

**CONDITIONS PARTICULIERES**  
**DES CONTRATS D'ADHESION (AD 11-2008)**

ENTRE :

La Société Snecma Propulsion Solide, Société Anonyme, au capital de 19 988 190€, dont le siège social est sis Les Cinq Chemins -33187 le Haillan Cedex et dont le numéro SIREN est 434 021 028, R.C.S. Bordeaux, agissant tant en son nom et pour son compte qu'en qualité de mandataire des utilisateurs du restaurant,  
Représentée par Madame Méral CREMON, Chef de Groupe Achats et Logistique, dûment habilitée à l'effet des présentes,  
Ci-après dénommée "**LE TITULAIRE**"

De première part

ET :

(**Dénomination du Client**), (**forme juridique**), au capital de (**montant du capital sociale**) dont le siège social est (**adresse complète du siège**), et dont le numéro SIREN est (**9 chiffres**), R.C.S. (**ville**)  
Représentée par (**monsieur ou madame**), (**qualité**), dûment habilité(e, é) à l'effet des présentes,  
Ci-après dénommée "**LE CLIENT**"

De deuxième part

ET :

COMPASS GROUP FRANCE, Société par actions simplifiée au capital de 16 493 257 euros, dont le siège social est sis 200 avenue de Paris – 92 320 CHATILLON et dont le numéro SIREN est 632 041 042, R.C.S. Nanterre, représentée par Monsieur Aymar HENIN, Président,  
Agissant sous le nom commercial « EUREST FRANCE »,  
Ci-après dénommée "**le PRESTATAIRE**"

De troisième part

**PREAMBULE** - Le présent contrat est constitué des documents ci-après mentionnés, lesquels forment un ensemble contractuel indissociable : les conditions particulières, les conditions générales, les annexes et, éventuellement, les avenants postérieurs signés entre les parties.  
En cas de divergence entre les conditions générales et les conditions particulières, les conditions particulières prévalent sur les conditions générales.

**ARTICLE 1 - REFERENCE AU CONTRAT DE FOURNITURE DE PRESTATIONS DE RESTAURATION CONCLU ENTRE EUREST FRANCE ET LE TITULAIRE :**

Date d'effet : 01/08/2009

Date de signature : 01/08/2009

**ARTICLE 2 - NOM ET ADRESSE DU RESTAURANT :**

Restaurant EUREST La Snecma Propulsion Solide Les Cinq Chemins -33187 le Haillan Cedex

**ARTICLE 3 - MONTANT DE L'AVANCE DE TRESORERIE :** Equivalent un mois de frais fixe soit.....€

**ARTICLE 4 - MONTANT DE L'ADMISSION : 3,958 €HT**  
**COMPENSATION CUB : Une somme de 0.66€par repas sera facturée au client**

**ARTICLE 5 - MONTANT DE L'ENCAISSEMENT POUR COMPTE : 0 Euros net de taxes par repas**

**ARTICLE 5 - DATE D'EFFET DU PRESENT CONTRAT D'ADHESION :** 01/08/2009

Fait à Châtillon, le . . / . . / . . , en 3 exemplaires

**LE PRESTATAIRE**

**LE CLIENT**

**LE TITULAIRE**

*Merci d'apposer votre cachet commercial*

## ANNEXE 1 – DEMANDE DE PRELEVEMENT

### DEMANDE DE PRELEVEMENT

La présente demande est valable jusqu'à annulation de ma part à notifier en temps voulu au créancier.

Références :	COMPASS GROUP FRANCE
Code établissement :	
Code client :	

NOM, PRENOMS ET ADRESSE DU DEBITEUR	DESIGNATION DE L'ETABLISSEMENT TENEUR DU COMPTE A DEBITER

COMPTE A DEBITER			
Banque	Codes	Guichet	N° du Compte
_____	_____	_____	_____
			Clé R.I.B.
			____

NOM ET ADRESSE DU CREANCIER
COMPASS GROUP FRANCE Comptabilité Clients  40 Boulevard de Dunkerque 13196 MARSEILLE CEDEX 20

Date :

Signature :

Les informations contenues dans la présente demande ne seront utilisées que pour les seules nécessités de la gestion et pourront donner lieu à exercice du droit individuel d'accès auprès du créancier à l'adresse ci-dessus, dans les conditions prévues par la délibération n° 80-10 du 01/04/80 de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés.

### AUTORISATION DE PRELEVEMENT

J'autorise l'établissement teneur de mon compte à prélever sur ce dernier, si sa situation le permet, tous les prélèvements ordonnés par le créancier désigné ci-dessous.

En cas de litige sur un prélèvement, je pourrai en faire suspendre l'exécution par simple demande à l'établissement teneur de mon compte. Je réglerai le différend directement avec le créancier.

N° NATIONAL D'EMETTEUR
<b>002408</b>

NOM, PRENOMS ET ADRESSE DU DEBITEUR	NOM ET ADRESSE DU CREANCIER
   	COMPASS GROUP FRANCE Comptabilité Clients 40 Boulevard de Dunkerque 13196 MARSEILLE CEDEX 20

COMPTE A DEBITER			
Banque	Codes	Guichet	N° du Compte
_____	_____	_____	_____
			Clé R.I.B.
			____

Date :

Signature :

NOM ET ADRESSE POSTALE DE L'ETABLISSEMENT TENEUR DU CPTA A DEBITER

Prière de renvoyer cet imprimé au créancier ,  
en y joignant obligatoirement un Relevé d'Identité Bancaire (RIB) ou Postal (RIP)

## **CONVENTION**

Entre, d'une part,

La **Ville de Lormont**, domiciliée Hôtel de Ville - Rue André Dupin- BP 1 – 33305 LORMONT Cedex, représentée par son Maire, Monsieur Jean TOUZEAU, dûment habilité en vertu d'une décision du Conseil Municipal du .....,

Et, d'autre part,

La **Communauté Urbaine de Bordeaux**, domiciliée Esplanade Charles de Gaulle – 33076 Bordeaux Cedex, représentée par son Président, Monsieur Vincent FELTESSE, dûment habilité en vertu d'une délibération du Conseil de Communauté N° 2011/..... du .....,

