

RESTAURANT DU PERSONNEL

BLOIS (41)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : Confidentiel

Couverts / Production : 200 repas/jour

Montant de l'opération : Confidentiel

Montant des équipements : 210 000 € HT

SHON : 94 m²

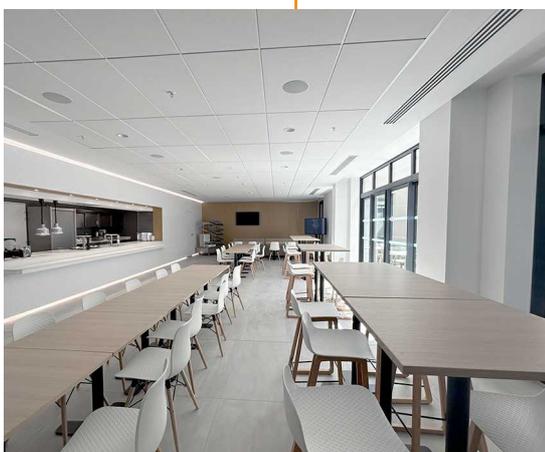
BIM : Non

Etat : En service

Date d'achèvement : 05/07/2023

DESCRIPTIF

Aménagement des locaux de cuisine et de distribution dans le restaurant d'entreprise d'une marque de luxe. Il s'agit d'une cuisine de production sur place avec un restaurant dimensionné pour 120 couverts le midi et 80 repas le soir.



222 108

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

02.40.29.22.53 | administration@begc.fr | www.begc.fr