



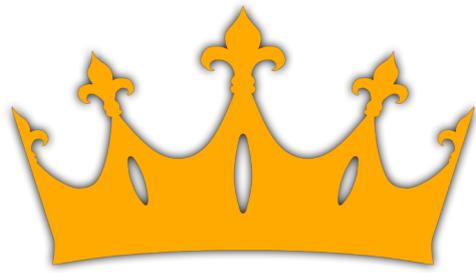
Prestige Location Vaisselle

*Location de matériel de réception
Pour les professionnels et les particuliers*

Vaisselle - Blanchisserie - Mobilier



Catalogue édition 09/2024



Chaque client est unique et nous sommes au service de chaque réception depuis 1999



Pour cette nouvelle année 2024 et depuis 26 ans

*à vos côtés, avec notre matériel et notre propre flotte de
véhicules*

*en vous proposant un matériel adapté à vos besoins pour assurer
ensemble plusieurs centaines d'événements par an*



Nos assiettes rondes et blanches

Tao



Assiette Tao	Ø26cm	Tarif - C
Assiette Tao	Ø20cm	Tarif - C
Assiette Tao à pain	Ø13cm	Tarif - C

Vaisselle

Modulo



Assiette Modulo Saturne « présentation »	Ø31cm	Tarif - H
Assiette Modulo	Ø26cm	Tarif - B
Assiette Modulo	Ø20cm	Tarif - B
Assiette Modulo à pain	Ø12cm	Tarif - B

Blanche



Assiette Blanche	Ø26cm	Tarif - A
Assiette Blanche Gala creuse	Ø27cm	Tarif - D
Assiette Blanche	Ø20cm	Tarif - A

Martelée

Nouveauté



Assiette Martelée	Ø26cm	Tarif - E
Assiette Martelée creuse	Ø24cm	Tarif - E
Assiette Martelée à pain	Ø12cm	Tarif - E

Nos assiettes carrées et rectangulaires

Carrée

Assiette Carrée 24x24cm
Assiette Carrée 20x20cm
Assiette Carrée à pain 10x10cm

Tarif - D
Tarif - D
Tarif - D



Vaisselle

Océane

Assiette Océane 31x21cm
Assiette Océane creuse 25x17cm
Assiette Océane 25x17cm

Tarif - E
Tarif - E
Tarif - E



Nos assiettes « Vintage » – Liste non exhaustive



Assiettes Vintage dépareillées

-Grande assiette Tarif H
Ø de 24-26cm

-Petite assiette Tarif H
Ø de 17-20cm

Rectangle blanche



Assiette rectangle
15x30cm
Tarif - D

Rectangle grise



Assiette rectangle
grise
20x30cm
Tarif - E

Rectangle ardoise



Assiette rectangle
ardoise
20x30cm
Tarif - E

Nos autres assiettes et creuses

Nouveauté



Assiette Wok
Villeroy & Boch
Ø26cm
Tarif - I

Nouveauté



Assiette plate
Villeroy & Boch
Ø26cm
Tarif - H

Nouveauté



Assiette noire
Plate, bord 1cm
Ø26cm
Tarif - G

Vaisselle



Assiette «Couture»
Guy Degrenne
Ø28cm
Bassin Ø13cm
Tarif - J



Assiette Blanche
Gala creuse
Ø27cm
Tarif - D



Assiette Martelée
creuse
Ø24cm
Tarif - E



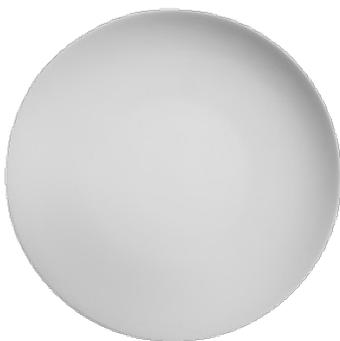
Bol spécial assiette
«Couture» Ø12cm
Tarif - D



