



# Mairie de Vendin-le-Vieil

Rue Jean Jaurès  
62880 Vendin-le-Vieil

## LIVRET SALLES COMMUNALES

- Régléments et conditions d'utilisations
- Tarifs
- Descriptifs des salles et photos



[www.vendinlevieil.fr](http://www.vendinlevieil.fr)



[facebook.com/VilledeVendinleVieil](https://facebook.com/VilledeVendinleVieil)



Service locations de salles  
03.74.83.02.13



[j.delacroix@vendinlevieil.fr](mailto:j.delacroix@vendinlevieil.fr)

# REGLEMENTATION GENERALE

**La salle devra être balayée et lavée par l'utilisateur, les débris devront être placés dans des sacs poubelles, avant d'être déposés au conteneur. Les verres devront être déposés dans les conteneurs prévus à cet effet.**

Les tables et les chaises devront être lavées et rangées.

**Les cuisines devront être rendues complètement propres.** Le matériel de cuisson, de stockage et autre, devra être soigneusement nettoyé, la vaisselle et les accessoires lavés et remis à leur place.

En cas de non respect de ces consignes, les frais de personnel occasionnés pour le rangement ou le nettoyage seront facturés au locataire.

**Toute friture est interdite quels que soient les appareils utilisés dans toutes les salles communales. L'utilisation de trépied gaz ou autre appareil de ce type est strictement interdite.**

Le matériel nécessaire à l'organisation des manifestations doit impérativement être demandé, en mairie au minimum 10 jours avant la date de réservation.

## IMPORTANT

Lors de la remise des clés, il est rappelé que les locaux loués ne pourront être utilisés qu'à partir du vendredi 17h jusqu'au lundi 8h00 UNIQUEMENT.

**Des limiteurs de décibels sont installés dans les salles suivantes :**

**Salle Mitterrand - seuil à 105 dB**

**Espace du 8 - seuil à 90 dB**

**vous devrez donc respecter ce seuil indiqué sous peine de coupure électrique définitive.**

Des détecteurs incendie sont également présents dans toutes les salles. Il vous appartient donc de ne pas générer de fumée dans les locaux.

**Il est strictement interdit d'utiliser des feux de Bengale, machine à fumée etc... dans la salle.**

**Les machines type dite de «fumée lourde» / «brouillard» sont tolérées**

Lors de la restitution des clés, un moyen de paiement à votre convenance (chèque ou liquide) sera à prévoir pour régler éventuellement le montant de la vaisselle cassée, dépareillée, endommagée ou manquante. Le montant des frais devra être acquitté immédiatement à l'agent chargé de l'inventaire en échange d'un reçu.

Les autres dégradations nécessitant l'établissement d'un devis ou d'un état des frais de nettoyage supplémentaires occasionnés feront l'objet d'un titre de recette et seront à payer par le locataire.

## CAUTION

Le chèque de caution pourra être encaissé, dans le cas où les dégradations constatées suite à la location ne nous seraient pas réglées et en cas de plainte du voisinage, bruit abusif ou interventions des forces de l'ordre. Dans le cas contraire, le chèque de caution sera remis à votre disposition en mairie 7 jours après l'événement.

## TRANQUILLITE PUBLIQUE

Les utilisateurs devront veiller à n'occasionner aucune gêne au voisinage direct des salles et devront, à partir de 22h, baisser la sonorisation et fermer les portes et fenêtres.

L'usage des avertisseurs sonores des véhicules automobiles est interdit ainsi que l'utilisation de pétards.