- ✓ Considérant que la mise en œuvre de la nouvelle organisation des services de la Communauté Urbaine de Bordeaux répond aux deux grandes missions de gérer des services publics efficaces au quotidien et de créer les conditions d'un avenir durable de son territoire en instaurant un axe fort de la nouvelle organisation : la territorialisation des services ;
- ✓ Considérant que cette territorialisation permet une meilleure mise en œuvre des compétences de la Communauté Urbaine de Bordeaux notamment par un accroissement de la proximité avec les communes et les habitants en créant quatre directions territoriales ;
- ✓ Considérant que les agents qui vont être affectés au sein de ces directions territoriales et notamment la direction territoriale rive droite située sur le territoire de la Ville de Lormont peuvent bénéficier d'une offre de restauration proposée par la Ville de Lormont au sein de son restaurant administratif ;
- ✓ Considérant qu'il est nécessaire d'organiser les modalités pratiques de cette offre de restauration par la mise en place d'une convention ;

Il est convenu ce qui suit :

### **ARTICLE 1 – Objet de la convention**

La Ville de Lormont autorise l'accès de son restaurant administratif situé Quai Chaigneau Bichon à Lormont aux agents de la Communauté Urbaine de Bordeaux affectés à la direction territoriale rive droite afin de leur assurer la fourniture de repas le midi.

Le repas type est composé : hors d'œuvre, plat garni, dessert, pain, café et eau ordinaire à volonté.

### **ARTICLE 2 – Conditions d'utilisation et modalités d'accès**

La capacité d'accueil de ce restaurant permet l'accès de l'ensemble des agents affectés dans cette direction territoriale sur une base théorique arrêtée à 44 agents au jour de la signature de la convention.

L'accueil de ces agents communautaires se fera en deux services de volume équivalent dans les tranches horaires de 12h à 12h45 et de 12h45 à 13h30 du lundi au vendredi.

### **ARTICLE 3 – Modalités financières**

La participation de la Communauté Urbaine est fixée à 8 € TTC par repas (dont 3 € de part alimentaire), valeur à la date de signature de la présente convention.

Le prix sera réévalué 1<sup>ère</sup> janvier de chaque année en fonction de l'indice I.N.S.E.E. des denrées alimentaires hors boissons alcoolisées pour 3/8<sup>ème</sup>, (part alimentaire) et sur l'indice I.N.S.E.E. de l'inflation sur les 12 derniers mois pour les 5/8<sup>ème</sup> (charges fixes de fonctionnement).

Une facture mensuelle établie sur la base d'un état mentionnant le nombre d'agents, leur identité ainsi que le nombre de repas commandés sera libellée et adressée à Monsieur le Président de la Communauté Urbaine de Bordeaux.

### **ARTICLE 4 – Durée de la convention**

Cette convention est valable un an à compter de la date de sa signature.

Elle sera renouvelable par période d'un an par tacite reconduction.

### **ARTICLE 5 – Début de la prestation**

Il est convenu que la prestation d'accueil au sein du restaurant administratif de la Ville de Lormont prenne effet au 1<sup>er</sup> février 2011, date d'installation des agents communautaires dans les locaux de la direction territoriale rive droite.

### **ARTICLE 6 – Responsabilité**

La Ville de Lormont est responsable selon les règles de droit commun pour les prestations fournies.

La Ville de Lormont déclare être normalement assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et, en particulier, pour les risques d'intoxication alimentaire.

En cas de fermeture exceptionnelle du restaurant, la Ville de Lormont s'engage à prévenir le correspondant représentant la Communauté Urbaine, afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires.

Les jours de fermeture programmés des services communautaires seront communiqués dès que leur date sera arrêtée par décision de Monsieur le Président.

### **ARTICLE 7 – Modalités de dénonciation**

La convention peut être dénoncée à tout moment par chacune des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, nonobstant un préavis de trois mois.

### **ARTICLE 8 – Gestion des litiges**

Les parties conviennent que tout litige pouvant naître de la présente convention sera déféré auprès de la juridiction compétente.

Fait à Bordeaux en 3 exemplaires, le .....

**Le Maire de la Ville de Lormont,**

**Le Président de la  
Communauté Urbaine de Bordeaux,**

**CONVENTION D'ADHESION TRIPARTITE  
AU RESTAURANT de Pessac**

**ENTRE LES SOUSSIGNES :**

**FRANCE TELECOM SA**

au capital social de 10 594 839 096 € au 24 février 2010  
dont le siège social est situé 6, Place d'Alleray – 75015 PARIS  
immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de PARIS  
sous le n° B 380 129 866 00014

Représentée par **Frédéric HECK**. En qualité de Directeur des Relations Sociales de la  
Direction Territoriale Sud Ouest.  
Dûment habilité

Ci-après dénommée la « **Société Cliente Accueillante** »

**D'UNE PART,**

**ET**

au capital social de  
dont le siège social est situé.....  
immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de.....  
sous le N° .....

Représenté par ....., en qualité de .....  
Dûment habilité

Ci-après dénommée la « **Société Adhérente** »

**DE DEUXIEME PART,**

**ET**

**Avenance**

au capital social de  
dont le siège social est situé.....  
immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de.....  
sous le N° .....

Représenté par ....., en qualité de .....  
Dûment habilité

Ci-après dénommée le « **Prestataire** »

**DE TROISIEME PART**

## EXPOSE LIMINAIRE

La **Société Accueillante** organise un service de restauration à destination de son personnel dans son établissement de **Pessac** situé : 23 Rue Thomas EDISON 33600 Pessac

Le **Prestataire** en assure la fourniture extérieure de repas en vertu d'un contrat de restauration en date du 06/04/2010

L'**Adhérente** exerce ses activités à proximité de cet établissement. Elle ne dispose pas d'installation de restauration dont pourrait bénéficier son propre personnel. Elle souhaite que son personnel puisse bénéficier des installations de restauration de la **Société Accueillante** pour assurer la fourniture de repas destinés à son personnel.