Assiette Océane creuse
25x17cm
Tarif - E



Assiette Wok noire
Ø23cm
Tarif - E



Assiette Modulo Saturne
« présentation » Ø31cm
Tarif - H



Nos plateaux et plats



Plateau de
présentation
en inox
30x40cm
Tarif - P



Plateau
plastique
« Marbre »
40x50cm
Tarif - P



Plateau
PVC
30x40cm
Tarif - O



Plateau
Pompadour
en inox
Tarif - O

Matériel de service divers



Pince de
service
Tarif - I



Carafe 1L
Tarif - K



Saladier
« Cône »
Tarif - M



Louche
Tarif - G



Nouveauté
Plat à couscous
ou Paella
en porcelaine
40cm
Tarif - O



Nos verres à champagnes



Verre Blida
8cl

Tarif - A



Flûte
Éléance
10cl

Tarif - B



Flûte
Éléance
17cl

Tarif - B



Coupe
17cl

Tarif - D



Flûte
Malys
13cl

Tarif - C



Flûte Opale
Lehmann
21cl

Tarif - F



Flûte Grand
Champagne
Lehmann
28,5cl

Tarif - H

Nos verres divers



Verre à bière

50cl
Tarif - E



Verre à Whisky

30cl
Tarif - D



Verre à eau
« Vintage »
30cl
Tarif - F

Nouveauté



Verre à shot

3,4cl
Tarif - C

Nos verres à vins



Verre à vin
Élégance
15cl
Tarif - A



Verre à vin
Inao
22cl
Tarif - B



Verre à vin
Vina
25cl
Tarif - C



Verre à vin
Cabernet
25cl
Tarif - D



Verre à vin
Cabernet
36cl
Tarif - E



Nouveauté
Verre à vin
Excellence
Cristallin
Lehmann
39cl
Tarif - F



Nouveauté
Verre à vin
Dégustation
Cristallin
54cl
Tarif - H

Nos verres à eau



Verre à eau
Élégance
19cl
Tarif - A



Verre à eau
Tumbler
22cl
Tarif - A



Verre à eau
Lima
22cl
(Haut ou bas)
Tarif - E



Verre à eau
Aura
35cl
Tarif - C



Verre à eau
Boule
30cl
Tarif - D

Nos couverts de réception

Couverts

Vieux Paris ou Régent – **tarif A** (la pièce)



- Fourchette de table
- Couteau de table
- Fourchette à fromage/dessert
- Couteau à fromage/dessert
- Fourchette à poisson
- Couteau à poisson
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à Moka

Flo – **tarif D** (la pièce)



- Fourchette de table
- Couteau de table/à steak
- Fourchette à fromage/dessert
- Couteau à fromage/dessert
- Fourchette à poisson
- Couteau à poisson
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à Moka

Or – **tarif D** (la pièce)



Nouveauté

- Fourchette de table
- Couteau de table
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café



