



# LES CUISINES PROFESSIONNELLES FICHE TECHNIQUE

le cube  
RECEPTIONS

Le lieu de vos événements privés et professionnels

L'ensemble des salons est proposé avec sa cuisine traiteur professionnelle : **très spacieuses**, ces cuisines sont à la disposition des traiteurs ; elles sont **entièrement équipées d'appareils et de mobiliers professionnels** et disposent d'un accès indépendant.  
Nos cuisines traiteurs peuvent également **accueillir des ateliers et cours de cuisine** pour vos événements corporate.



## TECHNIQUE & ÉQUIPEMENTS

### Cuisine rez-de-chaussée

Superficie : 100 m<sup>2</sup>

### Cuisine niveau - 2

Superficie : 50 m<sup>2</sup>

- Chambre froide
- Piano inox gaz
- Four
- Étuve
- Chauffe plat
- Marchine à glaçons
- Atelier plonge
- Plans de travail inox