Chope 'n Co.

SOIF D'ÉVÈNEMENTS

Location vaisselle

Location de tirage à pression

Vente de vin et soft

Bières et cidres

BIÈRES EN FÛT	LITRES	TTC
Coq Hardi	20L	68.95 €
Coq Hardi	30L	94.80 €
Rombière (artisanale)	30L	86.50 €
Déviation (artisanale)	30L	86.50 €
Déviation (artisanale)	20L	65.90 €
Bière Blonde (Bras Goudale)	30L	74.50 €
Bavaria	30L	79.90 €

CIDRE	LITRES	TTC
Sorre doux fût	20L	67.50 €
Cidre bouteille (doux ou brut)	1L	2.50 €

BIÈRE BOUTEILLE	LITRES	TTC
Coq Hardi	25CL	0.87 €

BIÈRE SANS ALCOOL	LITRES	TTC
Primus	25CL	0.85 €

Soft

Limonade abeille 1.5L pet	1.39 €
Granini orange 1L	3.05 €
Solal orange 1L	2.36 €
Tropico 1.25L	3.03 €
Breizh Cola 1.5L pet	2.30 €
Breizh thé 1.5L pet	3.35 €
Orangina 1.5L pet	3.29 €

Punch et bibs cocktail

Punch maison	5.80 €
Sangria maison (blanche / rouge)	4.00 €

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

Bib cocktail 3L	24.50 €
Bib cocktail 5L	30.50 €
Bib coktail 10L	45.50 €

BIB COCKTAIL EN 3L, 5L ET 10 L : GUIGNOLET, FRUITS BLANC, EXOTIQUE, PASSION OU FRUITS ROUGES

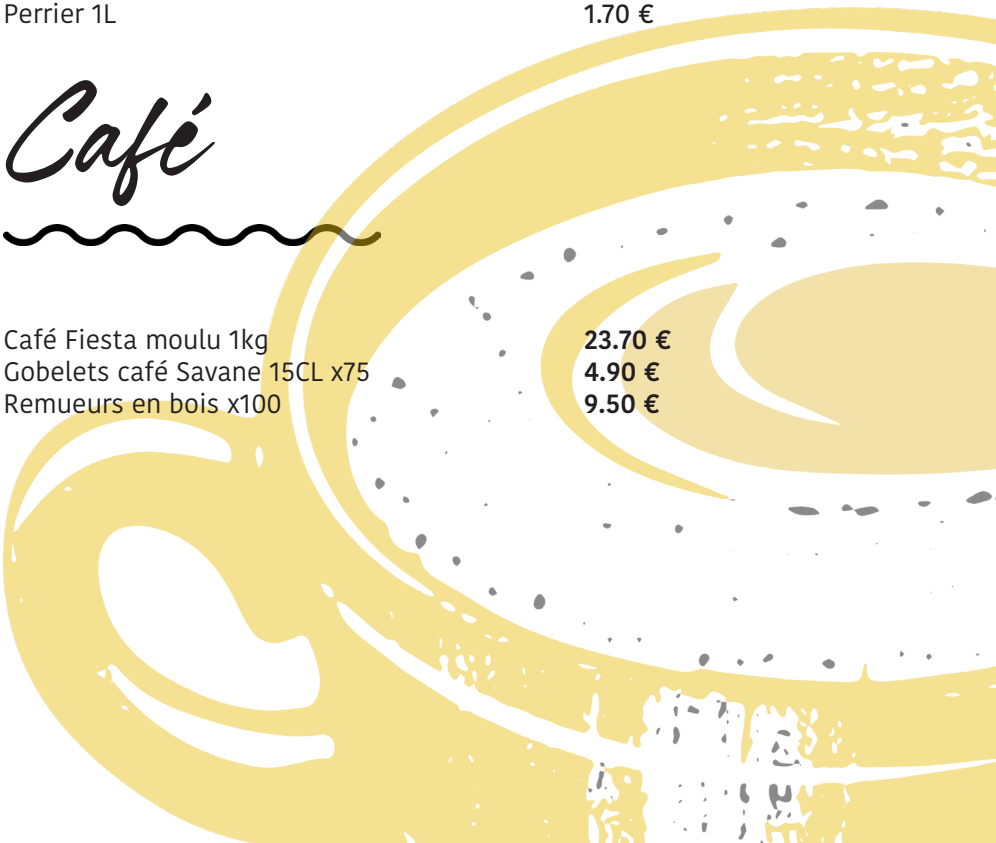
Crème de fruit cassis/pêche	15.90 €
Sirop sangria	7.05 €
Sirop framboise, passion, pêche, litchi, citron...	À partir de 6.50 €