Nos couverts divers



Fourchette à huîtres
Tarif - B



Fourchette à Cocktails «éco»
Tarif - A



Fourchette à Cocktails «Luxe»
Tarif - E



Couverts de Service
Fourchette ou cuillère
Tarif - A /pièce



Couteau à beurre
Tarif - E



Pelle à tarte
Tarif - G



Pince de service 30cm
Tarif - I



Louche
Tarif - G



Nos coupelles en verre



Coupelle Atoll
11cl
Tarif - D



Verrine standard
9cl
Tarif - B



Coupelle Wave
6,5x8,5cm
Tarif - E

Porcelaine diverse



Bol à déjeuner
blanc
Tarif - D



Cuillère dégustation
Tarif - E



Coupelle creuse
10x10cm
Tarif - E



Coupelle blanche
Ø12cm
Tarif - D



Coupelle noire
Ø6cm
Tarif - C

Nos tasses

Et sous-tasses



Tasse à café
standard
Tarif - E



Tasse à café
boule
Tarif - H



Tasse à café
Osaka
Tarif - H



Tasse chocolat
Tarif - G



Tasse à thé
Tarif - I



Tasse à café
martelée
Tarif - I

Notre matériel de service



Vasque à
Champagne
en inox
Tarif - T



Seau à
Champagne
en inox
Tarif - N



Crachoir
en PVC
Contenance 2.5L
Tarif - O



Verseuse
isotherme
1L
Tarif - K



Corbeille
à fruits
Ø50cm
Tarif - O



Corbeille
à pain
Ø20cm
Tarif - K



Réhausseur
De plateau
En croix
Tarif - O



Accessoires « Zee buffet » ^{Nouveauté}



seau ice
encastrable
56x35
Tarif - U



plan de travail
inox twin
56x93
Tarif - V

Donnez de la classe à vos buffets - « Zee buffet » **Nouveauté**



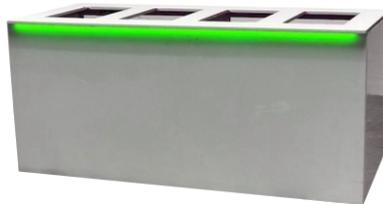
Plusieurs choix :

Buffet blanc laqué

Buffet blanc laqué avec plan de travail inox deux chaffing dish

Buffet blanc laqué avec quatre chaffing dish

Buffet blanc laqué avec plan de travail et deux seaux à bouteilles



Buffet « Zee Buffet » quatre emplacements avec led
200x90x90H cm
Tarif - X



Buffet « Zee Buffet » plein sans trou sans leds
200x90x90H cm
Tarif - Y



Seau à bouteilles
6 à 8 bouteilles
56x35cm
Tarif - U



Plan de travail inox
Double emplacement
56x93cm
Tarif - V

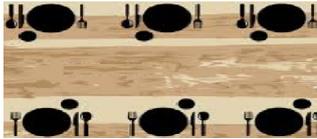


Chaffing dish
électrique 0.9kW/220v
(Fourni sans bac gastro G1)
Tarif - W

Nos tables rectangulaires pliantes en bois ou PVC (suivant disponibilités)



180 x 80 x H76
Pour six personnes
Tarif - S



200 x 100 x H90
Table pour présentation
de buffets
Tarif - T

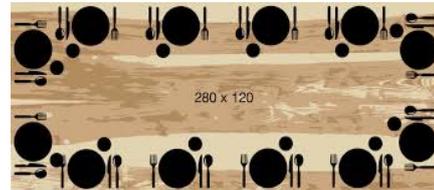


Nos tables ovales

150x250 - Pour douze personnes Tarif - V



120x280 - Pour dix personnes Tarif - V



Autres dimensions : nous consulter

Nos tables rondes



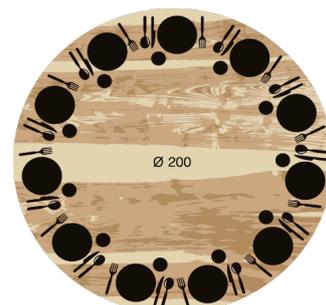
Table PVC «Garden»
Ø90 - H76
Tarif - Q



Table ronde 8/9 pers
Ø150 - H76
Tarif - S



Table ronde 10/12 pers
Ø180 - H76
Tarif - U



Nos chaises

Mobilier



Housse de chaise
Tarif - J



Chaise PVC
Tarif - K



Chaise pliante « Garden »
Tarif - M



Chaise velours or et rouge
Tarif - N



Chaise blanche «Napoléon»
Tarif - P - assise incluse

Mobilier «Garden»



Chaise PVC
Tarif - K



Table PVC
Ø90 - H76
Tarif - Q



Parasol inclinable Anthracite avec pied
Ø300xh245cm
Tarif : W



Mange debout Pliant - H110
Tarif - R



Housse lycra noire | blanche
Tarif - Q | Tarif - Q



Parasol chauffant
Tarif - X
Gaz : Tarif - V



Bar à Champagne (Pour 40 flûtes)
Tarif - X

Mobilier «Conférence»



