



Ancien salon de thé, cet établissement situé sous le musée du Vieux-Coppet, est devenu l'Auberge Communale de la Ville de Coppet.

Ce restaurant dans un espace atypique et authentique dispose de 38 places assises intérieures.

Le lieux a été complètement réaménagé et repensé pour offrir un maximum d'espace à la clientèle tout en permettant la mise en place d'une cuisine professionnelle.



DONNÉES TECHNIQUES

CLIENT : Ville de Coppet

ARCHITECTE : Glatz - Delachaux

ADRESSE : Grand-Rue 30 - 1296 Coppet

CONSTRUCTION : 2022

TYPE : Cuisine professionnelle, bar

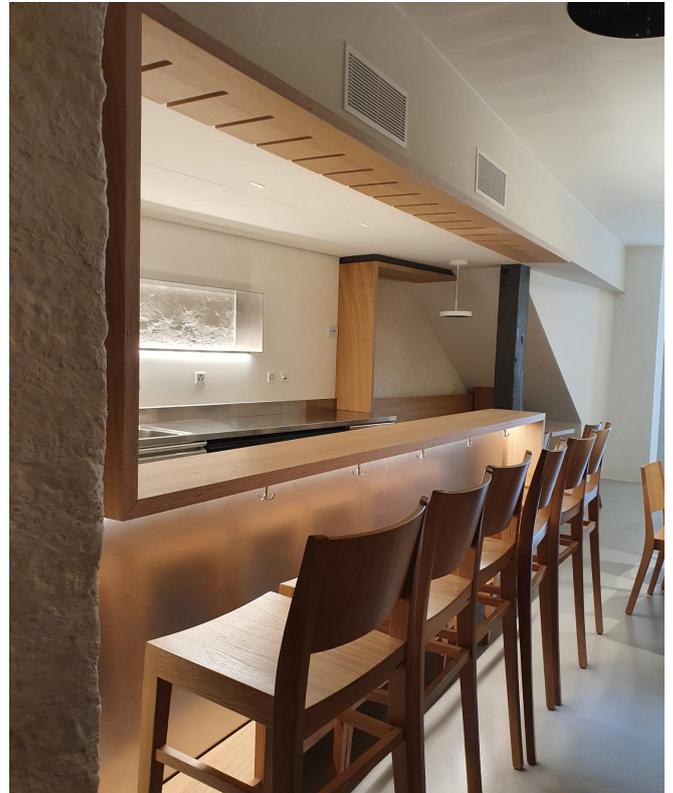
RÉALISÉ : fourniture et pose de l'ensemble des équipements

RÉALISATION

Ce projet a été retravaillé afin de créer le maximum de rangement et d'espace de travail possible dans un lieu très étroit. Les meubles ont des profondeurs variables et s'adaptent à la courbe des murs.

La partie cuisson est réalisée avec des unités modulables pour que la cuisine puisse évoluer au fil des saisons. Le four combi-steamer est un four compact et la salamandre à été suspendue pour libéré l'espace.

Une étagère encastrée avec une partie en porte-à-faux, réalisée en inox 6 mm, avec LED a également été intégrée au projet.



MATÉRIELS

THERMIQUES : four combi-steamer compact 6 niveaux FM, appareils de table Mareno : inductions, plancha, bain-marie, friteuse, salamandre

INOX : agencements sur-mesure, étagère encastrée, habillage bar, hotte

LAVERIE : Lave-verre Classeq

FROID : tables réfrigérées autonomes, armoires réfrigérées-congélation, comptoir à boisson, machine à glaçons.