

CATALOGUE MANIFESTATION

ARTICLES-TECHNIQUES-DOCUMENTATIONS

Table des matières

TIREUSES 3

LISTE DES FÛTS 12

FRIGOS ____14

BARS 15

Divers Matériels 16

Documentations 17



TIREUSES

Listes des tireuses

4

1, 2 robinets

5-7

A. Installation

A1. Remplissage

A2. Branchement

A3. Nettoyage

Tireuse Warsteiner

8-9

A. Installation

A1. Branchement

A2. Nettoyage

Détails techniques

10

Remplissage toutes tireuses

11



Liste des tireuses

no.article	Désignation	Images	Dimension en cm (LongxLargxH)	Gaz Aligal	Valeur location (week-end) hors TVA
GRILLEECOU	Grille d'écoulement tireuse				
WARTIMOB	Tireuse sur roues Warsteiner	WARSTEINER	66.5 x 62.2 x 112.2	2/13	150
TIR1ROBGLU	Tireuse 1 Rob. Gluhkriek		40 x 28.1 x 35.5		100
TIR1ROB018	Tireuse 1 Rob. Guinness		40 x 50 x 71	13	100
TIR2ROB056	Tireuse 2 Rob Tapstar Safari		55.5 x 37.1 x 36.5	2/13	150
TIR3ROBSS	Tireuse 3 Rob. sur Socle	And strong	65 x 68 x 13.7	2/13	200
BARROLEXT01	Bar roll Extenso 4 rob.	H H	145 x 53 x 100	2/13	250
TIR10R0BSS	Tireuse 10 Rob. sur Socle	المنافعة المنافعة	100 x 120 x 144	2/13	300

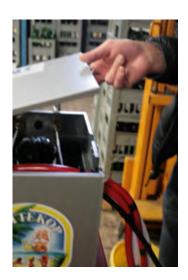
Tireuses Tapstar et Tiptap, Safari

A. Installation

A1. Remplissage du refroidisseur

1 Ouvrir le clapet et soulever le couvercle





2 Remplir d'eau le bac jusqu'où sont situées les résistances





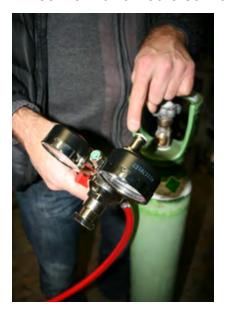
ATTENTION: NE PAS METTRE DE L'EAU SUR LE MOTEUR



Retrouvez l'installation complète sur youtube.

A2. Branchement - Détendeur

1 Vérifier que le joint du manomètre est toujours à sa place. Viser le manomètre sur la bouteille, serrer avec une clef.







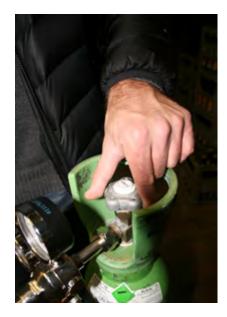
Vérifier que les robinets de gaz sont ouverts





Vérifier que la manomètre indique bien 2.2 bar. Sauf pour certaines bière allemandes et les anglaises (pour obtenir une bonne mousse) 2.8-3.0 bar

2. Deviser le robinet, afin de mettre l'installation sous pression.



A2. Branchement

Tête de fûts Sankey, Alumasc

3. Brancher ensuite la tête sur le fût et descendre la poignet jusqu'en bas

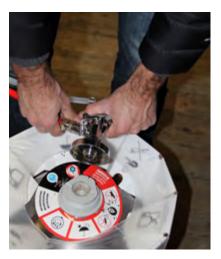






Tête de fûts Keykeg

4 Brancher ensuite la tête sur le fût et descendre la poignet jusqu'en bas







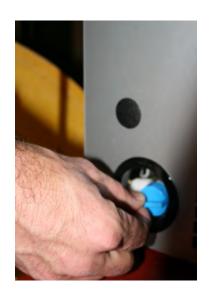
5 Ouvrir le robinet pour faire venir la bière.