Paperboard
Tarif - W
Recharge feuilles
Tarif - S



Pupitre «Conférence»
Tarif - W



Chevalet : Tarif - S
Toile : Tarif - R



Paravent
Tarif - W



Portant et 50 cintres
Tarif - T
Ticket vestiaire
Tarif - P

Notre matériel de traiteur

Traiteur



Étuve électrique ventilée 3kW/220V (avec grilles 600x400)
Tarif - Z



Nouveauté
Four à vapeur 6 niveaux 380V
Tarif - Z



Nouveauté
Chariot de service Inox 800x500
Trois plateaux
Tarif - X



Porte assiettes Pour 84 assiettes
Tarif - X



Nouveauté
Armoire réfrigérée 600L compatible Bacs G1
Tarif - Z



Percolateur Pour 100 tasses 1.6kW/220v
Tarif - V



Chaffing dish électrique 0.9kW/220v (Fourni sans bac gastro G1)
Tarif - W



Bac gastro G1 Capacité 9L
Tarif - P



Nouveauté
Appareil raclette/pierrade électrique 1,5kW/220v Pour 10 personnes
Tarif - T

Notre matériel de festivités



-Friteuse électrique – Tarif : Y
2x8L – 2x3.2kW/220V



-Machine à pop-corn – Tarif : X
5kg/H – 1.5kW/220V



-Machine à barbe-à-papa – Tarif : X
1kW/220V



-Machine à hotdog – Tarif : X
1.1kW/220V



Poele et réchaud à paella Fourni avec pied Sans bouteille de gaz Ø80cm pour 50-60 pers
Tarif : Y



Nouveauté
-Petite fontaine à chocolat – Tarif : T
Capacité 1Kg - 320W/220V

Nos nappes blanches

Synthétique ou coton suivant stock



Nappage

- Nappe ronde Ø240cm blanche Tarif: R
- Pour tables Ø150cm
- Nappe ronde Ø280cm blanche Tarif: S
- Pour tables Ø150cm ou Ø180cm
- Nappe ronde Ø280cm rose Tarif: T
- Pour tables Ø150cm ou Ø180cm
- Nappe ronde Ø280cm violet Tarif: T
- Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

- Nappe rectangulaire 170x300cm blanche Tarif : R
- Pour tables 80x178cm ou 100x240cm
- Nappe rectangulaire 170x300cm noire Tarif : S
- Pour tables 80x178cm ou 100x240cm

- Nappe carré 240x240cm Tarif : P
- Pour tables Ø180 ou buffet

- Nappe buffet 240x300cm Tarif : T
- Pour deux tables buffet 100x200x90

- Nappe buffet 200x600cm Tarif : W
- Pour deux tables buffet 100x200x90

- Serviette 50x50cm blanche Tarif: I
- Serviette 50x50cm noire Tarif: I
- Serviette 50x50cm rose Tarif: I
- Serviette 50x50cm violet Tarif: I



Noeud en organza
Tarif - E



Housse de chaise
Tarif - I



Housse lycra
noire blanche
Tarif - Q Tarif -Q



Noeud élastique
Tarif - E

Conditions générales de location

Article 1 : Accord

La commande ainsi que la prise en charge du matériel par le client implique la validation des conditions générales définies-ci – dessous

Article 2: Enlèvement et retour du matériel

La location du matériel prendra effet au moment même ou le client prendra possession du matériel dans nos locaux suivant l'horaire défini sur le devis.

L'emport du matériel se fera le matin entre 9h et 12h, et sera disponible pour une durée de 48h le Week-end.

Le retour se fera le lundi de 9h à 12h dans nos locaux .

Pour les commandes en semaine l'emport se fera la veille entre 9h et 12h, le retour se fera le lendemain de la réception. En cas de retard, les journées supplémentaires seront facturées sur une base de 25% par jour du montant totale de la location.

Le matériel pris dans nos locaux devra être restitué au même endroit d'enlèvement, sauf en cas d'accord entre le client donneur d'ordre et le responsable de la société locataire du matériel, auquel cas celui-ci sera mentionner sur le contrat de location.

Le client donneur d'ordre s'engage à vérifier le bon fonctionnement, et quantité du matériel avant l'enlèvement de celui-ci.

Le matériel est rendu sale, et apte à être lavé par le loueur Prestige Location, c'est à dire débarrassée de tout déchets, trié et rangé dans son emballage d'origine. Les couverts triés par modèles. Dans le cas contraire, le temps passé à trier ou à débarrasser la vaisselle sera facturé au tarif de 50 € HT par heure de rangement, et par personne.