# TARIFS

## Salle F. Mitterrand et Espace du 8

Salle pour 100 à 200 personnes maximum

Tarif 2024 : 360€

Accès à la salle du vendredi 17h au lundi 8h

Le tarif inclut le matériel (tables, chaises et vaisselle)

Cuisine prévue pour repas chauds ou froids



## Salle R. Dufour

Salle pour 80 personnes maximum

Tarif 2024 : 220€

Accès à la salle du vendredi 17h au lundi 8h

Le tarif inclut le matériel (tables, chaises et vaisselle)

Cuisine prévue pour repas chauds ou froids



## Salle F. Evrard

Salle pour 60 personnes maximum

Tarif 2024 : 170€

Accès à la salle du vendredi 17h au lundi 8h

Le tarif inclut le matériel (tables, chaises et vaisselle)

**Cuisine prévue uniquement pour des repas froids**



## Salle C. Adam

Salle pour 60 personnes maximum

Tarif 2024 : 170€

Accès à la salle du vendredi 17h au lundi 8h

**Utilisation des locaux jusqu'à 22h maximum**

Le tarif inclut le matériel (tables, chaises et vaisselle)

**Cuisine prévue uniquement pour des repas froids**



# INVENTAIRE

Salle F. Mitterrand

Vaisselle et ustensiles	Nombre
Allume gaz	1
Assiette à dessert	200
Assiette creuse	200
Assiette plate	300
Balai	2
Bol	60
Casserole	2
Corbeille à pain Inox 27 cm	24
Couteau	200
Grand couteau inox 26cm	1
Cuillère à café	200
Cuillère à soupe	200
Cuillère en bois	4
Décapsuleur	4
Ecumoire (grande)	1
Ecumoire (petite)	2
Egouttoir (passoire à anses)	2
Epluche légumes	2
Essoreuse à salade (20 L)	1
Faitout	4
Fourchette	200
Fourchette (2dents) 26cm	1
Grille four électrique	10
Louche (grande)	1
Louche (petite)	10
Marmite (grande)	3
Ouvre boîtes (grand)	1
Pelle à tarte	2
Planche à découper	1
Plat alu four électrique	7
Plat Alu (plaque à rôtir)	2
Plat Inox ovale	8
Plat Inox rond creux (légumier)	8
Plat Inox rond plat ø33cm	8
Plateau bois stratifié	16
Poêle	2
Pot Inox	4
Pot Inox Isotherme 2L	4
Ravier inox ovale 20 cm	8
Saladier givré 25 cm	8
Salière	14
Saucière	8
Seau	2
Serpillère	2
Soupière inox 24 cm	10
Tasse à café 13cl	200
Tire-bouchons	4
Verre à eau	144
Verre à bière du bar	150
Verre à champagne (flûte)	147
Verre à sorbet (coupe)	150
Verre à vin	144

Espace du 8

Vaisselle et ustensiles	Nombre
Allume gaz	1
Assiette à dessert	200
Assiette creuse	200
Assiette plate	400
Balai	2
Bol	60
Casserole	2
Corbeille à pain Inox	24
Couteau	200
Couteau à viande 27 cm	2
Cuillère à café	200
Cuillère à soupe	200
Cuillère en bois	4
Décapsuleur	4
Ecumoire (grande)	1
Ecumoire (petite)	2
Egouttoir passoire à anses	1
Essoreuse à salade (20 L)	1
Faitout	4
Fourchette	200
Fourchette (2dents) 26cm	1
Légumier inox ø24cm	8
Louche (grande)	1
Louche (petite)	10
Marmite (grande)	3
Micro ondes	1
Ouvre-boîtes	2
Planche à découper	1
Plateau Inox ovale (grands)	4
Plateau Inox ovale (petits)	4
Plateau Inox rond ø33cm	8
Plateau bois stratifié	16
Plat au four	10
Grille au four	20
Echelle pour plat	2
Poêle	2
Pot Inox	4
Pot Inox isotherme	4
Ravier inox ovale 20 cm	6
Saladier ARCOROC 26 cm	8
Saucière	4
Seau	2
Serpillère	2
Soupière inox 24 cm	10
Tasse à café	200
Tire-bouchons	4
Verre à eau	200
Verre Arcoroc (bar)	200
Verre à champagne (flûte)	200
Verre à sorbet (coupe)	150
Verre à vin	200

