



Hôtel les Humanistes / Sélestat

Notre mission :

Concevoir une cuisine d'hôtel restaurant avec office petit déjeuner et préparation de pâtisserie d'une capacité d'environ 100 personnes et des salles de séminaires pour 100 personnes supplémentaires

Répondre aux attentes des maîtres d'ouvrage en concevant un outil efficace, compact et fonctionnel capable d'assurer le service des petits déjeuners, déjeuners et dîners 7j/7 à partir de produits frais.

Caractéristiques du projet :

Service à la carte, prestations de qualité proposées

Complément de stockage au sous-sol avec stockages secs et chambre froide boissons

Conception et équipement d'un bar et des buffets de petits déjeuners

Opération	BEST WESTERN PLUS - HÔTEL LES HUMANISTES
Maître d'ouvrage	SCI DES AIGLES SARL DEL PRETE et ROSIN
Référent de l'ouvrage	M. ROSIN & M. DEL PRETE Tél : 03 67 20 13 67
Maître d'œuvre	Agence d'Architecture J.M WOLFROM
Type de mission	maîtrise d'œuvre : BET Cuisine
Livraison du projet	octobre 2018
Montant HT des équipements de cuisine	115 000 €
Surface de la cuisine	70m ² de cuisine + 15m ² de réserves et vestiaires au sous-sol



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE



Hôtel les Humanistes / Sélestat



CONSULTANT
BUREAU D'ÉTUDES CUISINE