'agissant d'une location-gérance, le preneur ne saurait en aucun cas se prévaloir d'une quelconque propriété commerciale dans les lieux loués au sens de l'article L.145-1 du Code du Commerce et s'interdira de procéder à toute modification de la configuration des locaux et/ou des éléments du fonds de commerce et devra s'engager à exploiter le fonds en bon père de famille et à veiller à le faire prospérer.
- Le locataire-gérant prendra sous sa garde l'ensemble du matériel et du mobilier mis à sa disposition dans le cadre de la location du fonds de commerce. Cela implique donc :
  - ➔ Qu'il devra effectuer l'ensemble des opérations d'entretien du matériel et des locaux mis à sa disposition et réparations locatives et en supportera seul le coût ;
  - ➔ Qu'il devra assurer le remplacement du matériel d'exploitation (batterie de cuisine, vaisselle, mobilier...) en cas de perte ou de détérioration qui ne serait pas due à l'usure normale des éléments d'exploitation et en supportera seul la charge.
- Le locataire-gérant devra impérativement s'assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité afférentes à une activité de restauration. Ces règles concernent à la fois le nettoyage des locaux (cuisine et salle), la conservation des produits de consommation et notamment les règles relatives à la chaîne du froid et à la conservation des denrées périssables, et les conditions d'hygiène relatives au personnel, notamment l'organisation des vestiaires.
- Le locataire, ses collaborateurs ainsi que l'ensemble de son personnel seront, en toute circonstance, tenus de respecter l'ensemble des conditions résultant des règles d'organisation générales applicables à l'utilisation et au fonctionnement des équipements sportifs.
- Le locataire fera son affaire personnelle de toutes assurances et de toutes mesures demandées par les assureurs pour tout ce qui concerne l'exploitation du fonds. Le locataire contractera toutes les assurances nécessaires pour garantir notamment les risques d'incendie, d'explosion, de bris de glace, intoxication alimentaire et des responsabilités civiles, ainsi que les risques professionnels inhérents à l'exploitation du fonds de commerce (responsabilité civile professionnelle).

## **ANNEXE 1 : Liste des principaux équipements**

### BUREAU

- 1 enregistreur de température 6 entrées (AKO)

### STOCKAGE SEC ET BOISSONS

- 1 rayonnage 5,8 ml (RIMM)

### STOCKAGE PRODUITS D'ENTRETIEN

- 1 armoire inox toute hauteur sur socle maçonné en retrait, environ 1200x600 mm (RCI)

### STOCKAGE FROID

- 3 armoires froides positives 1 porte vitrée 650 litres sur socle maçonné en retrait avec groupe insonorisé à distance (FRANSTAL)
- 1 armoire froide négative 1 porte pleine 650 litres sur socle maçonné en retrait avec groupe insonorisé à distance (FRANSTAL)

### LEGUMERIE – DEBOITAGE – DECONDITIONNEMENT

- 1 plonge suspendue décalée du mur, 1 bac et 1 égouttoir environ 1200 x 700 mm (RCI)
- 1 ouvre boîte mécanique

### PREPARATIONS FROIDES

- 1 plan de travail avec rangement ouvert en partie basse, 1 étagère basse, sur socle maçonné en retrait, environ 2000 x 700 mm (RCI)
- 1 plan de travail type salad'chef intégrant 2 blocs portillons GN 1/1 et 1 bloc de 2 tiroirs réfrigérés sur socle maçonné en retrait avec groupe insonorisé à distance, environ 2000 x 700 mm (FRANSTAL)
- 1 four micro-ondes suspendu (SAMSUNG)
- 1 support bacs à épices 6 bacs GN 1/6 (RCI)
- 1 stérilisateur à couteaux (SOFINOR)
- 1 réfrigérateur suspendu 500 litres avec porte vitrée (LIEBHERR)
- 1 lave-main réglementaire suspendu avec poubelle en partie basse (BOURGEAT)

### CUISSON

- 1 ensemble de cuisson s'intégrant dans une longueur de 2800 mm et comprenant (CAPIC ARMEN)
  - 1 ensemble de cuisson induction 4 foyers indépendants de 5 kW
  - 1 friteuse électrique 8 litres
  - 1 bain marie à eau GN 1/1
  - plans de dépose
- 1 four mixte 6 niveaux GN 1/1 avec sonde à cœur suspendu avec plaques, bacs, grilles, console et soubassement avec rangement (RATIONAL)
- 1 four à pizza 2 niveaux suspendu (CUPPONE)
- 1 porte-ustensiles (RCI)
- 1 toaster/salamandre suspendu (SOFRACA)
- 2 couvertines passe-plats inox, environ 800 x 500 mm (RCI)

### LAVERIE VAISSELLE – PLANGE BATTERIE

- 1 support paniers vaisselle 800 x 500 mm (RCI)
- 1 table d'entrée machine suspendue avec 2 bas pour douchette et un trou de dérochage amovible, environ 2000 x 700 mm (RCI)

- 1 poubelle à roulettes 90 litres
- 1 machine à laver la vaisselle à capot avec support produits (MEIKO)
- 3 paniers à verres, 3 paniers à fond plat, 3 paniers à assiettes, 3 demi-paniers à couverts
- 1 table de sortie machine suspendue, environ 700 mm de longueur utile (RCI)
- 1 lave-main réglementaire suspendu avec poubelle en partie basse (BOURGEAT)
- 1 poste de désinfection, tuyau 15 mètres (FRANSTAL)

#### STOCKAGE VAISSELLE ET BATTERIE

- 1 ensemble de rayonnage vaisselle suspendu 1 ml
- 1 ensemble de rayonnage batterie suspendu 1,5 ml
- 1 chariot chauffe assiettes 1 colonne

#### LOCAL DECHETS

- 1 porte raclettes suspendu, environ 900 x 500 mm
- 1 poste de désinfection, tuyau 15 mètres

#### OFFICE

- 2 armoires froides positives 1 porte vitrée 650 litres sur socle maçonné en retrait avec groupe insonorisé à distance (FRANSTAL)
- 1 armoire froide négative 1 porte pleine 650 litres sur socle maçonné en retrait avec groupe insonorisé à distance (FRANSTAL)
- 1 conservateur coffre à crème glacée 180 litres sur socle maçonné en retrait (LIEBHERR)
- 1 plan de travail avec rangement ouvert en partie basse, 1 étagère basse, 1 bac pour point d'eau, sur socle maçonné en retrait, environ 1000x700 mm (RCI)
- 1 placard inox haut suspendu 2 portes coulissantes et une étagère réglable, environ 2000 x 400 mm (RCI)

#### BAR CÔTE RESTAURANT

- 1 arrière de bar, soubassement par 3 portillons réfrigérés avec groupe insonorisé à distance (GAMKO)
- 1 machine à café automatique (UNIC)
- 1 tirage de bière 2 têtes de tirage, colonne de tirage équipée de 2 robinets sur plateau égouttoir avec rince verre, fûts et groupe insonorisé à distance (DAV)
- 1 lave-verres à ouverture frontale (MEIKO)
- 1 plonge 1 bac avec un égouttoir encastré dans le bar, environ 900 x 500 mm (DAV)

#### BAR CÔTE PISCINE

- 1 vitrine d'exposition réfrigérée façade droite avec groupe incorporé (ISOTECH)

L'ensemble est entretenu de manière régulière.

Tables, chaises, vaisselle, couverts en nombre suffisant.

ANNEXE 2 : Plan de principe de la cuisine