Salle F. Evrard

Vaisselle et ustensiles	Nombre
Assiette à dessert	70
Assiette creuse	70
Assiette plate	140
Balai	2
Boite à pharmacie	1
Bol	10
Casserole	1
Corbeille à pain Inox	12
Couteau	70
Couteau à viande 27 cm	1
Cuillère à café	70
Cuillère à soupe	70
Cuillère en bois	2
Décapsuleur	2
Essoreuse à salade	1
Fourchette	70
Louche (petite)	4
Ouvre-boîtes	2
Pelle à tarte	2
Planche à découper	1
Plat Inox ovale	4
Plat Inox rond creux (ø24cm)	2
Plat Inox rond plat ø33cm	2
Plateau bois stratifié	8
Pot en Inox	2
Saladier	6
Salière	6
Seau	2
Serpillère	2
Tasse à café 13cl	70
Tire-bouchons	2
Verre à eau	72
Verre à champagne (flûte)	72
Verre à liqueur	72
Verre à sorbet (coupe)	70
Verre à vin	72

**Le complément de vaisselle, pour un nombre de personnes supérieur aux chiffres indiqués ci-dessus, est à la charge de l'utilisateur.**

# INVENTAIRE

Salle R. Dufour

Allume gaz	1
Assiette à dessert	80
Assiette creuse	80
Assiette plate	160
Balai	2
Bol	30
Casserole	2
Corbeille à pain Inox	12
Couteau	80
Couteau à viande 27 cm	1
Cuillère à café	80
Cuillère à soupe	80
Cuillère en bois	4
Décapsuleur	2
Ecumoire (grande)	1
Ecumoire (petite)	2
Egouttoir (passoire à anses)	2
Essoreuse à salade	1
Faitout	3
Fourchette	80
Fourchette (2dents) 26cm	1
Louche (grande)	1
Louche (petite)	8
Marmite (grande)	2
Ouvre-boîtes	2
Pelle à tarte	2
Planche à découper	1
Plat Alu (plaque à rôtir)	2
Plat Inox ovale	8
Plat Inox rond creux (légumier) ø24cm	4
Plat Inox rond plat ø33cm	4
Plateau bois stratifié	8
Poêle	2
Pot en Inox	3
Raclette	2
Ravier inox ovale 20 cm	6
Saladier ARCOROC 25 cm	8
Salière	12
Saucière	6
Seau	2
Serpillère	2
Soupière inox 24 cm	8
Tasse à café 13cl	80
Tire-bouchons	2
Verre à champagne (flûte)	72
Verre à eau	72
Verre à liqueur	72
Verre à sorbet (coupe)	80
Verre à vin	72

Salle C. Adam

Assiette à dessert	60
Assiette creuse	60
Assiette plate	60
Balai	-
Boite à pharmacie	-
Bol	60
Casserole	2
Corbeille à pain Inox	8
Couteau	60
Couteau à viande 27 cm	-
Cuillère à café	50
Cuillère à soupe	60
Cuillère en plastique (grande)	1
Décapsuleur	2
Essoreuse à salade	-
Fourchette	60
Louche (petite)	4
Ouvre-boîtes	-
Pelle à tarte	-
Planche à découper	1
Plat Inox ovale	2
Plat Inox rond creux (légumier) ø24cm	2
Plat Inox rond plat ø33cm	-
Plateau bois stratifié	8
Pot en Inox	-
Saladier	-
Salière	6
Seau	-
Serpillère	-
Tasse à café 13cl	36
Tasse à chocolat	48
Tire-bouchons	-
Verre à eau	59
Verre ARCOROC	78
Verre à champagne (flûte)	60
Verre à liqueur	59
Verre à sorbet (coupe)	15
Verre à rosé	87
Verre à vin	60