Il est précisé que l'**Adhérente** déclare percevoir la Taxe sur la Valeur Ajoutée des recettes remises par les convives ayant droit au restaurant, suivant le régime des restaurants d'entreprises dans les conditions définies par l'article 85 bis Annexe III du Code Général des Impôts.

**Les parties se sont rapprochées et ont convenu et arrêté ce qui suit :**

### **ARTICLE I - OBJET**

La présente convention a pour objet de fixer les conditions et les modalités selon lesquelles les membres du personnel de l'**Adhérente** bénéficieront des installations de la cuisine et du service de restauration organisé par la **Société Accueillante**.

### **ARTICLE II - UTILISATION DES LOCAUX DE RESTAURATION**

L'**Adhérente** pourra bénéficier des installations du restaurant de la **Société Accueillante** pour assurer la fourniture de repas destinés à son personnel.

En contrepartie, la **Société Accueillante** percevra une redevance d'utilisation des locaux et du matériel de cuisine correspondant à une participation aux charges d'exploitation qu'elle supporte.

Cette redevance d'utilisation est fixée à 1,20 € HT par couvert.

La **Société Adhérente** donne mandat au **Prestataire** qui accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, le montant HT de la redevance visé ci-dessus majoré de la TVA en vigueur, auprès de ses convives.

Cette redevance sera facturée par le **Prestataire** à l'**Adhérente**, sur la base du nombre de repas servis à son personnel.

Le **Prestataire** s'engage à reverser à la société **Accueillante** les sommes encaissées en vertu des présentes à la fin de chaque trimestre civil.

Sa responsabilité, à l'occasion de l'exécution de son mandat, étant celle définie aux articles 1984 et suivants du Code Civil, la **Société Accueillante** conservant la charge du recouvrement des créances impayées, après information par le **Prestataire** de toute défaillance de paiement avérée de l'**Adhérente**.

### **ARTICLE III - COMMISSION DES USAGERS**

Le fonctionnement du restaurant d'entreprise de la **Société Accueillante** est contrôlé par une commission regroupant de représentants de l'entreprise et de représentants des convives conformément à l'article 85 bis Annexe III du Code Général des Impôts.

De plus, il est institué un Comité de restaurant mixte composé de représentants de France Télécom SA, de la société et de leur personnel.

Le comité mixte a un droit de regard sur la gestion du restaurant.

Ce comité mixte est également chargé d'effectuer les contrôles de qualité et de sécurité, la vérification de la composition des menus, ainsi que la mise en œuvre d'opérations d'animations festives, etc...

Le président du comité est le responsable du site dans le quel est implanté le restaurant.

L'**Adhérente** y participera. Pour ce faire, elle transmettra à la **Société Accueillante**, dans les meilleurs délais, le nom de son représentant et celui de ses salariés.

#### **ARTICLE IV – FOURNITURE DE REPAS**

Par les présentes, l'**Adhérente** adhère à l'ensemble des dispositions du contrat d'application pour le restaurant de Limoges Beaublanc, accord cadre n° **AC n° 500 24 180** conclu le **06/04/2010** entre la **Société Accueillante** et le **Prestataire**.

Le **Prestataire** assurera donc la production des repas correspondants, et les facturera directement à l'**Adhérente**, dans les conditions du dit contrat à compter du **01/02/2011**

Cette mission sera exécutée par le **Prestataire** aux conditions du contrat de restauration susvisé que l'**Adhérente** déclare parfaitement connaître.

#### **ARTICLE V - REGLES DE FONCTIONNEMENT ET SERVICE DES REPAS**

L'**Adhérente** déclare avoir pris connaissance des règles de fonctionnement du restaurant et du contrat de restauration susvisé.

Elle s'engage à les respecter dans leur intégralité et à les faire respecter par son personnel.

##### **5.1 - Horaires**

A dater de la signature de la présente convention, le restaurant est ouvert aux membres du personnel de l'**Adhérente** de **11H30 à 13H30**, tous les jours de la semaine, à l'exception des Samedis, Dimanches et jours fériés et des jours de fermeture de la **Société Accueillante**.

##### **5.2 - Service**

Le restaurant de la **Société Accueillante** fonctionne selon le principe du self-service avec débarrassage par les convives.

L'**Adhérente** pourra envoyer au restaurant jusqu'à ..... personnes par jour.

Spécifiquement, les repas seront délivrés aux convives appartenant à l'**Adhérente** sur présentation d'un badge individuel.

Ces badges sont remis par le **Prestataire** à l'**Adhérente** qui les distribue à ses convives.

Les badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis, ainsi que le règlement par les convives de leur quote-part du prix total du repas.

Pour ce faire, l'**Adhérente** charge le **Prestataire** qui accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte les sommes remises par les convives.

Le **Prestataire** communiquera mensuellement à la **Société Accueillante** et à l'**Adhérente**, le nombre d'admissions enregistrées par cette dernière.

### 5.3 - Identité

Les membres du personnel de l'**Adhérente** sont tenus de faire preuve de leur appartenance au moment de leur passage à la caisse du restaurant.

En outre, l'**Adhérente** s'engage à ne délivrer aucun titre d'accès au restaurant à toute personne étrangère à son personnel, sous réserve d'un nombre marginal de convives invités dûment identifiés comme tels.

Les parties précisent que tout redressement fiscal éventuel, lié à la présence d'un nombre excessif de convives extérieurs, sera mis à la charge de l'**Adhérente**.

## **ARTICLE VI - REVISION DE PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES**

### 6.1 - Prix

Les prix de vente des différents composants des repas fournis par le **Prestataire** à l'**Adhérente** à la date de prise d'effet de la présente convention sont les suivants :

**-Coûts alimentaires** : conformément au Contrat, les prix actualisés à la date d'entrée en vigueur des présentes sont détaillés en annexe 1 (cahier de grammage).

**-Coûts fixes** : les coûts fixes unitaires au repas sont de **4.96€HT** à la date du **01/02/2011**

### 6.2 Prestations particulières

Les prestations particulières seront facturées conformément aux devis préalablement acceptés par l'**Adhérente**.

### 6.3 Taux de TVA

Le prix hors taxe des prestations du **Prestataire** sera majoré de la TVA au taux applicable le jour de leur facturation, le **Prestataire** s'engageant sur le montant H.T. des prix de repas.