Article 3: Commande

Toute commande passée par le client donneur d'ordre, devra être validée par un chèque d'acompte de 50 % du montant de la location, ainsi que le bon de commande signé et marqué de la mention lu et approuvé.

Aucun modification sur la commande ne pourra être possible après validation de celle-ci sous un (1) mois avant la réception.

Seul les rajouts seront possible, selon la disponibilité du matériel. Le premier devis étant gratuit, toute modifications entraînera une facturation de 10€ TTC par devis supplémentaire

Pour toute commande, le client donneur d'ordre s'engage à respecter l'ensemble des clauses définies dans les conditions générales.

Article 4: Responsabilités

Prestige Location décline toute responsabilité du matériel loué dès lors que le matériel à quitté ses locaux et qu'il est sous l'entière responsabilité du client donneur d'ordre.

En cas de perte ou vol du matériel sur les lieux de réception, seul le client donneur d'ordre est responsable du matériel.

Celui-ci pourra en cas de grosse perte, casse ou vol faire fonctionner son assurance multirisque afin de rembourser le matériel manquant. Toute sous-location est strictement interdite sauf accord au préalable avec le loueur Prestige Location.

En cas de perte ou casse de matériel, le client devra régler celui ci. Une fois le règlement reçu, le chèque de caution sera détruit. L'entreprise Prestige Location se réserve le droit d'encaisser le chèque de caution en cas de non-règlement de la casse passé un mois.

Article 5: Annulation commande

Toute annulation de commande dans les 10 jours ouvrables sera entièrement dû et fera l'objet d'un règlement intégral.

Aucun remboursement d'acompte ne sera possible sauf cas de force majeur

(décès d'un proche sur présentation d'un justificatif).

Les Pandémies ou catastrophes naturelles ne font pas parties des cas de forces majeurs.

Nous nous réservons le droit d'annuler la commande en cas de non respect des clauses de location ou manquement envers notre personnel.

Dans ce cas, l'acompte sera conservé.

Article 6: Garantie

Pour toute commande, un chèque d'acompte de 50% du montant de la location sera demandé, ainsi qu'un chèque de caution de 200 € par tranche de 100€ de location. Le chèque de caution sera détruit ou renvoyé au client donneur d'ordre après contrôle de la vaisselle et du bon fonctionnement du matériel

Article 7: Livraison

Le coût de la livraison est défini lors de la commande. (voir tarif livraison ci-dessous). Le planning de livraison est établi à l'avance par le loueur. Un appel à l'intention du client sera fait dans les 72 heures précédent la réception pour fixer la date et l'heure de la livraison. Une demande horaire de livraison spécifique demandé par le client est possible, mais cela entraînera un augmentation du tarif de livraison X 2 . La livraison se fera en accès direct au véhicule. L'éloignement, les couloirs, les escaliers et les étages seront facturés 70€ TTC par heure et par personne. Lors de la reprise, le matériel devra se trouver au même endroit de livraison, être regroupé et rangé dans les bacs d'origines à l'identique. Tout manquement à ses règles, entraînera une facturation supplémentaire de 70 € TTC par heure. Le loueur ne pourra être tenu pour responsable des éventuels retards liés à la circulation, imprévus, grèves, panne du véhicule etc. Livraison: 60€ TTC Forfait livraison + 80 cts TTC du kilomètre parcouru au départ de nos locaux.

Article 8: Règlement

Le règlement intégral de la commande sera demandé 15 jours avant la date de réception, pour les règlements par chèque et 1 semaine avant la réception pour les règlements en espèce ou virement bancaire. Un retard de paiement entraînera des pénalités de retard qui seront adressés au client locataire , conformément à l'ordonnance de L'article 33 du 1er Décembre 1986 (Article L 441-6)sur la base de 11,5 % par an. Seul le tribunal de commerce de Reims fera office.



*Prestige Location
Vaisselle*

*Location de matériel de réception
Pour les professionnels et les particuliers*

**Louez propre
Rendez sale**

3 rue Henri Warnier – 51 500 Taissy (Marne)

Email : prestigelocation51@gmail.com

*tel (renseignements/permanence) : **07 69 50 21 37***