

APPEL D'OFFRE **GESTION DU RESTAURANT/BAR** **DE LA COMEDIE - CDN DE REIMS**

CAHIER DES CHARGES

- 1 - Avant-propos
- 2 - Présentation générale de la Comédie - CDN de Reims
- 3 - Le cadre juridique
- 4 - Caractéristique du service de restaurant/bar
- 5 - Denrées
- 6 - Démarche qualité
- 7 - Personnel
- 8 - Assurance responsabilités
- 9 - Répartition des charges d'exploitation
- 10 - Facturation par le preneur de restauration
- 11 - La politique tarifaire
- 12 - Composition de l'offre (pièces à fournir)

1 – AVANT-PROPOS

La Comédie - CDN de Reims lance un appel à candidatures d'un preneur pour la gestion d'un service de bar et de restauration proposé tant aux spectateurs qu'aux personnels de la Comédie, aux équipes artistiques et techniques en travail et à une clientèle propre (le restaurant pouvant ouvrir en dehors des horaires d'ouverture de La Comédie). Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'espace destiné au restaurant/bar au sein de La Comédie - CDN de Reims. Cet appel à candidatures aboutira sous la forme d'une mise à disposition avec le futur preneur. Les offres des preneurs devront être rédigées dans le respect du présent cahier des charges. Cependant, les candidats pourront en sus proposer des solutions alternatives. Le preneur retenu aura pour mission d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend convivialité, souplesse, adaptation, variété, rapidité et compétitivité des prix. Le preneur ne pourra d'aucune façon avoir de fonction au sein de La Comédie - CDN de Reims.

L'interlocuteur pour La Comédie - CDN de Reims, dans le cadre de cette consultation, est : François CLAMART, Administrateur 06 71 72 94 71- f.clamart@lacomediedereims.fr

2 – PRESENTATION GENERALE DE LA COMEDIE, CDN DE REIMS ET DE L'ESPACE DE TRAVAIL

La Comédie est un Centre dramatique national et a pour mission la création, la diffusion et la médiation d'œuvres dramatiques. Elle est dirigée depuis le 1^{er} janvier 2019 par Chloé Dabert, metteuse en scène. La Comédie est une SARL dotée d'un budget de 6 millions d'euros, pour une équipe de 60 ETP dont 40 ETP permanents. Le projet de Chloé Dabert s'inscrit dans la longue histoire de la Comédie de Reims, pour qu'elle soit une maison d'artistes ancrée sur son territoire, partagée et ouverte :

UNE MAISON D'ARTISTES

Lieu dédié à la création et à l'expérimentation, la Comédie - CDN de Reims accompagne des artistes en résidence de création, en production et en coproduction. Chloé Dabert, Sébastien Éveno – comédien associé au projet de direction et responsable pédagogique –, les artistes associé-es – David Geselson, Bénédicte Cerutti, Anne-Lise Heimbürger, Noémie Ksicova, Elsa Agnès et Pierre Nouvel –, les trois artistes de la Jeune Troupe de Reims à Colmar, les comédien·nes en formation de la Classe de la Comédie (préparatoire aux concours des écoles nationales d'art dramatique) sont présents tout au long des saisons permettant de tisser des liens forts au public tout en ayant la liberté de pouvoir circuler.

UNE MAISON PARTAGEE

La Comédie - CDN de Reims produit les créations de Chloé Dabert qui défend un théâtre de texte avec un attachement à la langue, aux langues et aux esthétiques contemporaines. Elle accompagne également, en cherchant le format le plus approprié, les créations des artistes associés ainsi que des projets d'artistes du Grand Est ou nationaux.

UNE MAISON OUVERTE

Pour que la culture et l'art soient en prise avec la société dans son ensemble la Comédie - CDN de Reims développe une action forte pour le développement des publics notamment via une itinérance de proximité, des processus de créations en lien avec le territoire, une transmission forte et une programmation pour tous basée sur l'excellence avec notamment le festival FARaway et Intercal. La Comédie reçoit plus de 24 000 spectateur.rices par saison pour plus de 110 levers de rideau dans ses 4 salles de spectacle de 50, 191, 220 et 820 places (respectivement le studio, la petite salle, l'atelier et la grande salle) et des temps forts.