### 6.4 Révision des prix

Conformément aux dispositions prévues dans l'accord-cadre entre le **Prestataire** et la Société **Accueillante**, les prix seront révisés dans les conditions prévues à l'article 11 dudit accord-cadre.

Les prix seront ensuite indexés annuellement.

Le **Prestataire** informera la société **Adhérente** des nouveaux prix en vigueur lors de chaque nouvelle indexation.

### 6.5 - Règlement des factures

Le **Prestataire** facture directement l'**Adhérente**.

Les factures émises par le **Prestataire** doivent être réglées par l'**Adhérente** au **Prestataire** comptant, à réception de la facture.

Tout règlement partiel ou total intervenant au-delà de la date indiquée sur la facture est de plein droit productif d'intérêts à un taux égal à trois fois le taux d'intérêt légal.

Les intérêts de retard ne sont dus par l'**Adhérente** que si le **Prestataire** lui adresse une lettre de mise en demeure de payer et, si tel est le cas, courent à compter du jour où la facture est exigible.

Ces intérêts seront décomptés à partir de la date d'exigibilité de la facture jusqu'à la date de paiement effectif et total de la créance due.

Le tout sans préjudice des dispositions de l'article VIII ci-après.

## **ARTICLE VII - ASSURANCES**

Le **Prestataire** fait garantir par une Compagnie d'Assurance notoirement solvable, sa Responsabilité Civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du Contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du fait de son exploitation.

L'**Adhérente** s'engage à faire garantir par une Compagnie d'assurance notoirement solvable, sa Responsabilité Civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée du fait de son personnel accédant au restaurant, à l'occasion et/ou du fait de l'exécution de la présente convention.

L'**Adhérente** s'engage à conserver la charge de tous dommages subi par son propre personnel du fait de l'exécution des présentes dans le cas où sa responsabilité serait recherchée et engagée ; elle s'engage en conséquence à renoncer et à faire renoncer ses assureurs aux recours qu'ils seraient en droit d'exercer en ce cas contre la **Société Accueillante** et ses assureurs.

## **ARTICLE VIII - DUREE – RESILIATION**

La présente convention prend effet le 1er février 2011.

Elle est conclue pour une durée indéterminée.

Il peut y être mis fin à tout moment moyennant un préavis d'un mois et ce sans qu'aucun dommage et intérêt ne puisse être exigé de ce fait, la présente convention ayant un caractère précaire.

Par dérogation aux dispositions ci-dessus, elle sera résiliée de plein droit et sans formalité en cas de résiliation du Contrat liant la **Société Accueillante** et le **Prestataire**.

Dans cette hypothèse, l'**Adhérente** sera avertie dans les meilleurs délais.

En outre, conformément aux dispositions du Contrat, la présente convention sera résiliée de plein droit et sans formalité si bon semble à l'une des parties, en cas de manquement caractérisé à une obligation essentielle de celui-ci.

Une mise en demeure préalable aura dû être réalisée, dûment motivée et visant expressément la résiliation.

Elle aura accordé à la partie ayant manqué à ses obligations un délai raisonnable eu égard à la nature de la faute qui lui est reprochée et sera restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai.

Il est précisé que ce délai est de six jours francs en cas :

- d'interruption fautive et non justifiée du service du fait du **Prestataire**
- de non paiement d'une facture à son échéance.

## **ARTICLE IX – DEPOT DE LA CONVENTION**

Conformément aux dispositions de l'article 85 bis Annexe III du Code Général des Impôts, la présente convention sera déposée par le **Prestataire** dans le délai d'un mois après sa signature auprès des services fiscaux dont dépend chacune des parties.

## **ARTICLE X - REGLEMENTATION FISCALE**

Il est rappelé que la convention s'inscrit dans le cadre de la réglementation fiscale en vigueur, qu'en conséquence les définitions de droits et obligations de chacune des parties faites par référence aux

conditions posées par l'article 85 bis de l'annexe III du Code Général des Impôts sont déterminantes de l'engagement du **Prestataire** aux termes des présentes.

Il est rappelé que tout redressement fiscal éventuel, lié à la non application des conditions mises à la charge de l'**Adhérente** au titre l'article 85 bis de l'annexe III du Code Général des Impôts, sera mis à la charge de la **Société Cliente Adhérente**.

En outre, la **Société Cliente Adhérente** s'engage à informer **régulièrement le Prestataire** des prix de repas facturés à ses salariés bénéficiant de la prestation réalisée au self.

## **ARTICLE XI - ATTRIBUTION DE JURIDICTION**

Tout litige résultant de l'exécution du présent contrat ou de l'interprétation de ses clauses sera porté devant le Tribunal de Commerce de Paris seul compétent à en connaître.

## **ARTICLE XII – ANNEXES**

Annexe 1 : Prix alimentaires (Cahier de grammage)

Annexe 2 : Contrat d'application – Fiche restaurant -

Fait à ....., le .....

En trois exemplaires originaux

### **Pour la Société Cliente Adhérente**

Monsieur ou Madame..... Directeur

### **Pour le Prestataire**

Monsieur ou Madame.....Directeur

### **Pour la Société Accueillante France Télécom SA**

Monsieur Frédéric HECK Directeur des Ressources Humaines  
Direction Territoriale Sud Ouest