Eaux

Cristaline 50CL	0.28 €
Cristaline 1.5L	0.29 €
Cristaline gazéifié 1.5L	0.48 €
San Pellegrino 1L	2.00 €
Perrier 1L	1.70 €

Café

Café Fiesta moulu 1kg	**23.70 €**
Gobelets café Savane 15CL x75	**4.90 €**
Remueurs en bois x100	**9.50 €**



Modalités et conditions

- Nous vous garantissons une utilisation optimale de votre tirage pression dans les conditions suivantes :

  Fûts de bière mis au frais la veille

  Branchement du tirage pression à l'ombre, à l'abris du soleil

  Installation du tirage pression à l'ombre, à l'abris du soleil

- Reprise de non consommés à l'unité

- Les dépannages sont gratuits lorsqu'ils sont liés à un problème dont Chope'n Co est responsable :
  - De 10h jusqu'à 23h les Samedi et les veilles de jours fériés
  - Dimanche : 10h/18h

- Les dépannages liés à l'activité du client -si non respect des consignes de bonne utilisation (manque de fûts, bière non mise au frais et qui mousse, matériel déréglé par le client...)
  seront facturés 50 €

  Dégustation des vins en accord avec votre menu : offerts
  plus de renseignements en boutique

Nos formules classiques

CLASSIQUE 1

1 assiette classique
1 verre Normandie
1 fourchette
1 couteau
1 cuillère à café

avec tasse **1.15 €**
sans tasse **1.00 €**

CLASSIQUE 2

2 assiettes classiques
2 verres Normandie
1 fourchette
1 couteau
1 cuillère à café
1 tasse

1.60 €

CLASSIQUE 3

3 assiettes classiques
2 verres Normandie
1 flûte Normandie
1 couvert de table
1 cuillère à café
1 tasse

2.35 €



Nos formules élégance

ÉLÉGANCE 1

1 assiette au choix
1 verre au choix
1 fourchette
1 couteau
1 cuillère à café
1 tasse

1.55 €

ÉLÉGANCE 2

2 assiettes au choix
2 verres au choix
1 fourchette
1 couteau
1 cuillère à café
1 tasse

2.00 €

ÉLÉGANCE 3

3 assiettes au choix
2 verres au choix
1 flûte Normandie
1 couvert de table
1 cuillère à café
1 tasse

2.95 €

Nos tarifs

VAISSELLE

PORCELAINE CLASSIQUE

Assiette ronde 21/24/27 CM	0.30 €

PORCELAINE ÉLÉGANCE

Assiette carrée 21/27cm	0.40 €
Assiette galice 26cm	0.40 €
Assiette creuse 22cm	0.40 €
Assiette rectangle 18x33cm	0.40 €
Assiette de présentation 31cm	0.40 €
Assiette noire	0.40 €
Assiette arbor	0.40 €



NAPPAGE

TISSU BLANC

Nappe 200x200cm	15.00 €
Nappe 220x220cm	15.00 €
Nappe 300x160cm	15.00 €
Serviette	1.50 €