A3. Mise hors service

1 Mettre un seau, ouvrir le robinet pour vider la cuve,







2 Donner un coup de chiffon à la tireuse.

Tireuses Warsteiner

A. Installation

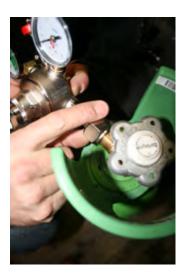
A1. Branchement

1 Vérifier que le joint du manomètre est toujours à sa place. Viser le manomètre sur la bouteille .



Vérifier que le robinet de gazest ouvert



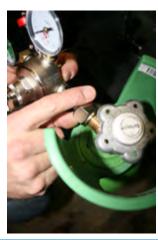


2 Devisez un peu le robinet afin de faire circuler le gaz.



3 Ouvrir et vérifier que le manomètre indique 2.0 bar.







A1. Branchement

4 Brancher la tête de fût, descendre la poingée contre le bas.







Votre tireuse est prête à être utilisé

A2. Mise hors service

1 Ouvrir le tiroir, décrocher le bac et vider l'eau





2 Donner un coup de chiffon autour de la tireuse

Détails techniques





	1, 2 robinets	Warsteiner	3 robinets	4 robinets
Tension électrique nécessaire	230 V	230 V	230 V	230 V
Intensité	2 A	1.6 A	3 A	2.5 A
Puissance	500 W	225W	700 W	600 W

Location de tireuses à bière :

A partir de 90 litres de bières Amstein (voir page 12-13) consommés **par robinet**, la location est offerte (soit facturée et créditée lors du retour)

Condition d'utilisation des tireuses à bière

Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU avant la mise sous tension.

C. Remplissage de nos tireuses

Tireuse

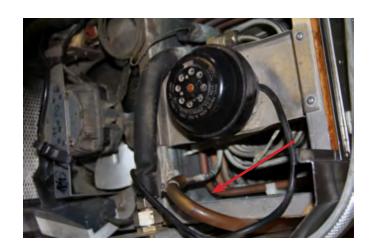
1 Soulever le clapet





2 Remplir le bac





Tireuse sur socle





Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz A	ligal
		Belgique					
Haute fermentat	ion / Ale Abbaye						
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.00	20 L.	sankey	2	13
Haute fermentat	ion / Ale Bière de fromen	t					
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.00	20 L.	sankey	2	13
Haute fermenta	ations / Ale Spéciale						
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.00	20 L.	sankey		
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.50	20 L.	alumasc		
CHOUF200FU	Chouffe	blonde	8.00	20 L.	alumasc	2	13
KARME200FU	Karmeliet Tripel	blonde	8.00	20 L.	sankey	2	13
DELTR200FU	Delirium Tremens	blonde	8.50	20 L.	sankey	2	13
DEKON200FU	De Koninck	ambrée	5.20	20 L.	sankey	2	13
KWAK200FU	Kwak "bière du cocher"	ambrée	8.50	20 L.	sankey	2	13
MCCHO200FU	Mc Chouffe	brune	8.00	20 L.	alumasc	2	13
Haute fermentat	ion / Ale Saison						
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.50	20 L.	alumasc	2	13
Basse fermentat	ion Premium/ Lager						
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.00	30 L.	sankey	2	13
BELPR200FU	Bel Premium	blonde	5.30	20 L.	sankey	2	13
BELPR300FU	Bel Premium	blonde	5.30	30 L.	sankey	2	13
Fermentations s	oontanées Lambic						
PECHE250FU	Pêcheresse	fruitée	2.50	25 L.	sankey	2	13
Fermentation mi	xte Oud bruin						
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.20	20L.	sankey	2	13
		Allemagne					
Haute fermentat	ion / Ale Bière de froment						
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.50	30L.	alumasc		13
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.00	30L.	alumasc		13
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.00	20L.	alumasc		13
Basse fermentat	ion Bock						
RIEAT200FU	Riegele Ator Hell	blonde	8.00	20 L.	alumasc		13
		Allemagne					
Basse fermentat	ion Premium /Lager						
WARST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	30 L.	alumasc	2	13
WARST200FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	20 L.	alumasc	2	13
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.2	30 L.	alumasc		13

Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz A	ligal
		Angleterre					
Haute fermentation	n / Ale Special						
SHNSP300FU	Spitfire	ambrée	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation	n / Ale Indian Pale Ale						
SHNIP300FU	Shepherd Neame IPA	blonde	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation	n / Ale Stout						
SHNDS300FU	Shepherd Neame Double Stout	noire	5.20	30 L.	alumasc		13
Haute fermentation	n / Ale Bitter						
вомрвзооги	Bombardier Premium Bitter	ambrée	4.10	30 L.	sankey		13
		Ecosse					
Basse fermentation	n Spéciale						
GORBL300FU	Gordon Finest Gold	blonde	10.00	30 L.	alumasc	2	13
Haute fermentation	n / Ale Spécial						
5AMSA300FU	Five AM red ale	blonde	5.00	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation	n / Ale Indian Pale Ale						
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.60	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation	n / Ale Stout						
JETBL300FU	Brewdog Jet Black Heart	noire	4.70	30 L.	keykeg	2	13
		USA					
Haute fermentation	n / Ale Spécial						
STOAB300FU	Stone Arrogant Bastard Ale	rousse	7.20	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation	n / Ale Indian Pale Ale						
STOIP300FU	Stone IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13
STORU300FU	Stone Ruination Double IPA 2.0	blonde	8.50	30 L.	keykeg	2	13
STOCB300FU	Stone Cali-Belgique IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

FRIGOS

Désignation	Photos	Dimension	Valeur location (week-end) hors TVA
Frigo Bahut (capacité 300btes)	- AMETERS	126 x 60 x 90	60
Frigo Manifestation (capacité 280btes)		60 x 60 x 155	70
Remorque frigorifique Capacité 4 pal. 80/120 au sol.	MATERIAL AMERICAN SERVICES OF	400 x 220 x 330	300
Remorque frigorifique	AMSTEIN E Was amount	290 x 164 x 190 cm	200

- 1. AMSTEIN SA loue les frigos et remorques frigorifiques aux conditions suivantes:
- Vente de minimum 240 bouteilles par frigo.
- Vente de minimum de 2'000 bouteilles par remorque.

Le prix de la location est doublé dans les cas suivants:

- le minimum de quantité n'est pas atteint
- Les produits demandés sont des articles hors priorité marketing 1-4 (articles importés directement par AMSTEIN SA).
- 2. Le matériel avec une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.

Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes **est interdit.**

Important

Veuillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

Types de refroidissement	Degrés de refroidissement	Min. Légal Denrées alimentaires
Véhicules frigorifiques	8-12°	Max. 5°C
Armoires frigorifiques	8-12°	Max. 5°C

BARS

Désignation	Gaz Aligal	Photos	Dimension	Valeur location (week-end) hors TVA
Bar + colonne 3 rob.	2	4	202 x 80 x 110	500
Bar + colonne 5 rob.	2	+	255 80 x 110	500
Bar métallique			217 x 80 x 112	400
Bar bidon + tireuse 5 rob.			350 x 80 x 110	500
Bar bidon			400 x 80 x 110	300

Divers Matériels

Comptoirs

Désignation	Photos	Dimension	Valeur location (week-end) hors TVA
Comptoir Tell (usagé)		195 x 50 x 115	5
Comptoir 2012		111 x 66 x 129	25
Table Red Bull/Warsteiner		120/120/140	30
Table Tonneau		100/100/50	15

Divers

Désignation	Photos	Valeur location (week-end) hors TVA
Parasol		15
Tonneau à débiter le vin		30

Tentes

Désignation	Photos	Dimension	Valeur location (week-end) hors TVA
Tente Wittekop 1 côté *		350 x 300	100
Tente Henniez 3 côtés *		450 x 400	100
Tente Wittekop hexagonale *	AMETERS!	400 x 400	100
Tente Wittekop pliable * sans bar (commander comptoir 2012)	The Miles	300 x 300	150
* Frais de montage fr. 80,- (sur d	emande)		

Documentations

18 Marche à suivre

19-20 Conditions manifestation

21 Demande de réservation

22 Formulaire de commande

Liste des fûts et matériels

23-25



Manifestation 2017 Marche à suivre

- 1. Prendre connaissance des conditions générales P. 19-20
- 2. Remplir le formulaire demande de réservation P. 21
- 3. Remplir le bulletin de commande à l'aide du matériel manifestation (p.25) et des fûts (P. 23-24)
- 4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à info@amstein.ch ou par fax au 021 943 50 53

Important

Seules les demandes envoyées avec tous les documents nommés ci-dessus seront traitées.

