



FICHE TECHNIQUE Événements

Présentation :

ACROPOLYA propose à la location divers espaces aménagés destinés aux associations, particuliers et entreprises avec des services adaptés pour garantir la réussite des projets des plus modestes aux plus ambitieux : séminaires, salons, réunions, rassemblements familiaux, spectacles etc.

ACROPOLYA propose des agencements modulables s'adaptant aux besoins de chaque organisation. Choisir ACROPOLYA pour son événement, c'est l'assurance de lui donner une dimension humaine dans un cadre confortable qui allie performance et simplicité.

Une équipe dédiée est à disposition des organisateurs pour répondre à leurs attentes et les accompagner tout au long de leur projet.

Contact et renseignements :

Office de Tourisme et du Thermalisme
de La Roche-Posay

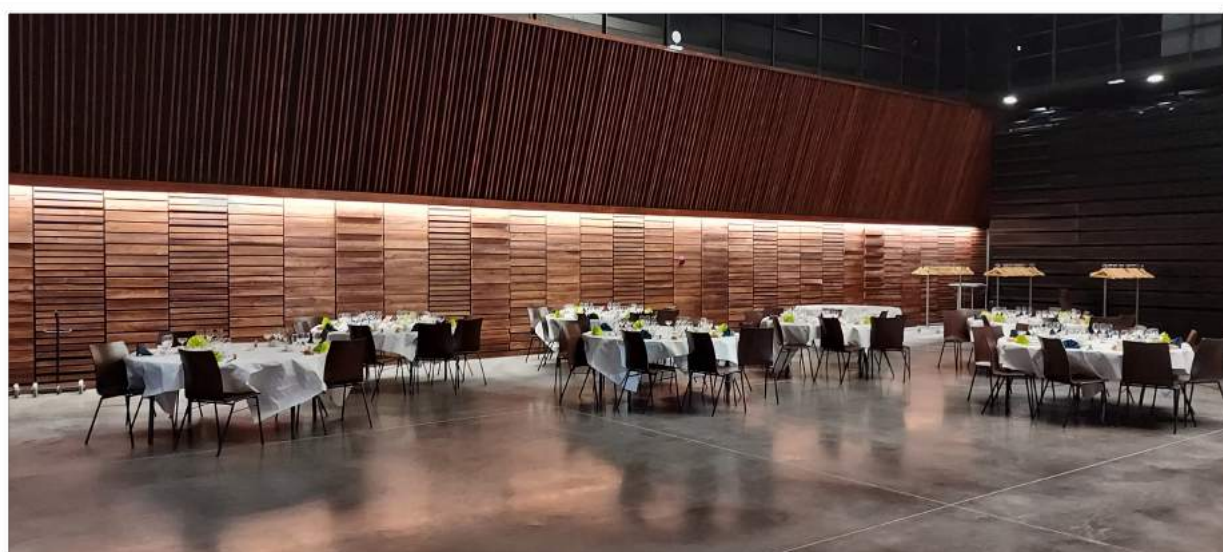
14 Bd Victor Hugo

86270 La Roche-Posay

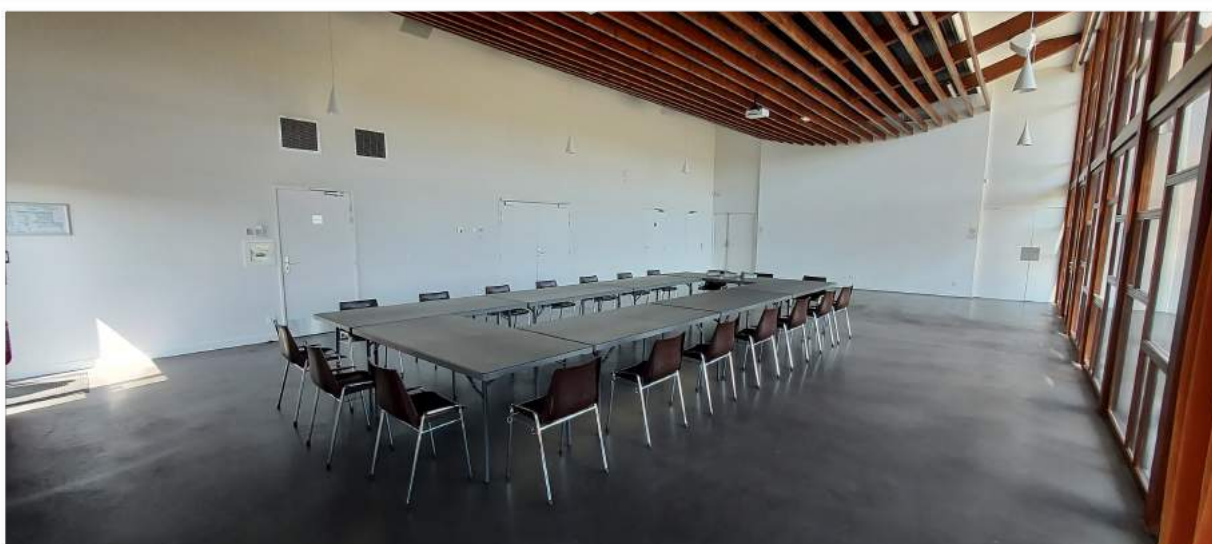
tél : 05 49 19 13 00



Salle Ebène : 396 m²



Salle Cristal : 120 m²



Hall d'entrée : 96 m²



Bar et vestiaire : 13 et 22 m²



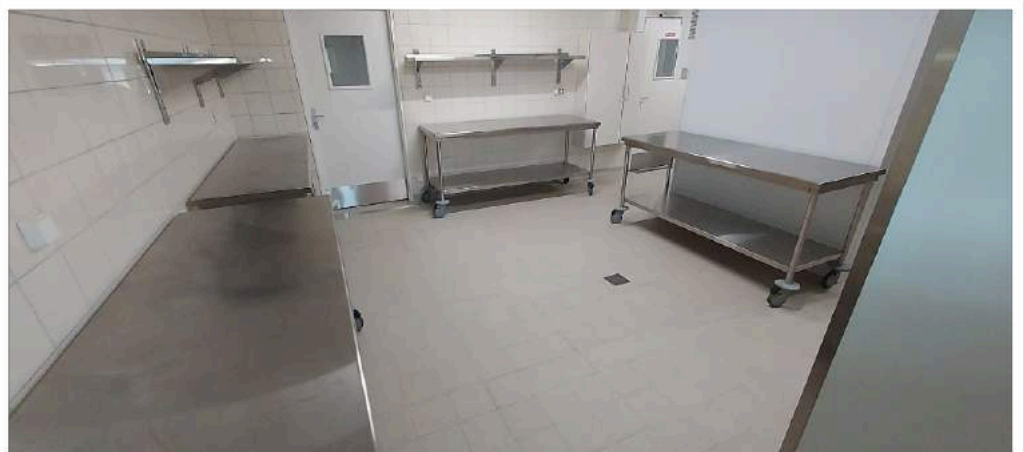
Le Bar du foyer d'accueil ACROPOLYA se compose de deux accès avec :

- 1 plan de travail Inox avec un évier sur plan,
- Étagères de rangement,
- 3 placards
- 1 mini lave-vaisselle produits intégrés , 2 bacs de lavage, grille pour sous- tasses et un panier à couverts
- 1 machine à glaçons
- 6 étagères Inox
- 1 percolateur San Marco 4 tasses
- 1 tour vitrine réfrigérée rétro éclairée 4 portes (L 2.10m, l 0.40m, p 0.30m)
- 1 tour vitrine réfrigérée rétro éclairée 3 portes (L 1.55m, l 0.40m, p 0.30cm)