**Frédéric HECK**  
Directeur des Ressources Humaines  
Direction Territoriale Sud Ouest

**ANNEXE 1 :**  
**Coûts alimentaire (Cahier de Grammage)**

**ANNEXE 2 :**  
**Contrat d'application – Fiche Restaurant -**

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
<b>1</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
1.1	avocat	1/2	0,71	0,75
1.2	avocat farci	1/2	0,90	0,95
1.3	carottes	120 g	0,19	0,20
1.4	carottes + accompagnement (pommes, raisins...)	120 g	0,33	0,35
1.5	champignons crus	120 g	0,71	0,75
1.6	céleri Rémoulade	150 g	0,33	0,35
1.7	concombre	120 g	0,33	0,35
1.8	chou	120 g	0,19	0,20
1.9	choux-fleurs	120 g	0,33	0,35
1.10	melon	1 / 2 ou 200 g	0,71	0,75
1.11	pamplemousse	1/2	0,52	0,55
1.12	pastèque	200 g	0,52	0,55
1.13	radis (+ plaquette de beurre)	100 g	0,52	0,55
1.14	radis noirs	120 g	0,52	0,55
1.15	salade verte	100 g	0,52	0,55
1.16	salade composée	100 / 150 g	0,33	0,35
1.17	soja	120 g	0,52	0,55
1.18	tomate	120 g	0,33	0,35
1.19	Salad Bar petit format	--	0,52	0,55
1.20	Salad Bar moyen format	--	0,71	0,75
1.21	Salad Bar grand format	--	0,90	0,95
1.22	COURGETTES RAPEES AU CITRON BIO	120 g	0,52	0,55
1.23	CAROTTES RAPEES AUX OIGNONS BIO	120 g	0,52	0,55
1.24	CELERI REMOULADE BIO	120 g	0,52	0,55
1.25	EMINCE DE CONCOMBRE ET CELERI BIO	120 g	0,71	0,75
1.26	SALADE DE TOMATE ET POIVRONS BIO	120 g	0,71	0,75
1.27	AVOCAT VINAIGRETTE BIO	1/2	0,90	0,95
<b>2</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CUIDITEES</b>			
2.1	artichaut	1	0,90	0,95
2.2	asperges	100 g	1,09	1,15
2.3	betteraves	120 g	0,33	0,35
2.4	champignons à la grecque	120 g	1,09	1,15
2.5	cœur de palmier	90 g	0,90	0,95
2.6	cœur d'artichaut	100 g	0,71	0,75
2.7	haricots verts	120 g	0,33	0,35
2.8	lentilles	120 g	0,33	0,35
2.9	macédoine de légumes	120 g	0,33	0,35
2.10	mais	120 g	0,33	0,35
2.11	poireaux vinaigrette	160 g	0,71	0,75
2.12	pommes de terre	150 g	0,52	0,55
<b>3</b>	<b>HORS D'ŒUVRE BASE CHARCUTERIES</b>			
3.1	andouille de Vire	50 g	0,33	0,35
3.2	cervelas	60 g	0,33	0,35
3.3	chorizo	60 g	0,52	0,55
3.4	fromage de tête	60 g	0,33	0,35
3.5	mortadelle	60 g	0,33	0,35
3.6	galantine	60 g	0,33	0,35
3.7	jambon blanc	50 g	0,71	0,75
3.8	jambon cru	50 g	1,09	1,15
3.9	museau	60 g	0,52	0,55
3.10	pâté de campagne	50 g	0,33	0,35
3.11	pâté de foie	50 g	0,33	0,35
3.12	pâté en croûte	50 g	0,52	0,55
3.13	rillettes	60 g	0,52	0,55
3.14	salami	50 g	0,33	0,35
3.15	mousse de foie	50 g	0,33	0,35
3.16	saucisson sec	50 g	0,33	0,35
3.17	saucisson à l'ail	50 g	0,33	0,35

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
<b>1</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
<b>4</b>	<b>HORS D'ŒUVRES A BASE DE POISSON</b>			
4.1	coquille de poisson	60 g	0,52	0,55
4.2	crevettes grises	60 g	0,33	0,35
4.3	crevettes roses	60 g	0,71	0,75
4.4	filet de hareng	60 g	0,90	0,95
4.5	filet de maquereau	60 g	0,90	0,95
4.6	rollmops	60 g	0,90	0,95
4.7	sardines	60 g (2)	0,71	0,75
4.8	salade de moules	60 g	0,71	0,75
4.9	tranche de saumon	40 g	0,90	0,95
4.10	terrines de poisson	80 g	0,90	0,95
4.11	thon	60 g	0,71	0,75
<b>5</b>	<b>HORS D'ŒUVRES A BASE D'OEUFS</b>			
5.1	œuf dur	1,5	0,52	0,55
5.2	œuf dur en gelée	1	0,52	0,55
5.3	œuf farci	1	0,71	0,75
<b>6</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE D'OEUFS</b>			Garni
6.1	œufs au plat	3	1,47	1,55
6.2	œufs brouillés	3	1,47	1,55
6.3	œufs cocotte	3	1,47	1,55
6.4	œufs en meurette	3	2,09	2,20
6.5	œufs pochés	3	1,80	1,90
6.6	omelette avec garniture	3	1,80	1,90
6.7	OMELETTE AU FROMAGE BIO	160 g	2,89	3,05
<b>7</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE VOLAILLE</b>			Garni
7.1	Cuisse de poulet, de poule	220 g	2,09	2,20
7.2	Cuisse de canard	220 g	3,03	3,20
7.3	Cuisse de lapin	200/220 g	3,98	4,20
7.4	Escalope de poulet	150 g	3,03	3,20
7.5	Escalope de dinde	150 g	2,51	2,65
7.6	Rôti de dinde	250 g	2,51	2,65
7.7	Sauté de dinde	200 g	2,51	2,65
7.8	Beignets de volaille	150 g	1,47	1,55
7.9	Brochette de dinde	130 g	1,80	1,90
7.10	Cordon bleu de volaille	120 g	1,47	1,55
7.11	Lapin en civet	200 g	3,03	3,20
7.12	Pintade	200/220 g	2,51	2,65
7.13	Paupiette de volaille	140 g	2,09	2,20
<b>8</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE PORC</b>			Garni
8.1	côte (avec os)	160 g	1,80	1,90
8.2	escalope	140 g	2,09	2,20
8.3	rôti	140 g	2,09	2,20
8.4	sauté	180 g	2,09	2,20
8.5	palette	160 g	1,80	1,90
8.6	longe	140 g	2,09	2,20
8.7	petit salé	140 g	1,80	1,90
8.8	paupiette	140 g	1,80	1,90
8.9	rissolette	120 g	1,47	1,55
8.10	travers de porc	250g	3,03	3,20
8.11	RÔTI DE PORC PETIT JUS NORMAND BIO	140 g	3,41	3,60
8.12	COLOMBO DE PORC BIO	200 g	4,36	4,60