Elle a donc pour missions :

- La création et la diffusion de spectacles dans et hors de ses locaux
- L'ouverture à un large public et la diversification de ses spectateurs
- L'enseignement et la formation

Ses locaux actuels sont basés : 3, chaussée Bocquaine et 13 rue du Moulin brûlé (l'Atelier) – 51100 Reims

La Comédie - CDN de Reims est dotée d'un espace dédié à la restauration, qu'elle souhaite mettre à disposition sous forme de convention annuelle renouvelable. Cet espace ne permettra pas la création d'un fonds de commerce.

L'ESPACE DE TRAVAIL

Les locaux de restauration au 3 chaussée Bocquaine, d'une superficie globale de 247 m2, sont constitués de :

Sanitaires	5,5	Vestiaire	6,5
Salle bar/ restaurant	123	Dégagement livraison	12
Labo	38	Stockage	8
Bureau restaurant/bar	7,3	Catering	40
Vestiaire/sanitaire	6,5		

Ainsi que d'une terrasse extérieure.

L'espace de cuisine et l'espace public sont équipés en mobilier et appareils de cuisson et de froid (frigos et congélateurs, four, plaque de cuisson, plonge, hotte), voir liste du matériel et photos de la salle en annexe.

La jauge de l'espace de restauration est d'environ 60 couverts (40 couverts supplémentaires en terrasse).

En plus des locaux du siège, un bar équipé est présent dans la salle de l'Atelier, au 13 rue du Moulin brûlé. Ce bar n'est ouvert que les soirs de représentation à l'Atelier.

Il est constitué de :

- une superficie globale de 91 m2, sont constitués de 3.7m de linéaire de comptoir (emprise de 8m2)
- une capacité assise de 56 places assises (20 chaises, 16 tabourets, 4 bancs de 5 places)

Une visite des espaces peut être organisée sur demande.

3— LE CADRE JURIDIQUE

La convention de mise à disposition annuelle commencera le lundi 1er septembre 2025 et aura comme première échéance le 31 août 2026. Elle sera en tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une des parties avec un préavis de 3 mois.

La convention ne pourra être ni cédée ni entièrement sous-traitée (cf. article 4).

Un bilan partagé sera réalisé chaque saison dans la dernière semaine de mai et déterminera la continuité de la convention.

Le preneur aura pleine responsabilité de :

- L'achat des matières premières nécessaires
- La préparation et la transformation des aliments pour l'offre de restauration
- La distribution des consommations et de l'offre de restauration dans l'espace de restauration intérieur et extérieur (+ service boissons à l'Atelier de la Comédie)
- L'entretien des espaces du restaurant/bar (ensemble des espaces cités en 2)
- L'entretien, la maintenance de l'ensemble du matériel mis à disposition (y compris le traitement d'air) ainsi que les visites périodiques obligatoire hors électricité.
- La gestion des déchets générés par son activité
- La gestion de son personnel

Le preneur retenu organisera l'information à sa clientèle de l'activité de La Comédie - en lien avec les équipes du théâtre.

Le preneur sera seul responsable de la gestion financière de son activité, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son activité définie dans le présent cahier des charges, sans pouvoir n'exercer aucun recours contre La Comédie - CDN de Reims.

La mise à disposition des espaces précisés en 2 est à titre gracieux, cependant la Comédie - CDN de Reims facturera au preneur un prorata des frais de fonctionnement annuel (prorata des surfaces/sur frais global, amortissement du matériel mis à disposition). Ainsi, le preneur disposera d'un droit d'usage des locaux, dans le respect du présent cahier des charges. Cette mise à disposition comprend les fluides (eau, électricité et gaz, frais liés au bâtiment). Le montant de ces charges est d'environ 4 000 € par an (base de calcul 2024). L'amortissement du matériel mis à disposition représente une charge annuelle de 6 963 € (pour l'exercice 25, soit 2 321 € pour la période de septembre à décembre 25). Le montant de ces amortissements sera réévalué chaque année. Les charges de fonctionnement de téléphone et du terminal CB seront à la charge du preneur.