Conditions Manifestation 2017 Livraison / sur facture

- 1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir feuille annexée.
- 2. Location
 - A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Amstein (voir liste annexée) consommés par robinet, la location est offerte (soit facturée et créditée ensuite)
 - B. Pour les produits hors liste : une location sera demandée quel que soit le volume de bière achetée
 - C. Les frigos sont loués uniquement si un minimum de 240 bouteilles est vendu par frigo. Les remorques frigorifiques sont louées uniquement si un minimum de 2'000 bouteilles est vendu par remorque. Si ce minimum ne devait pas être atteint, le prix de location est alors doublé. La location est également doublée si les produits demandés sont des produits hors listes.
 - D. Si du matériel tiers doit être livré par nos soins, il sera facturé au prix de location de notre propre matériel
- 3. Rahais:

En cas d'enlèvement par vos soins directement à notre dépôt : -50 % sur les locations de matériel et -3% sur la marchandise

4. Forfait de double manutention

- A. La Maison Amstein ne majore pas ses prix de vente lors de manifestations, mais facture un forfait de double manutention de CHF 150,- (HT) par manifestation lorsqu'il y a consignation de marchandises.
- B. Les frais de double manutention ne sont pas facturés si le client ramène lui-même la marchandise à date et heure convenues au plus tard le jour de la commande, ou si enlevé et retourné par ses soins directement à notre dépôt

5. Commande

- A. <u>Délais</u>: pour les nouveaux clients, un délai minimum de 6 semaines avant livraison est nécessaire pour fournir un service de qualité
- B. La réservation doit obligatoirement être effectuée au moyen du formulaire (page 21) (Délais de réservation: nous vous rendons attentif au fait que nous avons une quantité limitée de matériel et qu'à certaines périodes de l'année il nous est impossible de satisfaire toutes les demandes, veuillez donc être prévoyant)
- C. <u>Modifications</u>: aucune modification n'est autorisée dans les 3 jours précédents la livraison (8 jours pour les livraisons via transporteur).
- 6. Modalités de livraison
 - A. Livraison & reprise : selon notre plan de tournée uniquement
 - B. Heures de livraison: Il n'est pas possible de fixer d'heures précises. Pour une raison d'organisation, une plage de 4 heures est indispensable
 - C. Le matériel et les boissons sont livrés et repris sur le lieu de la manifestation. Si l'accès à l'endroit est inaccessible (champ, passerelle, pavés, etc) par nos véhicules de livraison, le chauffeur déposera et reprendra le matériel à l'endroit qu'il jugera opportun
 - D. La distribution et le montage du matériel sur place sont à la charge du locataire. A la fin de la durée de location, le locataire s'engage à retourner à AMSTEIN SA le matériel démonté et les boissons en consignation non-entamées. Le tout propre, prêt au transport
 - E. Les éventuels travaux supplémentaires d'AMSTEIN SA pour le ramassage du matériel non préparé et/ou le nettoyage du matériel sale seront facturés au locataire en fonction du temps investi. (tarif de CHF 65,-/heure)
 - F. Le matériel avec une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.
 - G. Une participation au surcoût RPLP de fr. 8.00(HT) est facturée par livraison

Responsabilités

Il incombe au locataire d'assurer à ses frais le matériel et les boissons consignées. Les dommages et les réparations seront facturés au locataire à la valeur de remplacement du matériel/des boissons. Le locataire est responsable envers AMSTEIN SA

8. Utilisation conforme

Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes est interdit. Il est également interdit de cuisiner ou de faire des grillades à l'intérieur des tentes de débit. En cas de non-respect de ces conditions, AMSTEIN SA facturera un forfait de nettoyage de CHF 500,-