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
<b>1</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
<b>9</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE BŒUF</b>			Garni
9.1	Bavette d'ail Label rouge	140 g	2,94	3,10
9.2	ENTRECÔTE BIO	140 g	3,18	3,35
9.14	STEAK HACHE AU POIVRE VERT BIO	120 g	2,51	2,65
9.3	Entrecôte	200 g	3,98	4,20
9.4	Faux-filet Label rouge	200 g	4,08	4,30
9.5	Pavé de rumsteck Label Rouge	140 g	3,70	3,90
9.6	Steak grillé Label Rouge	140 g	2,27	2,40
9.7	Steak haché 100 % muscle	140 g	1,47	1,55
9.8	Hamburger	120 g	1,42	1,50
9.9	Bœuf à braiser	200 g	2,09	2,20
9.10	Émincé,	200 g	2,51	2,65
9.11	Brochette de boeuf rumsteack	140 g	2,13	2,25
9.12	Rosbif	120 g	2,51	2,65
9.13	Bourguignon	200 g	2,51	2,65
9.14	SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO	180 g	3,41	3,60
<b>10</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE VEAU</b>			Garni
10.1	Côte	140 g	3,03	3,20
10.2	Escalope	140 g	3,03	3,20
10.3	Epaule	140 g	2,51	2,65
10.4	Rôti	140 g	2,51	2,65
10.5	Blanquette	200 g	3,03	3,20
10.6	Sauté	200 g	3,03	3,20
10.7	Osso bucco	240g	3,03	3,20
10.8	Poitrine	140 g	1,80	1,90
10.9	Paupiette	140 g	1,80	1,90
10.10	Rissolette	120 g	1,80	1,90
10.11	Tendrons de veau	200 g	3,98	4,20
10.12	ROTI DE VEAU AUX OIGNONS CONFITS BIO	140 g	4,36	4,60
<b>11</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE MOUTON / AGNEAU</b>			Garni
11.1	carré	160 g	3,98	4,20
11.2	côtelette (2 avec os) d'agneau	180 g	3,98	4,20
11.3	côtelette (2 avec os) de mouton	180 g	3,03	3,20
11.4	épaule d'agneau	160 g	3,03	3,20
11.5	épaule de mouton	160 g	2,51	2,65
11.6	Gigot Agneau (sans os)	160 g	3,03	3,20
11.7	mixed grill	180 g	2,51	2,65
11.8	sauté de mouton 60 g x 3	180 g	3,03	3,20
11.9	saute d'agneau 60 g x 3	180 g	3,03	3,20
11.10	boulettes	140 g	1,80	1,90
11.11	merguez 50 g x 3	150 g	1,80	1,90
<b>12</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE CHARCUTERIE</b>			Garni
12.1	andouillette	140 g	1,47	1,55
12.2	andouillette de Troyes	140 g	2,09	2,20
12.3	boudin noir	140 g	1,47	1,55
12.4	cervelas	140 g	1,47	1,55
12.5	chipolatas 50 g x 3	150 g	1,47	1,55
12.6	crépinette	140 g	1,47	1,55
12.7	saucisse de Francfort 50 g x 3	150 g	1,47	1,55
12.8	saucisse de Montbéliard	140 g	1,80	1,90
12.9	saucisse de Strasbourg	150 g	1,47	1,55
12.10	saucisse de Toulouse	130 g	1,47	1,55
12.11	jambon 2 tranches	120 g	1,80	1,90
12.12	jambonneau	140 g	1,47	1,55
12.13	farce	140 g	1,47	1,55
12.14	CHIPOLATAS GRILLEES BIO	150 g	2,89	3,05

## Cahier de grammage AVENANCE

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
<b>1</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
<b>13</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE D'ABATS</b>			Garni
13.1	foie de génisse	140 g	1,47	1,55
13.2	foie de veau	140 g	1,80	1,90
13.3	langue (bœuf ou porc)	160 g	1,80	1,90
13.4	rognons (veau, agneau)	200 g	3,03	3,20
13.5	tête de veau	250 g	3,03	3,20
13.6	tripes	250 g	2,51	2,65
<b>14</b>	<b>PLATS COMPOSES</b>			Garni
14.1	cassoulet: confit de canard ou d'oie	120 g	2,13	2,25
14.2	saucisse de Toulouse	50 g		
14.3	lard	90 g		
14.4	choucroute: saucisse de Francfort	50 g	2,13	2,25
14.5	échine fumée	60 g		
14.6	poitrine ½ sel	60 g		
14.7	saucisson à l'ail	30 g		
14.8	couscous: sauté de mouton	80 g	2,65	2,80
14.9	poulet	1/8		
14.10	merguez	50 g		
14.11	paella: poulet ou lapin	1 / 8 ou 100 g	2,13	2,25
14.12	calamars	50 g		
14.13	moules	40 g		
14.14	crevettes	20 g		
14.15	chorizo	30 g		
14.16	potée: échine	80 g	2,65	2,80
14.17	poitrine fraîche	60 g		
14.18	saucisse fumée	60 g		
<b>15</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE CHARCUTERIE PATISSIERE</b>			Garni
15.1	friand	130 g	1,47	1,55
15.2	lasagnes	250 g	2,09	2,20
15.3	spaghetti	250 g	2,09	2,20
15.4	cannelloni	250 g	1,47	1,55
15.5	raviolis	250 g	1,47	1,55
15.6	crêpes (3)	150 g	1,47	1,55
15.7	croque-monsieur	1	1,80	1,90
15.8	croque-madame	1	1,80	1,90
15.9	gnocchi	250 g	1,80	1,90
15.10	Pizza ronde 24cm	1	2,09	2,20
15.11	Pizza GM	1	2,51	2,65
15.12	Quiche ronde 24 cm	1	1,80	1,90
15.13	Tarte	1	1,80	1,90
15.14	Tourte	1	1,80	1,90
15.15	bouchée à la reine	1	1,47	1,55
15.16	nems (3)	150 g	2,09	2,20
15.17	quenelles (3)	120 g	1,80	1,90
<b>16</b>	<b>PLAT PRINCIPAL A BASE DE POISSON</b>			Garni
16.1	darne : saumon	180 g	1,80	1,90
16.2	thon	180 g	2,51	2,65
16.3	filet : poisson blanc	180 g	1,47	1,55
16.4	Hoki – Lieu noir – Merlu – Colin (filet)	180 g	1,80	1,90
16.5	Cabillaud (filet)	180 g	2,51	2,65
16.6	Eglefin (filet)	180 g	2,51	2,65
16.7	Lieu jaune (filet)	180 g	2,09	2,20
16.8	Brochet (filet)	180 g	2,09	2,20
16.9	Rouget (filet)	160 g	3,03	3,20
16.10	Sole (filet)	160 g	3,98	4,20
16.11	Flétan (filet)	160 g	3,03	3,20
16.12	Sandre (filet)	160 g	3,98	4,20
16.13	saumon	160 g	2,51	2,65
16.14	loup	160 g	2,51	2,65
16.15	poisson entier (truite, limande...)	1	2,51	2,65
16.16	aile de raie	240 g	2,09	2,20
16.17	brandade	200 g	2,51	2,65
16.18	paupiette de saumon	120 g	2,09	2,20
16.19	gratin	250 g	1,80	1,90
16.20	beignets	120 g	1,47	1,55
16.21	brochette	140 g	1,80	1,90
16.22	mousseline	150 g	1,80	1,90
16.23	moules	400 g	2,51	2,65
16.24	encornets	220 g	2,51	2,65
16.25	friture d'éperlans	200/220 g	2,51	2,65