4 – CARACTERISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURANT/BAR

La Comédie - CDN de Reims est équipée d'une cuisine permettant l'assemblage et la transformation des aliments en vue de la préparation de repas. De plus, le preneur dispose d'espaces de stockage aménagés. L'équipe de direction de La Comédie - CDN de Reims devra pouvoir conserver l'accès à l'ensemble des espaces mis à disposition et pourra y accéder après information auprès du preneur, ou sans information en cas de force majeure.

Le preneur devra développer une activité de bar et de restaurant au siège, et de bar à l'Atelier de la Comédie. Le preneur pourra sous-traiter une partie de ses obligations constituées par le présent cahier des charges, après consultation et accord écrit de la Comédie.

Le preneur devra justifier d'une licence de restauration (petite ou grande) et ne pourra proposer que les alcools correspondant à sa licence. Il s'engage à ne mettre en place qu'une licence 2

au maximum (lié à la présence d'une activité de formation dans les locaux). Il devra apposer la plaque de licence visiblement et en concertation avec La Comédie concernant l'endroit d'affichage.

Le preneur devra également justifier de la formation nécessaire à l'obtention de la licence et transmettre à La Comédie l'ensemble des documents justifiant de l'obtention de sa licence.

Le preneur devra mentionner La Comédie - CDN de Reims sur tous les supports physiques et/ou numériques de communication qu'il produira concernant l'espace de restauration de La Comédie. Il sera autonome sur la communication de ses actions/propositions/services mais devra utiliser les logos que la Comédie lui fournira. La communication pourra se faire de manière coordonnée avec les équipes de la Comédie.

Le nom de l'établissement devra rester « Le Restaurant/Bar de la Comédie ». Toutefois, un autre nom pourra être accolé au premier, en concertation avec la Comédie.

PERIODE ET JOURS DE FONCTIONNEMENT

L'activité de La Comédie - CDN de Reims est saisonnière. Le preneur s'engage à proposer un service de restaurant/bar dès lors que La Comédie met en place une activité recevant du public : a minima tous les soirs de spectacles et certains midis pour l'accueil des équipes, plus selon le projet du preneur. Afin de développer une clientèle propre, le preneur pourra développer son activité de restauration/bar en dehors des temps d'ouverture au public de La Comédie (sauf fermeture estivale).

La Comédie a une fermeture annuelle d'un mois, généralement du début de la dernière semaine de juillet au début de la dernière semaine d'août. Les périodes de fermeture seront communiquées au prestataire au plus tard fin mai, et ce dernier devra respecter cette fermeture annuelle.

La Comédie - CDN de Reims s'engage à informer le preneur, dès qu'elle en a connaissance, de l'ensemble de ses activités. En sus d'un service de restauration/boisson proposé au public, La Comédie est susceptible de passer commande au preneur de différentes commandes de prestation :

- **Repas de première** : La Comédie pourra passer commande au preneur des « repas de première » correspondant en général à environ 20 personnes (coupes de champagne, service entrée/plat chaud/dessert pour les équipes artistiques et techniques et de la Comédie).

- La Comédie pourra solliciter le preneur pour le compte de ses équipes artistiques et techniques en travail, ou des équipes accueillies, en respectant des délais de prévenance suffisant et au minimum de 72h ouvrées pour toute demande de restauration d'un groupe constitué. Un temps de réunion hebdomadaire d'une heure sera consacré à cette coordination entre un représentant du preneur et un représentant de la Comédie.

- **Evénements** : Le preneur pourra être sollicité en cas d'événements particuliers (accueil d'entreprises ou de CSE, fête de La Comédie, présentations de saison...). L'activité demandée au preneur fera au préalable l'objet d'un bon de commande et d'un devis devant être validé avant la mise en œuvre de la prestation.

Dans tous les cas relevant d'une commande de la Comédie, le preneur s'engage à respecter les restrictions alimentaires relevant d'allergies ou de régimes spéciaux, transmises au moment de la commande ou au plus tard 72h avant le service.

La Comédie pourra travailler avec un autre prestataire de restauration sans préjudice pour le preneur dans la mesure où ce dernier aura refusé une demande de prestation.

HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

L'espace de restauration pouvant être autonome, le preneur est responsable de ses horaires de fonctionnement tout en respectant ses engagements de service cités plus haut. Pour les activités recevant du public, le preneur s'engage sur un accès au service de bar et de restaurant au moins 2h avant l'horaire annoncé par la Comédie et au moins 2h après la fin de l'évènement organisé par la Comédie, sauf accord écrit de la Comédie.