- 3 rideaux électriques



Office traiteur Salle Ébène : 45 m²

- *Chambre froide positive, 2m long x 1,60m large x 1,90m haut. Porte 1,70m haut x 0,90m large*
- *1 piano cuisson de 4 plaques électriques*
- *1 placard*
- *Une hotte professionnelle*
- *4 plans de travail mobiles en Inox*
- *2 étagères Inox*
- *1 centrale de lavage vaisselle et accessoires traiteur, produits intégrés avec 3 bacs de lavage et 2 bacs-couverts*
- *1 hotte pour vapeurs de lavage*
- *1 cellule de réchauffage ventilée avec une échelle gastronomique de 14 paliers (grilles et plaques non fournies)*
- *1 bac à plonge avec double position et douchette ou robinet*
- *1 bac lavage légumes et fruits*
- *1 lave-mains*
- *1 centrale de dilution à double position pour lavage du sol et surfaces*





Cuisine familiale Salle Cristal : 39 m²

- 1 cuisinière 4 plaques électriques
- 1 demi plan de travail Inox statique
- 1 planche à découper
- 1 hotte professionnelle
- 1 plan de travail mobile en Inox
- 1 micro-onde
- 1 bouilloire
- 1 cafetière professionnelle
- 1 armoire réfrigérée
- 1 four ventilé professionnel avec ouïe de cuisson et bac de récupération d'eau, de 4 niveaux (3 grilles gastronomiques fournies)
- 1 étuve de maintien au chaud de 8 niveaux (4 grilles gastronomiques fournies)
- 1 lave-vaisselle avec 2 bacs de lavage et 1 panier pour les couverts
- 1 îlot central Inox avec 2 prises PC16A et un bac de lavage légumes et fruits.
- 1 bac à plonge avec double position douchette ou robinet
- 1 desserte Inox mobile à 3 étagères
- 1 étagère Inox

