

## ORANGE ALBERT 1ER

RENNES (35)



**Mission** : Base loi MOP – Restructuration

**Maître d'ouvrage** : Orange

**Architecte** : Fluélec Ingénierie

**Couverts / Production** : 300 repas/jour

**Montant de l'opération** : Non communiqué

**Montant des équipements** : 130 000 € HT

**SHON** : 460 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 01/07/2016



### DESCRIPTIF

Le restaurant d'entreprise Orange Albert 1er fonctionne en offre "snacking" pour permettre une restauration rapide avec des sandwichs, des paninis, salades, quiches, hots dogs... Puis une offre "scramble" avec des pôles bien distincts constitués de vitrines réfrigérées pour les entrées froides et les desserts mais également pour certains pôles de meuble bain-marie pour les plats du jour ou les entrées chaudes. La cuisine produit 300 repas/jour.



212 307.1

**BEGC concepteur de grandes cuisines**

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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