

Liste d'avitaillement

FLOREAL

Vivez votre passion

PRINCIPE :

Vous cochez la liste type, sachant que vous pouvez y ajouter des demandes spécifiques. En arrivant à bord, vous disposez de l'avitaillement sans avoir à faire des courses importantes. Cet avitaillement est livré en cartons ou en sacs plastiques.

Nous nous chargerons de mettre en route le réfrigérateur quelques heures avant votre arrivée à bord.

Type du bateau :	Nom du bateau :
------------------	-----------------

Nom du locataire :	Dates de location :
--------------------	---------------------

Nombre de personnes :

BOISSONS	Quantité		Quantité
Eau de source (1,5 l CHP)		Autre pâtes :	
Jus d'orange (litre en brick CHP)		Sauces (à préciser) :	
Pur jus d'orange (litre bout CHP)		Potage (à préciser) :	
Coca-Cola (1,5 l)		Café 100 % Arabica (250 g Carte Noire)	
Autre soda :		Café soluble (200 g Nescafé)	
Vin blanc Muscadet / lie 0,75 l		Filtres à café n° 4 (x 40 CHP)	
Vin rosé Provence 0,75 l		Thé (25 sachets Twinings)	
Vin rouge Bordeaux cubi 3 l		Chocolat instantané (450 g Nesquik)	
Bières Kronenbourg x 10		Sucre morceaux ou poudre	
Bières 1664 x 6		Céréales (à préciser) :	
Whisky « J&B » 0,70 l		Confiture de fraises (kg Andros)	
Autre alcool :		Confiture d'abricots (kg Andros)	
Champagne brut « Mercier » 0,75 l		Nutella (pot 400 g)	
		Chocolat tablette (à préciser) :	
DIVERS		Biscottes (x 34 CHP)	
Produit vaisselle (500 ml CHP)		Gâteaux secs (à préciser) :	
Eponges grattantes x 2 CHP		Confiserie (à préciser) :	
Essuie-tout x 3 CHP		Gâteaux apéritif	
Sacs poubelle 30 l (x 25 CHP)			
Rouleau aluminium (30 m CHP)		PAIN / VIENNOISERIE	
Papier toilette parfumé (x 6 CHP)		Pain de mie (500 g CHP)	
Serviettes papier x 100 blanches		Baguette	
Gobelets blancs x 50		Pain rond coupé	
		Croissants (x 12 Pasquier)	
EPICERIE		Brioche tranchée (500 g)	
Haricots verts extra fins (440 g CHP)		Barre quatre quart (800 g CHP)	
Petits pois / carottes e.f. (440 g CHP)			
Petits pois extra-fins (540 g CHP)		PRODUITS FRAIS	
Maïs (285 g CHP)		Lait U.H.T. ½ écrémé (brick CHP)	
Champignons émincés (230 g CHP)		Beurrier doux ou ½ sel 250 g	
Cassoulet (840 g W. Saurin)		Yaourts nature x 4 CHP	
Raviolis (800 g Panzani)		Autres (à préciser) :	
Paëlla (710 g Garbit)		Camembert (250 g Cœur de Lion)	
Taboulé (525 g Garbit)		Autres (à préciser) :	
Couscous (760 g Garbit)		Jambon blanc x 4 CHP	

Huile Tournesol (litre CHP)		Bacon x 10 CHP	
Vinaigre alcool (litre PP)		Saucisson sec (300 g RDF)	
Vinaigrette nature (500 ml CHP)		Saucisse sèche (300 g RDF)	
Poivre blanc moulu (50 g)		Rillettes 220 g	
Sel fin (boîte verseur 250 g)		Œufs x 6 CHP	
Moutarde (370 g CHP)		Taboulé (300 g CHP)	
Mayonnaise (250 g CHP)		Carottes râpées (300 g CHP)	
Ketchup (525 g Amora)		Salade sachet	
Cornichons (350 g CHP)			
Thon naturel (140 g CHP)		BOUCHERIE	
Salade mexicaine (260 g CHP)		Poulet cuit	
Salade niçoise (260 g CHP)		Autre viande (à préciser) :	
Riz long (4 sachets CHP)		
Spaghettis (500 g Panzani)		
Chips (200 g CHP)			
		FRUITS ET LEGUMES	
		
		
		
		