

RESTAURANT ADMINISTRATIF SUR LE SITE DES ARCHIVES NATIONALES

PIERREFITTE-SUR-SEINE (93)



Mission : Base loi MOP – Construction

Maître d'ouvrage : Oppic

Architecte : Nomade Architectes

Couverts / Production : 150 repas/jour

Montant de l'opération : 1 560 000 € HT

Montant des équipements : 152 000 € HT

SHON : 155 m²

BIM : Non

Etat : En service

Date d'achèvement : 30/06/2023



DESCRIPTIF

Création du restaurant administratif disposant d'une cuisine de production traditionnelle pour environ 150 repas/jour. Un local de préparations froides permet de préparer les hors d'œuvres et les desserts. Les plats préparés sont stockés en armoire froide mobile pouvant être disposée en arrière de distribution. La zone de cuissons est organisée en deux postes principaux : "cuisson traditionnelle" et "cuisson mixte". La distribution des plats chauds se fait sous forme d'un passe entre la cuisson et la salle à manger.



218013

BEGC concepteur de grandes cuisines

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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