Le preneur s'engage à respecter la réglementation sur les horaires de fermeture appliqués au bar sur la commune de Reims.

Le preneur aura la responsabilité de la mise sous alarme des espaces du restaurant/bar à sa fermeture. A défaut, il pourra être tenu pour responsable des possibles intrusions/dégradations liées à une absence de fermeture et mise sous alarme du lieu.

Le preneur ne pourra pas exploiter de jeux automatiques, de jeux de hasard et d'appareils à sous.

Le preneur ne pourra pas organiser ou laisser s'organiser des expositions, spectacles ou autres prestations relevant du spectacle vivant à l'exception de celles organisées par La Comédie. Des animations complémentaires à l'activité de la Comédie peuvent éventuellement être pensées, toujours en accord avec la Comédie. Le preneur ne pourra pas changer l'affectation actuelle des locaux.

La Comédie pourra organiser des réunions internes ou des spectacles dans la salle de restauration. L'organisation de ces événements se fera en concertation avec le preneur.

5 – DENREES

Les matières premières entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et de saison, idéalement en bio et circuit court.

Le preneur assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux mis à disposition. Celles-ci seront sous sa responsabilité. De même, si le preneur assure lui-même le transport des denrées, il s'engage à respecter toutes les réglementations en matière de transport (chaîne du froid, hygiène...).

Les produits frais seront privilégiés. Le preneur s'engage à varier leurs propositions. Le preneur s'engage à prendre en compte la gestion des déchets (conditionnement et déchets organiques) et à utiliser le composteur mis à disposition.

Concernant les fournisseurs, le preneur devra privilégier le local et le circuit court, et à toute latitude pour son approvisionnement. Un partenariat historique existe entre la maison de champagne Ayala et la Comédie - CDN de Reims. Une nouvelle convention tripartite entre le preneur/La Comédie/Ayala pour 3 ans obligera le preneur à la prioriser pour l'achat du champagne en contrepartie de tarifs négociés.

6 – DEMARCHE QUALITE

Le preneur assurera la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire relative à son activité.

La responsabilité de La Comédie ne pourra être engagée sur ce point.

Le preneur rendra compte de son activité et de son respect de ses obligations sanitaires, au plus tard le 30 avril au travers d'un compte rendu transmis à La Comédie.

Les protocoles sanitaires devront alors être appliqués par l'ensemble des utilisateurs du lieu.

7 – PERSONNEL

Aucune reprise de personnel salarié n'est associée à la convention de reprise en gérance.

Le preneur mettra en place, sous son entière responsabilité financière, sociale et juridique, le personnel qualifié nécessaire à la réalisation des prestations. Il s'engage à appliquer, respecter et faire respecter par son personnel, l'ensemble des textes légaux encadrant son activité.

Il s'engage à déclarer l'ensemble de son personnel et à respecter la législation du travail, y compris sur les notions d'amplitude horaire, de repos quotidien et hebdomadaire. Le personnel sera en mesure de répondre aux artistes pouvant le solliciter sur l'organisation du preneur concernant le service de bar et de restaurant.

Le personnel n'aura pas d'autre lien de subordination que celui avec son employeur, le preneur. Le personnel du preneur devra respecter le règlement intérieur du preneur, mais également le règlement intérieur de La Comédie en ce qui concerne les conditions d'accès aux locaux de La Comédie.

Les véhicules de livraison sont seuls autorisés à stationner ponctuellement aux abords du bâtiment, dans la zone du quai de déchargement du restaurant. Le preneur s'engage à ne stationner, ou laisser se stationner durablement (plus de ½ h), aucun véhicule dont il aura la responsabilité directe ou indirecte.

Le preneur s'engage à faire respecter les obligations légales en matière de déontologie éthique et VHSS tant envers son personnel, que le personnel et les artistes de la Comédie, que le public.

Le preneur s'engage à former, en lien avec son interlocuteur à la Comédie, son personnel aux activités de la Comédie (connaissance des événements de la saison, de l'activité, du fonctionnement, conseil au public).