## Cahier de grammage AVENANCE

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
<b>1</b>	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
<b>17</b>	<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT (inclus dans le prix des plats ci-dessus)</b>			
17.1	légumes secs (avant cuisson)	70 g	0,38	0,40
17.2	pommes de terre	250 g	0,38	
17.3	frites	200 g	0,38	
17.4	riz, pâtes (avant cuisson)	70 g	0,38	
17.5	semoule de blé (couscous)	100 g	0,38	
17.6	semoule de maïs (polenta)	80 g	0,38	
17.7	légumes verts	200 g	0,38	
17.8	LEGUMES BIO	" "	0,56	0,59
<b>18</b>	<b>LEGUMES SEULS</b>			
18.1	légumes secs (avant cuisson)	80 g	0,66	0,70
18.2	pommes de terre	300 g	0,66	
18.3	frites	350 g	0,66	
18.4	riz, pâtes (avant cuisson)	80 g	0,66	
18.5	semoule de blé (couscous)	100 g	0,66	
18.6	semoule de maïs (polenta)	90 g	0,66	
18.7	légumes verts	250 g	0,66	
18.8	LEGUMES BIO	" "	0,85	0,90
<b>19</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES</b>			
19.1	pâtes molles (camembert, bleu, munster...)	50 g	0,33 à 0,71	0,35 à 0,75
19.2	pâte cuites (fromages de Hollande, gruyère...)	50 g	0,52 à 0,71	0,55 à 0,75
19.3	Yaourt nature et aromatisé	1	0,19	0,20
19.4	yaourt aux fruits	1	0,33	0,35
19.5	yaourt fantaisie (pot en terre)	1	0,90	0,95
19.6	yaourt Bio	1	0,52	0,55
19.7	yoghourt	150g 1	0,71	0,75
19.8	faisselle	1	0,71	0,75
19.9	entremets tous parfums	1	0,52	0,55
19.10	petits Suisses	2	0,52	0,55
19.11	YAOURT NATURE BIFIDUS 1/2 ECREME BIOI	125 g	0,52	0,55
19.12	FROMAGE BLANC LISSE 20% BIO	120 g	0,71	0,75
19.13	FROMAGE FRAIS NATURE BIO	100 g	0,71	0,75
19.14	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	125 g	0,71	0,75
19.15	CAMEMBERT BIO	40 g	0,52	0,55
19.16	EMMENTAL BIO	40 g	0,71	0,75
<b>20</b>	<b>DESSERTS ET ASSIMILES</b>			
20.1	Petit pain spécial	0.40 g	0,43	0,45
20.2	fruit cru : pommes, poires, oranges, banane	1	0,43	0,45
20.3	fruits de saison : prunes	4	0,43	0,45
20.4	abricots	3	0,52	0,55
20.5	cerises	120 g	0,76	0,80
20.6	fraises	120 g	0,76	0,80
20.7	clémentines	2	0,52	0,55
20.8	raisin	150 g	0,43	0,45
20.9	ananas	150 g	0,76	0,80
20.10	fruit cuit (au sirop) – macédoine - cocktail	120 g	0,43	0,45
20.11	compote de pomme, poire, abricot	125 g	0,24	0,25
20.12	fruits secs	100 g	0,52	0,55
20.13	entremets	125 g	0,24	0,25
20.14	desserts composés (île flottante, poire belle Hélène...)	1	0,52	0,55
20.15	pâtisserie	1 / 12 ou 1 / 16	0,76	0,80
20.16	crêpe	2	0,76	0,80
20.17	Dessert Bar petit format	--	0,52	0,55
20.18	Dessert Bar moyen format	--	0,76	0,80
20.19	Dessert Bar grand format	--	0,90	0,95
20.20	ENTREMETS PARFUME A LA BERGAMOTE BIO	125 g	0,43	0,45
20.21	RIZ AU LAIT PARFUME A LA CANNELLE BIO	150 g	0,52	0,55
20.22	COMPOTE DE POMME ABRICOT BIO	120 g	0,76	0,80
20.23	PECHE AU SIROP BIO	120 g	0,76	0,80
20.24	CRUMBLE DE POMMES BIO	150 g	0,90	0,95
20.25	FROMAGE BLANC A L'ANTILLAISE BIO	140 g	0,90	0,95