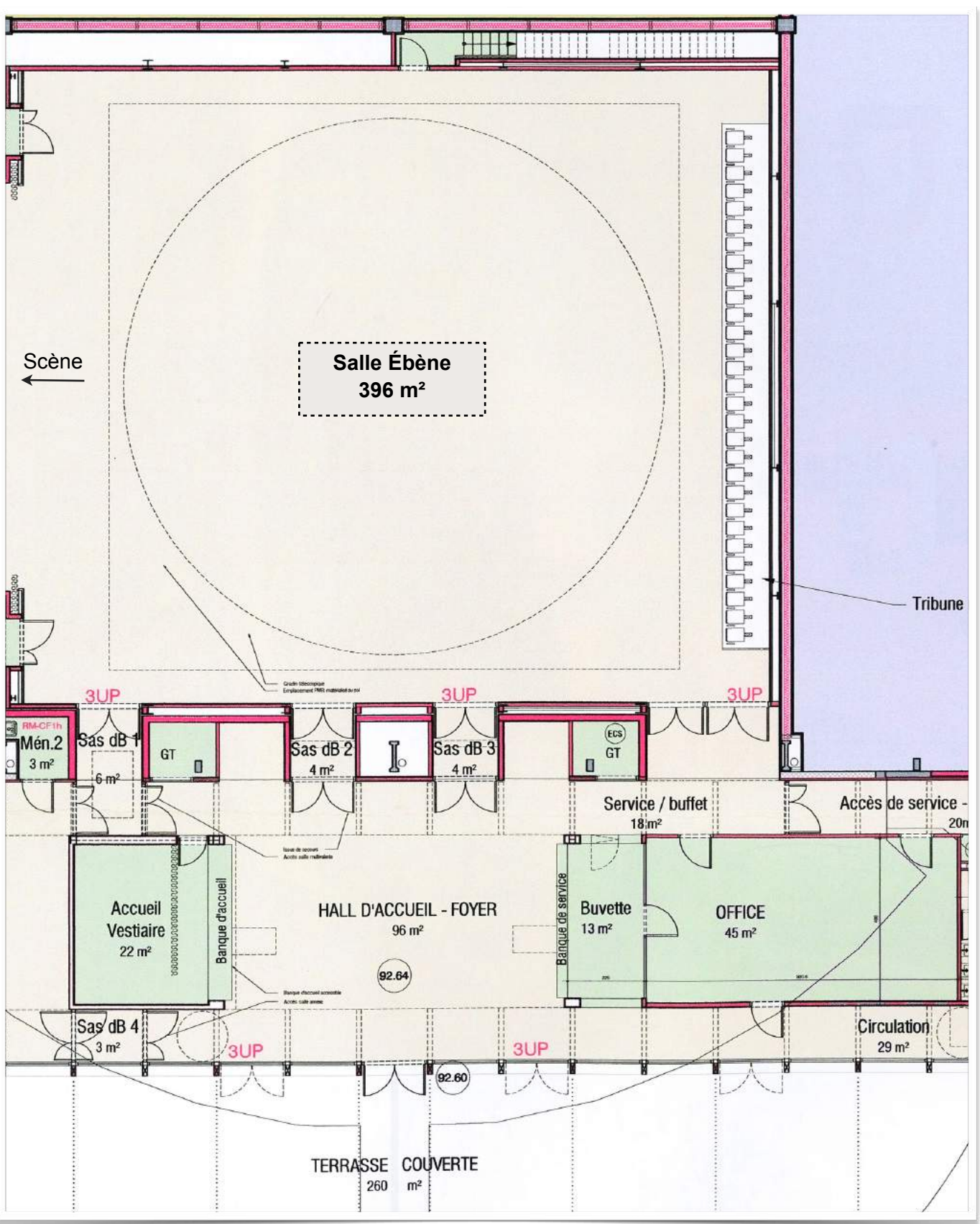




Mobilier disponible :

- 2 chariots de 20 tables rectangulaires en PVC gris soit 40 tables (1.80m long / 0.90m Large) 8 personnes.
- 2 chariots de 10 tables soit 20 tables (1.80m diamètre) 8 personnes.
- 10 manges debout en PVC blanc avec option lycra noir (0.80m diamètre / 1.10m haut)
- 300 chaises en bois, pieds métal
- 140 chaises en plastique de couleur marron



Plan hall d'accueil, salle Ébène et office traiteur :

Plan hall d'accueil, salle Cristal et cuisine annexe :

