

MC Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie

Devis n° 1031 / 2512

Rentrée 2023

Éléments complémentaires à se procurer pour la MC Pât. – Glacerie – Choco. – Confiserie

1031 / 2513 72 €^{TTC}

101545	1 BROCHE A TREMPER 3 DENTS MF MF	5030.00	1 Rouleau nougatine métal 35 cm
101546	1 BROCHE A TREMPER 2 DENTS MF MF	10584	1 Paire de Gants à sucre « suivant la taille de l'apprenti(e) »

1031 / 2512 Mallette + Ensemble = 258 €^{TTC}

gravure en option

Mallette avec logo EPMT

1

Éléments requis en CAP – acheter uniquement les éléments manquants

12612	1	MALETTE PLAST P-XL EPMT	10251	1	CUILLERE TABLE INOX
10033	1	BALANCE S-INOX 5KG/1G	11562	1	PALETTE A CHOCOLAT INOX 20 CM ABS
10203	1	CADENAS COMBINAISON FILIERE	11204	1	MARYSE SILICONE 30CM
10216	1	CISEAUX TOUS SERVICE	11688	1	PACK 2 REGLES A FONDANT ALU 30 CM
11510	1	PEIGNE RECTANGLE PLASTIQUE	11542	1	PINCEAU MANCHE PLASTIQUE 40
10226	1	CORNE LEJEUNE	12520	1	PLANCHETTE PLAST 25X14 H 0.5 CM
10228	1	CORNE GM ROUGE	11105	1	POCKET LINGETTES
10266	1	EMINCEUR MASSIF RIVETE 25 CM	11709	1	RAPE MICRO-P CLASSIQUE
10417	1	ENTREMET INOX SML 28 CM	11702	1	ROULEAU HETRE PM
11404	1	OFFICE INOX RIVETE COLOR 10 CM	11697	2	SILPAT 60 X 40
12500	9	DOUILLE INOX HYGIENE (8/10/12/14/A6/B6/F6/STH-PM/BU8)	11766	1	SPATULE COMPOSITE 30 CM
10400	1	EPLUCHEUR INOX PRO FRANCE	11725	1	SPATULE COUDEE 28 CM ABS (24+4)
11225	1	MINUTEUR ELECTRONIQUE 20H	11743	1	SPATULE INOX 21 CM ABS
10517	1	FOUET INOX 30 CM RENFORCE	11745	1	SPATULE INOX 25 CM ABS
10561	1	FOURCHETTE TABLE INOX	11813	1	THERMOMETRE DIGIPRIMA 50/+200°C
			11801	1	TIGE RUSSE 15CM INOX
			11820	1	TRIANGLE INOX 10CM ABS

Compléments facultatifs:

7325.00	1	Décapeur thermique 2000W	59,90€^{TTC}	
5925.10	1	boite 9 découpoirs RU composite	16,20€^{TTC}	
8104.00	1	paire Gants 100% coton chocolat	5,30€^{TTC}	

Livres

Obligatoire (pour la formation) :

960	Technologie Pâtisserie CAP soldet Tome 1 Edition 2020	1	30,00€ TTC
857	CAP Pâtissier 2020 Delagrave-Lanore « Facultatif »	1	21,00€ TTC

Conditions commerciales

	<p>MALLETES Coutellerie Ustensiles Garantie Qualité</p>	<p>90 ans <i>1930 - 2020</i> A VOTRE SERVICE</p>
	<p>Mallette création exclusive</p>  <p>Solide et « poids plume »</p>	<p>Coutellerie garantie 30 ans.</p> <p>Garantie ustensiles : usage professionnel intensif</p>
<p>Ustensiles et coutellerie de votre ensemble</p> <p>disponibles à l'achat au détail toute l'année.</p>	<p>TARIFS GROSSISTE</p> <p>Prix négocié avec votre école</p>	<p>GRAVURE EXCLUSIVE SECURE+ incluse</p> <p>Sur votre mallette, coutellerie et principaux ustensiles</p>

Comment commander ?

**VENEZ ACHETER A NOTRE MAGASIN
D'ASNIERES-SUR-SEINE**

Avec cette liste, vous êtes servis immédiatement, et repartez avec le matériel gravé.

Plan d'accès sur mamallette.fr



RER C - STATION Les Grésillons à 50 mètres.

OUVERT du Lundi au Vendredi :

9h-12h30 & 14h - 18h

+ le samedi matin de 9h à 12h

Horaires d'été 2023:

DU 30 juillet au 21 AOUT inclus :

Lundi au Vendredi : 9h-12h30 & 14h -17h

Fermé le samedi durant cette période

Tarifs établis le 02/01/2023 TVA INCLUSE

493 536 189

OU BIEN

Commandez en ligne sur mamallette.fr

et recevez votre commande à votre domicile