Nos tarifs

VERRERIE

GAMME CLASSIQUE

PAR LOT DE 36 À 9.00 €

Verre à vin Normandie 16/23CL
Verre gobelet 16CL
Tasse à café classique

PAR LOT DE 49 À 12.25 €

Flûte à champagne Normandie 14CL
Verre à cocktail Island 22CL

GAMME EXQUISIT

PAR LOT DE 25 À 12.25 €

Verre à vin 35/48CL
Verre à eau 38CL
Verre à bière 28CL

GAMME ÉLÉGANCE

PAR LOT DE 25 À 7.25 €

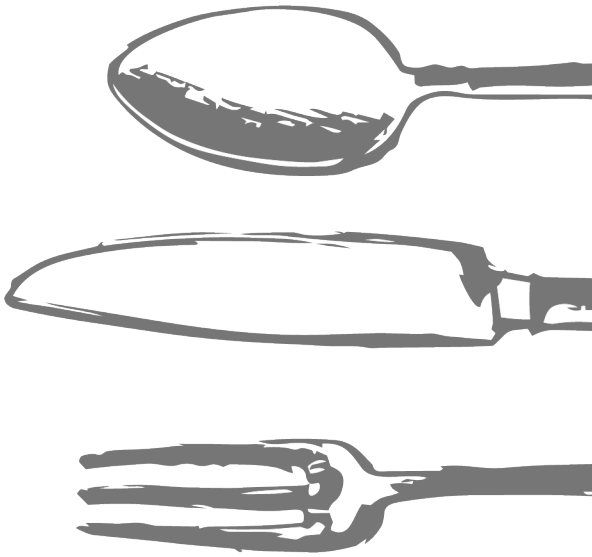
Coupe à champagne 13CL
Tasse à thé

PAR LOT DE 36 À 11.50 €

Verre à vin Cabernet 19/25CL
Flûte à champagne Cabernet 19CL
Tasse à café élégance
Verre à eau Salto 233CL
Ecocup



Nos tarifs



ORFÈVRERIE

GAMME CLASSIQUE

Couteau et fourchette : table, poisson, fromage	0.44 €
Cuillère : table, dessert, café	0.22 €

GAMME ÉLÉGANCE

Couteau et fourchette : table, poisson, formage	0.60 €
Cuillère : table, dessert, café	0.30 €

GAMME ASTRÉE

Couteau et fourchette : table, poisson, formage	0.80 €
Cuillère : table, dessert, café	0.40 €

COUTEAU À STEACK

0.50 €

Nos tarifs

MATÉRIEL ET MOBILIER

Crepière electrique	10.00 €
Chafing dish	20.00 €
Norvegienne	30.00 €
Étuve ventilée petite	120.00 €
Étuve ventilée grande	150.00 €
Bac gastro GN1	3.50 €
Grille	1.00 €
Table rectangulaire 183x0.76CM	10.00 €
Table ronde diamètre 152CM	10.00 €
Table ronde diamètre 180CM	15.00 €
1 table en bois + 2 bancs	25.00 €
Mange debout	12.00 €
Mange debout habillé	19.00 €
Housse de mange debout noir	10.00 €
Chaise	2.50 €
Housse de chaise blanche	4.00 €
Chaise habillée	6.00 €
Barnum 3x3M	80.00 €
Barnum 3x6M	140.00 €
Bâche de barnum (3x3)	5.00 €