9. Condition d'utilisation des tireuses à bière

Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU

10. Consignation de marchandises

Doit être précisé lors de la commande



Conditions Manifestation 2017 Livraison / sur facture

Les retours sont acceptés et crédités uniquement dans leurs **emballages d'origine, en caisses/packs complets**, tels que livrés, non-entamés, non endommagés, non étiquetés par le client et en parfait état

Les bouteilles d'alcools forts uniquement sont repris à l'unité, mais au maximum en quantités inférieures ou dans leurs cartons d'origine

Notice sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires *** pour information ***

Lors de manifestations, il arrive régulièrement que le stockage et la réfrigération ne correspondent pas aux normes prescrites par l'ordonnance. En cas de contrôles par les inspecteurs des denrées alimentaires, ces manquements sont sévèrement punis. Des annulations complètes de manifestations ont déjà eu lieu lorsque le stockage et la réfrigération ne correspondaient pas aux normes

Voici ce que précise l'ordonnance du 1er mars 1995 :

RS 817.02 Art.11

Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieur à -18°C. Cette température peutêtre augmentée pour une courte durée pendant le transport et lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits dans les couches superficielles ne dépassera toutefois pas -15°C

RS 817.02 Art. 12

Les denrées alimentaires dans lesquelles il y a lieu de s'attendre à une prolifération rapide des micro-organismes à température ambiante (denrées alimentaires très périssables) doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à une température égale ou inférieur à 5°C à l'issue de leur obtention, de leur fabrication ou de leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sous : http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_02.html

Important

Veuillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

Types de refroidissement	Degrés de refroidissement	Min. Légal Denrées alimentaires
Véhicules frigorifiques	8-12°	Max. 5°C
Armoires frigorifiques	8-12°	Max. 5°C

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Quantités conseillées :

Pour information, les quantités indicatives pour une petite manifestation avec apéro, repas, soirée sont estimées par personne comme suit (l: litre, dl : décilitre, cl : centilitre) de :

- Eaux minérales : 3 à 5 dl. - Soft drink : 3 à 5 dl

Bières : 1 à 1.4 lVins : 1.5 à 2.5 dl

- Spiritueux (alcool fort): 8 cl

AMSTEINE

Manifestation - Demande de réservation

(Information obligatoire = *)

Nom de la manifestation *		Dates de la manifestation du au	
Nom du responsable *		Tel. No *	
Adresse de facturation e/ou no de client *			
Nom du responsable des factures fournisseurs *			
Livraison par Amstein *		Reprise par Amstein	
Pris à quai (9h-11h30 /13h-17h du lu-ve)	Retour à quai (9h-11h30 / 13h-17h du lu-ve)	
Date de livraison * (Respectivement d'enlèvement)		Heures *	
Adresse de livraison *			
Date de reprise * (respectivement De retour)		Tel No *	
Adresse de reprise (si différent)			
Remarques			

Manifestation - Formulaire de commande

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple-cola 33cl	0,-	exemple
Représent	ant	Ma Clie	nifestation ent	
Lieu et dat	e	Sig	nature	

Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	alc. Contenance Tête de fût		Gaz Aligal		
Belgique								
Haute fermentation / Ale Abbaye								
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.00	20 L.	sankey	2	13	
Haute fermentat	ion / Ale Bière de fromen	t						
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.00	20 L.	sankey	2	13	
Haute fermenta	itions / Ale Spéciale							
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.00	20 L.	sankey			
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.50	20 L.	alumasc			
CHOUF200FU	Chouffe	blonde	8.00	20 L.	alumasc	2	13	
KARME200FU	Karmeliet Tripel	blonde	8.00	20 L.	sankey	2	13	
DELTR200FU	Delirium Tremens	blonde	8.50	20 L.	sankey	2	13	
DEKON200FU	De Koninck	ambrée	5.20	20 L.	sankey	2	13	
KWAK200FU	Kwak "bière du cocher"	ambrée	8.50	20 L.	sankey	2	13	
MCCHO200FU	Mc Chouffe	brune	8.00	20 L.	alumasc	2	13	
Haute fermentat	ion / Ale Saison							
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.50	20 L.	alumasc	2	13	
Basse fermentati	ion Premium/ Lager							
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.00	30 L.	sankey	2	13	
BELPR200FU	Bel Premium	blonde	5.30	20 L.	sankey	2	13	
BELPR300FU	Bel Premium	blonde	5.30	30 L.	sankey	2	13	
Fermentations sp	oontanées Lambic							
PECHE250FU	Pêcheresse	fruitée	2.50	25 L.	sankey	2	13	
Fermentation mix	xte Oud bruin							
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.20	20L.	sankey	2	13	
	1	Allemagne	1		1			
Haute fermentation / Ale Bière de froment								
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.50	30L.	alumasc		13	
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.00	30L.	alumasc		13	
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.00	20L.	alumasc		13	
Basse fermentation Bock								
RIEAT200FU	Riegele Ator Hell	blonde	8.00	20 L.	alumasc		13	
Allemagne								
Basse fermentation Premium /Lager								
WARST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	30 L.	alumasc	2	13	
WARST200FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.80	20 L.	alumasc	2	13	
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.2	30 L.	alumasc		13	