## Cahier de grammage AVENANCE

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
1	<b>HORS D'ŒUVRE A BASE DE CRUDITES</b>			
21	<b>BOISSONS</b>			
21.1	eau de source	50 cl	0,33	0,35
21.2	eau de source	1,5 l	0,47	0,50
21.3	eau minérale	50 cl	0,47	0,50
21.4	eau minérale	1,5 l	0,57	0,60
21.5	Evian	50 cl	0,57	0,60
21.6	Evian	1,5 l	0,81	0,85
21.7	eau minérale gazeuse	50 cl	0,57	0,60
21.8	Badoit	33 cl	0,81	0,85
21.9	Perrier	25 cl ou 33 cl	0,81	0,85
21.10	limonade, autres sodas	33 cl	0,57	0,60
21.11	jus de fruits	25 cl	0,57	0,60
21.12	cidre	25 cl	0,81	0,85
21.15	bière sans alcool	33 cl	0,57	0,60

REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
S.1	lasagnes	250 g	1,85	1,95
S.2	spaghetti	250 g	1,85	1,95
S.3	cannelloni	250 g	1,28	1,35
S.4	raviolis	250 g	1,28	1,35
S.5	crêpes (3)	150 g	1,28	1,35
S.6	croque-monsieur	1	1,52	1,60
S.7	croque-madame	1	1,52	1,60
S.8	gnocchi	250 g	1,52	1,60
S.9	Pizza ronde 24cm	1	1,85	1,95
S.10	Pizza GM	1	1,99	2,10
S.11	Quiche ronde 24 cm	1	2,27	2,40
S.12	Tarte	1	1,61	1,70
S.13	Tourte	1	1,61	1,70
S.14	cheeseburger	1	1,61	1,70
S.15	tarte aux légumes	1	1,61	1,70
S.16	Café		0,38	0,40
S.17	Thé/Infusion		0,38	0,40
S.18	<b>Salade Savoyarde</b>	1	2,09	2,20
	Salade verte, pomme de terre rissolée, oignon, champignon, gruyère, jambon blanc			
S.19	<b>Salade landaise</b>	1	2,32	2,45
	salade verte, tomate, haricots verts, maïs, gésier de volaille confit			
S.20	<b>Salade bressane</b>	1	2,32	2,45
	salade verte, oignon, foie de volaille, tomate, croûtons, champignon			
S.21	<b>Salade paysanne</b>	1	2,61	2,75
	salade verte, lardon, jambon, œuf poché, pomme de terre en robe des champs			
S.22	<b>Salade océane</b>	1	2,61	2,75
	salade verte, surimi de crabe, crevette bouquet, thon, riz, citron, poivron, tomate			
S.23	<b>Salade niçoise</b>	1	2,80	2,95
	salade verte, oignon, maïs, pomme de terre, thon, tomate, haricots verts, poivrons, olives			
S.24	<b>Salade fort de France</b>	1	2,80	2,95
	salade verte, poulet, cœur de palmier, ananas, avocat, tomate, pamplemousse			

CAFETERIA				
REF	Produit	Grammage	PRIX HT	PRIX TTC
C.1	sandwich jambon beurre	1	1,52	1,60
C.2	sandwich thon crudités	1	2,09	2,20
C.3	sandwich jambon fromage	1	1,99	2,10
C.4	sandwich fromage	1	1,52	1,60
C.5	sandwich paté	1	1,52	1,60
C.18	panini	1	2,09	2,20
C.13	yaourt	1	0,52	0,55
C.14	part de flan	1	0,85	0,90
C.15	part de gâteau	1	1,04	1,10
C.16	fromage blanc	1	0,57	0,60
C.17	Fruits de saison	1	0,57	0,60
C.18	Café	1	0,38	0,40
C.19	Thé/infusion	1	0,38	0,40

MENU DE REFERENCE "LE MENU ARDOISE"				
	Produit		PRIX HT	PRIX TTC
	Hors d'œuvre	1	2,80	2,95
	Plat	1		
	Dessert, Fruit ou Laitage	1		

**NOM DU RESTAURANT : RIE FT Pessac**  
.....**ADRESSE**

- Voie : 23 rue Thomas Edison
- Code postal :33600
- Ville :Pessac

**SELF**

- Mode de distribution (self, snacking, autre...) : Self
- Mode de fabrication
  - Fab sur place –FSP- oui
  - Liaison Chaude –LC- oui
  - Liaison Froide –LF- oui
- Restaurant livrant d'autres sites : si oui , nom et adresse des sites :
  1. Congrès et Expositions de Bordeaux  
BP 55 33 070 Bordeaux Lac
  2. APAJH AD 33 Esat « les Ateliers d'Ornon »  
4 rue Roger Lapébie 33140 Villenave d'Ornon
- Restaurant livré par une cuisine distante : si oui, laquelle, nom et adresse :  
Cuisine Centrale : .....  
N° agrément : .....
- Nombre de places assises de la salle de restaurant : 300 places
- Surface en m<sup>2</sup> du self : ..... 154 m<sup>2</sup>
- Surface en m<sup>2</sup> de la salle : ... 490 m<sup>2</sup>
- Surface en m<sup>2</sup> des cuisines : ...101 m<sup>2</sup>
- Surface en m<sup>2</sup> réserves, bureaux, autres : 664 m<sup>2</sup>
- Surface totale du restaurant = 1409 m<sup>2</sup>
- Position du restaurant (RDC, n° étage) : RDC
- salle : RDC
- cuisines : RDC
- réserves : RDC
- Horaires d'ouverture du restaurant : de 11h30 à 13h30

**CAFETERIA**

- Position de la cafétéria (RDC, étage) : RDC
- Attenante à la salle de restaurant oui
- Personnel en charge du service oui , si oui , nbre d'ETP : 1 ETP
- Nombre de places assises de la cafétéria : 64 places
- Surface en m<sup>2</sup> de la cafétéria : 179 m<sup>2</sup>

- Horaires d'ouverture de la cafétéria :  
  matin de : 7h30 à 10h30  
  midi de : 11h30 à 14h00

### **DISTRIBUTION AUTOMATIQUE**

Nombre de distributeurs en place dans le périmètre du restaurant et cafétéria et géré par le prestataire

Distributeurs de boissons : Zéro  
Distributeurs d'aliments : Zéro  
Distributeurs de friandises : Zéro

Validé le : 23 novembre 2009