GROS MATÉRIEL

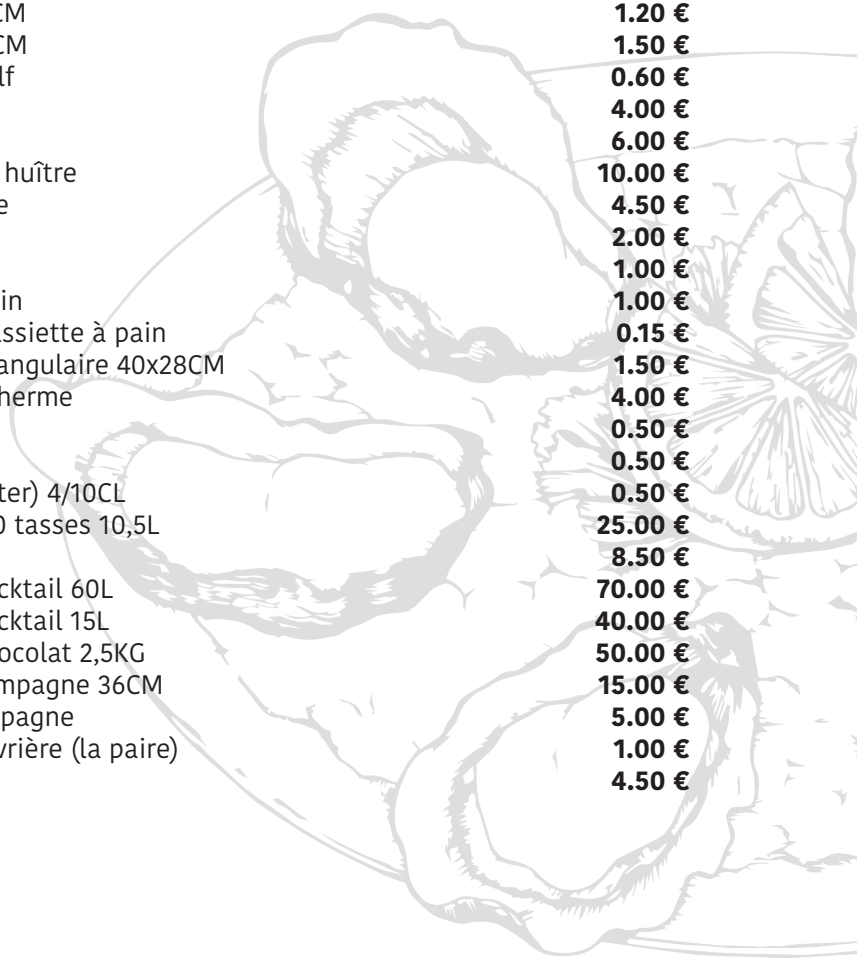
Friteuse 30L + gaz	150.00 €
Friteuse 70L + gaz	250.00 €
Brasero	180.00 €
Plancha + gaz	60.00 €
Remorque frigorifique	150.00 €
Fûts de bières	(sur devis)

Livraison obligatoire et selon disponibilités

Nos tarifs

SERVICE

Carafe ou pichet en verre 1L	**1.00 €**
Pichet inox	**2.00 €**
Plat ovale 38CM	**0.90 €**
Plat ovale 45CM	**1.20 €**
Plat ovale 60CM	**1.50 €**
Plateau de self	**0.60 €**
Socle à huître	**4.00 €**
Plat à huître	**6.00 €**
Socle + plat à huître	**10.00 €**
Pince de crabe	**4.50 €**
Saladier	**2.00 €**
Louche	**1.00 €**
Corbeille à pain	**1.00 €**
Sous tasse / assiette à pain	**0.15 €**
Corbeille rectangulaire 40x28CM	**1.50 €**
Verseuse isotherme	**4.00 €**
Bol	**0.50 €**
Cassolette	**0.50 €**
Verrine (Shooter) 4/10CL	**0.50 €**
Percolateur 70 tasses 10,5L	**25.00 €**
Bouilloire	**8.50 €**
Fontaine à cocktail 60L	**70.00 €**
Fontaine à cocktail 15L	**40.00 €**
Fontaine à chocolat 2,5KG	**50.00 €**
Vasque à champagne 36CM	**15.00 €**
Sceau à champagne	**5.00 €**
Salière et poivrière (la paire)	**1.00 €**
Tire-bouchon	**4.50 €**



Consignes retour vaisselle

La vaisselle doit être rendue sale.

Si les règles ne sont pas respectées, chaque bac de rangement sera facturé en supplément, ainsi que toute casse éventuelle.

En cas de casse, celle-ci sera facturée à l'unité et au prix d'achat.

Pour facilier le travail dans les meilleures conditions, merci de bien vouloir :

Remettre les verres à l'envers

Vider les assiettes et les ranger par référence dans les caisses correspondantes.

Disposer les couverts, dans les bacs prévus, en les plaçant dans le même sens (couteaux et fourchettes)

Aucun bac ne doit être rendu vide, car ils étaient tous pleins lors de la livraison.

Verres à l'envers *Assiettes vidées* *Couverts rangés*

Chope'n Co

La seule pression qu'on aime, c'est dans le verre

02 51 14 76 73

35 Rue Edouard Branly
44150 Ancenis-Saint-Géréons

Lundi : 15h-20h30
Mar, Mer, Jeu : 10h-13h / 15h-22h
Vendredi : 10h-01h (non stop)
Samedi 10h-13h

www.chopenco.fr