Code article	Désignation	Couleur	Vol.alc.	Contenance	Tête de fût	Gaz A	ligal
Angleterre							
Haute fermentatio	n / Ale Special						
SHNSP300FU	Spitfire	ambrée	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Indian Pale Ale						
SHNIP300FU	Shepherd Neame IPA	blonde	4.50	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Stout						
SHNDS300FU	Shepherd Neame Double Stout	noire	5.20	30 L.	alumasc		13
Haute fermentatio	n / Ale Bitter						
BOMPB300FU	Bombardier Premium Bitter	ambrée	4.10	30 L.	sankey		13
		Ecosse					
Basse fermentatio	n Spéciale						
GORBL300FU	Gordon Finest Gold	blonde	10.00	30 L.	alumasc	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Spécial						
5AMSA300FU	Five AM red ale	blonde	5.00	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentatio	n / Ale Indian Pale Ale						
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.60	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation / Ale Stout							
JETBL300FU	Brewdog Jet Black Heart	noire	4.70	30 L.	keykeg	2	13
		USA					
Haute fermentation / Ale Spécial							
STOAB300FU	Stone Arrogant Bastard Ale	rousse	7.20	30 L.	keykeg	2	13
Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale							
STOIP300FU	Stone IPA	blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13
STORU300FU	Stone Ruination Double IPA 2.0	blonde	8.50	30 L.	keykeg	2	13
		blonde	6.90	30 L.	keykeg	2	13

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

Manifestation - Formulaire de commande

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. LxIxH	Valeur location (week-end) hors TVA	Total
	Bar bidon		400 x 80 x 110	300	
	Bar bidon + tireuse 5 rob.	2/13	350 x 80 x 110	500	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	145 x 53 x 100	250	
	Comptoir Tell		195 x 50 x 115	5	
	Comptoir 2012		111 x 66 x 129	25	
	Table Red Bull/Warsteiner		120/120/140	30	
	Table Tonneau		100/100/50	15	
	Frigo Bahut (capacité 300btes)		126 x 60 x 90	60	
	Frigo Manifestation (capacité 280btes)		60 x 60 x 155	70	
	Remorque frigorifique		400 x 220 x 330	300	
	Remorque frigorifique		290 x 164 x 190	250	
	Tireuse 1 rob. à eau	2/13		100	
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek		(175x2dl/heure)	100	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13		100	
	Tireuse 1 rob. Party Tap	2/13		100	
	Tireuse 2 rob. Tapstar + grille	2/13		150	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	137 x 64 x 68	200	
	Tireuse 10 rob. sur socle	2/13	120X80	300	
	Tonneau à débiter le vin			30	
	Tente Wittekop 1 côté *		350 x 300	100	
	Tente Henniez 3 côtés *		450 x 400	100	
	Tente Wittekop hexagonale *		400 x 400	100	
	Tente Wittekop pliable * sans bar (commander comptoir 2012)		300 x 300	150	
	* Frais de montage fr. 80,- (sur demande)				
	Valeur totale de location (H.T.)				

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Le client confirme avoir lu et approuve nos conditions générales de manifestation. (P.19-20)

Représentant	Responsable	
Lieu et date	Signature	