

## ELEMENTS DE CUISINE INDISPENSABLES

**Tout le matériel doit être en bon état, en harmonie, en quantité suffisante, sans problème d'hygiène et organisé dans un buffet ou placards respectifs**

ASSIETTES	ASSORTIES ET NON EBRÉCHÉES
Plates	2 par personne
Creuses	2 par personne
Desserts	2 par personne
<i>Éléments conseillés : Eviter si possible l'arcopal fumé ou transparent car trop simple et non décoré</i>	
PLATS	EN BON ÉTAT
Gratin	1
Creux	1
Saladier	1
Raviers	2 ou 3
<i>Éléments conseillés : Ajouter d'autres plats</i>	
COUVERTS	EN BON ÉTAT
Fourchettes	2 par personne
Couteaux	2 par personne
Cuillères à soupe	2 par personne
Cuillères à dessert	2 par personne
<i>Information : 3 couverts par personne pour une capacité de 1 à 4 personnes pour catégorie 2*</i>	
VERRES	ASSORTIS ET NON EBRÉCHÉS
De table	2 par personne
À jus	2 par personne
À vin	2 par personne
<i>Information : 3 verres par personne pour une capacité de 1 à 4 personnes pour catégorie 2*</i> <i>Éléments conseillés : Ajouter d'autres types de verres (apéritif, digestif, champagne)</i>	
TASSES	ASSORTIES ET NON EBRÉCHÉES
À café	1 à 2 par personne
Bol et/ou mug	1 à 2 par personne
<i>Éléments conseillés : Ajouter tasse à thé (1 à 2 par personne) / Mazagran (1 à 2 par personne)</i>	
BATTERIE DE CUISINE	EN BON ÉTAT
Poêles	2 (si capacité supérieure à 2 sinon 1)
Casseroles	1 jeu assorti avec minimum 2 couvercles
Faitout ou autocuiseur ou cuit Vapeur	1
<i>Informations : Il est préférable de mettre des casseroles en inox (pas d'aluminium) ; Éléments conseillés : Ajouter 1 sauteuse et 1 friteuse</i>	
USTENSILES DIVERS	EN BON ÉTAT
Essoreuse à salade	1
Passoire	1
Planche à découper	1
Dessous de plat	2
Pichet à eau	1
Presse agrumes	1

Coquetier	1 par personne
Ouvre boîte	1
Décapsuleur	1
Tire-bouchon	1
Économe	1
Louche	1
Spatule	1
Cuillère en bois	1
Couverts à salade	1
Couteaux de cuisine	1 jeu
Ciseaux	1
Plat à quiche ou à tarte	1
Couvercle pour poêle	1
<b>USTENSILES CONSEILLÉS</b>	<b>EN BON ÉTAT</b>
Corbeille à pain	1
Corbeille à fruit	1
Moule à gâteau	1
Théière	1 ou plusieurs en fonction de la capacité
Écumoire	1
Fouet	1
Couteau à pain	1
Râpe à fromage	1
<b>ENTRETIEN</b>	<b>EN BON ÉTAT</b>
Égouttoir à vaisselle	1
Bassine	1
Éponge	1
Poubelle qui ferme	1
Seau	1
Balai et pelle	1
Serpillère	1
Balai brosse	1
Accroche-torchons	2 ou 3
Aspirateur	1
Fer à repasser	1
Planche à repasser ou molleton	1
Étendoir à linge	
Toile cirée ou nappe	1
<i>Éléments conseillés : Ajouter des sacs poubelles et des produits d'entretien (de préférence écologique)</i>	
<b>PETIT ÉLECTROMÉNAGER</b>	<b>EN BON ÉTAT</b>
Cafetière	1
Bouilloire	1
Grille-pain	1
Robot mixer	1

**Office de Tourisme Pays Basque**

Adresse de correspondance : 20 boulevard Victor Hugo - 64500 Saint-Jean-de-Luz

Tel. +33(0)5 59 26 03 16 – E-mail : administration@otpaysbasque.com

N° SIRET : 841 302 474 000 17 - Code APE : 7990 Z - IM06418006 - N°TVA intra : FR26 841302474

[www.en-pays-basque.com](http://www.en-pays-basque.com)