8 – ASSURANCES – RESPONSABILITES

Le preneur devra être garanti auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son activité dans le cadre d'un contrat de gestion.

Il devra avoir garanti les biens lui appartenant ou dont ils ont la garde ainsi que les marchandises stockées. Il devra garantir lui et son personnel contre tout dommage qu'il et/ou son personnel seraient susceptibles de subir ou de faire subir dans l'exercice de son activité.

Le preneur devra respecter et faire respecter l'ensemble de la réglementation, dont particulièrement celle relative à la nuisance sonore et celle concernant la consommation d'alcool.

Le preneur devra être couvert contre :

- Tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs de ses produits ;
- Tout accident ou sinistre dont ses salarié.es pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail.

9 – REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

Le preneur gèrera les installations et les équipements.

Un état des lieux sera établi aux dates d'entrée et de sortie. Le preneur devra déclarer dans les plus brefs délais toute défaillance ou de tout dysfonctionnement.

Le preneur aura à sa charge l'achat ou le renouvellement de l'ensemble de leur matériel de cuisine et de service de restauration.

Le preneur conserve à sa charge également :

- La fourniture de savon bactériologique et produit à vaisselle et plus généralement de tout consommable nécessaire à la gestion des installations et équipements
- Le contrôle bactériologique si nécessaire
- Les tenues de travail de ses salarié.es et les siennes
- La fourniture et l'entretien d'essuie-mains et torchons
- La fourniture de sacs poubelle
- Les éventuels éléments de décoration des espaces publics (après accord de La Comédie et en cohérence avec l'esthétique du reste du bâtiment, inscrit au patrimoine remarquable du XXème siècle

10 – FACTURATION PAR LE PRENEUR DE RESTAURATION

Les prestations commandées par La Comédie sont réglées sur présentation de facture sous 30 jours. Toutes les autres prestations sont réglées par les consommateurs. Aucun salarié ni aucune personne ne peut constituer de note devant être facturée à La Comédie sans qu'un bon de commande ou un devis validé n'aient préalablement été effectué.

11 – LA POLITIQUE TARIFAIRE

La politique tarifaire de la prestation bar et restaurant devra être établie à la saison, en concertation avec la Comédie.

Les spectateurs abonnés de la Comédie bénéficieront d'une remise de 10% sur les tarifs publics, sur présentation de leur carte d'abonné.

Les salariés permanents et intermittents de la Comédie bénéficieront d'une remise de 20% sur les tarifs publics des boissons, sur présentation d'un badge de salarié ou d'une liste nominative.

Pour la restauration, soit les salariés sont pris en charge, soit ils disposent de tickets restaurant pour régler leur consommation.

12 – COMPOSITION DE L'OFFRE (PIECES A FOURNIR)

- Une présentation du projet de reprise en gestion du Restaurant/Bar (objectifs, publics visés, propositions de fonctionnement, liste des postes du personnel, de service au public et d'activité)
- Une liste des boissons proposées et la grille tarifaire correspondante
- Une offre de restauration et sa grille tarifaire correspondante
- Copie de l'extrait de Kbis
- Les références du responsable
- Une attestation de licence de restauration
- Une liste des fournisseurs envisagés

Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le 30 juin 2025 par mail à l'adresse : f.clamart@lacomediedereims.fr

Le choix du preneur sera effectif au plus tard le 19 juillet 2025 pour un début d'activité au 1^{er} septembre 2025 (accès possible aux locaux à partir du 25 août 2025).

