

## Fiche pratique

Préparation de la mise en place de la salle  
La fiche peut évoluer en fonction des besoins du service

Prévision pour ..... Couverts

Date du service : ... ..

Info.
-------

	Grands couverts			Couverts à entremet			Grandes Assiettes	Assiettes Entremets	Assiettes Creuses	Couverts à poisson		Cuillères à thé
	Cuillère	Fourchettes	Couteaux	Cuillère	Fourchettes	Couteaux				Fourchettes	Couteaux	
M. en place à la carte												
Entrée												
Plat												
Fromage												
Dessert												
<b>Total pour le rang</b>												

Assiette de présentation		Sous tasses à thé	
Planche à découper		Dessous de carafe	
Couteau de tranche		Verre à eau	
Louche		Verre à vin	
Décors table		Ménage (sel/poivre)	
Carnet de bon		Huilier	
Porte menu		Moutardier	

Notes.

Conseils et informations en fonction des besoins du service :