**Le stock ci-dessus  
est en cours de complément**

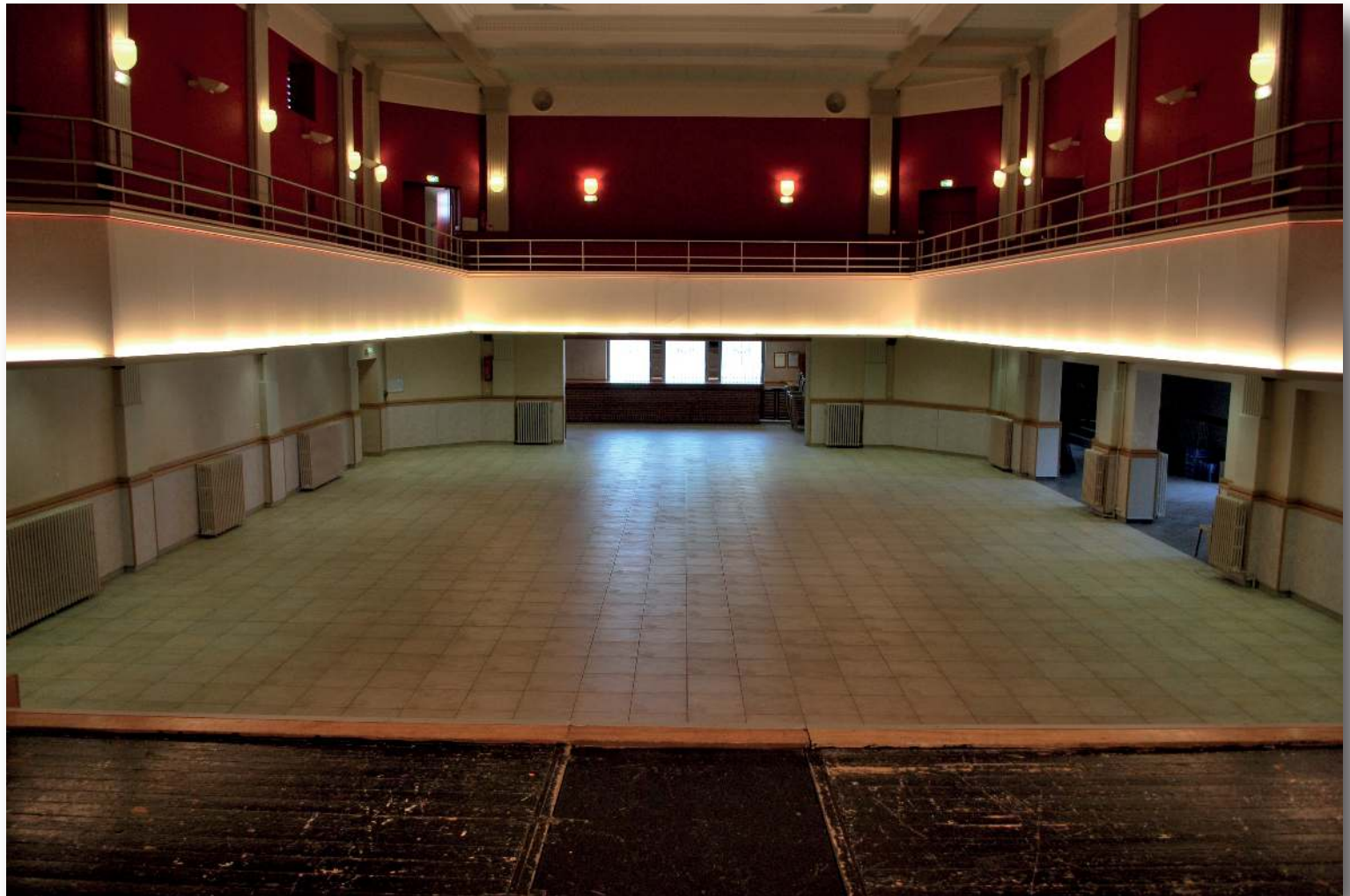
# PHOTOS

## Salle F. Mitterrand



# PHOTOS

## Salle F. Mitterrand (suite)



# PHOTOS

## Salle F. Mitterrand (suite)





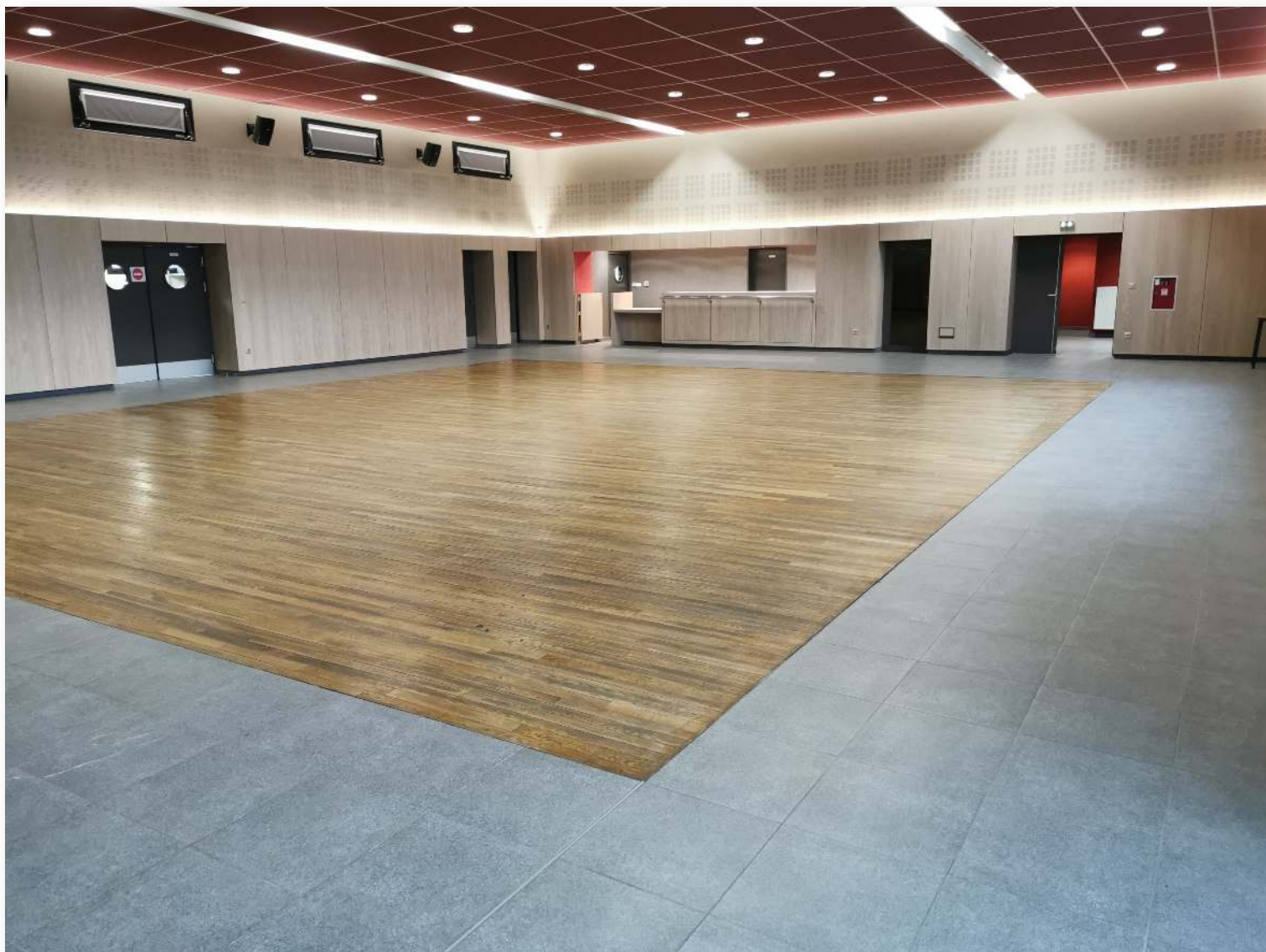
# PHOTOS

## Espace du 8



# PHOTOS

## Espace du 8 (suite)



# PHOTOS

## Espace du 8 (suite)



# PHOTOS

## Espace du 8 (suite)



# PHOTOS

## Salle R. Dufour



# PHOTOS

## Salle R. Dufour (suite)



# PHOTOS

## Salle R. Dufour (suite)



# PHOTOS

## Salle R. Dufour (suite)





# PHOTOS

## Salle F. Evrard



# PHOTOS

## Salle F. Evrard (suite)



# PHOTOS

## Salle C. Adam



# PHOTOS

## Salle C. Adam (suite)