ANNEXES

PHOTOS DU LIEU



LISTE DU MATERIEL A DISPOSITION

Année	Dot. Cumulé	Dot. Exercice	Libelle	Date Debut	Valeur a amortir	Valeur Nette	Duree An	Date Fin
2000	381,12	0	METRO - FOUR A AIR PULSE BRIO NP/NI	28/11/2000	381,12	0	5 ans	27/11/2005
2020	675	90,74	METRO - TRANCHEUR D300	03/09/2020	675	0	5 ans	02/09/2025
2022	533,7	147,8	METRO - MACHINE A GLACONS	23/05/2022	739	205,3	5 ans	22/05/2027
2022	742,83	210,18	PERSON - FOUR A CONVECTION FORNO	20/06/2022	1050,89	308,06	5 ans	19/06/2027
2022	2312,29	649,22	PERSON - LAVE VAISSELLE UX-100 B	10/06/2022	3246,1	933,81	5 ans	09/06/2027
2022	655,85	184	PERSON ARMOIRE BLANCHE ICE COOL N° 6000220125064	09/06/2022	920,01	264,16	5 ans	08/06/2027
2023	678,73	239,59	PERSON - ARMOIRE NEGATIVE PORTE PLEINE	03/03/2023	1197,94	519,21	5 ans	02/03/2028
2023	960,62	425	PERSON - CELLULE DE REFROIDISSEMENT PRIMAX	28/09/2023	2125	1164,38	5 ans	27/09/2028
2024	28,12	22,23	CEDIV CHR PRO - ADOUCISSEUR D EAU	26/09/2024	111,13	83,01	5 ans	25/09/2029
2024	28,12	22,23	CEDIV CHR PRO - ADOUCISSEUR D EAU	26/09/2024	111,13	83,01	5 ans	25/09/2029
2024	110,94	87,7	CEDIV CHR PRO - RECHAUD PLAQUE INDUCTION	26/09/2024	438,49	327,55	5 ans	25/09/2029
2024	110,94	87,7	CEDIV CHR PRO - RECHAUD PLAQUE INDUCTION	26/09/2024	438,49	327,55	5 ans	25/09/2029
2024	589,86	466,28	CEDIV CHR PRO - FOUR MIXTE 6 NIVEAUX	26/09/2024	2331,39	1741,53	5 ans	25/09/2029
2024	218,03	172,35	CEDIV CHR PRO - SUPPORT DE FOUR 12 NIVEAUX	26/09/2024	861,74	643,71	5 ans	25/09/2029
2024	138,42	116,2	METRO - PLANCHA INOX ELECTRIQUE	23/10/2024	581	442,58	5 ans	22/10/2029
2024	649,64	414,23	PERSON - LAVE VERRE	07/06/2024	2071,16	1421,52	5 ans	06/06/2029
2021	509,72	119,8	CASH MAG - CAISSE ENREGISTREUSE ATELIER	30/09/2021	599	89,28	5 ans	29/09/2026
2022	447,69	119,8	CASH MAG - CAISSE ANDROID ATELIER	07/04/2022	599	151,31	5 ans	06/04/2027
2017	1656,38	185	PERSON - MACHINE A CAFE N° 61600594	18/01/2017	1850	193,62	10 ans	17/01/2027
2019	1578,75	252,85	VAUZELLE - ENS DE 13 TABLES COMPACT FORMICA BAR	04/10/2019	2528,48	949,73	10 ans	03/10/2029
2019	477,09	76,41	VAUZELLE - ENS DE 4 TABLES COMPACT WOOD BAR	04/10/2019	764,05	286,96	10 ans	03/10/2029
2019	2432,54	389,59	VAUZELLE - ENS.DE 24 TABLES COMPACT COLORS BAR	04/10/2019	3895,91	1463,37	10 ans	03/10/2029
2020	387,62	76,52	LIGNE ACTUELLE - TABLE OVALE NUCLEO	08/12/2020	765,2	377,58	10 ans	07/12/2030
2020	387,62	76,52	LIGNE ACTUELLE - TABLE OVALE NUCLEO	08/12/2020	765,2	377,58	10 ans	07/12/2030
2020	387,62	76,52	LIGNE ACTUELLE - TABLE OVALE NUCLEO	08/12/2020	765,2	377,58	10 ans	07/12/2030
2021	1412,26	339,8	METRO - ARMOIRE FROIDE POS EVO 70	05/11/2021	1699	286,74	5 ans	04/11/2026
2021	618,81	147,24	METRO - PLAQUE INDUCTION DOUBLE	19/10/2021	736,2	117,39	5 ans	18/10/2026
2021	1208,62	277,8	METRO - COMBINE 3L50	26/08/2021	1389	180,38	5 ans	25/08/2026
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE GRISE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12/04/2027
2022	85,5	22,98	RETIF - TABLE CARREE ROSE AVEC 2 CHAISES PLIANTES	13/04/2022	114,9	29,4	5 ans	12