



CATALOGUE MANIFESTATION

ARTICLES-TECHNIQUES-DOCUMENTATIONS

Table des matières

TIREUSES 3

LISTE DES FÔTS 10

FRIGOS 12

COMPTOIRS, TENTES 13

DOCUMENTATIONS 14



TIREUSES

| | |
|-----------------------------|-----|
| Listes des tireuses | 4 |
| 1, 2 robinets | 5-7 |
| A. Installation | |
| A1. Remplissage | |
| A2. Branchement | |
| A3. Nettoyage | |
| Détails techniques | 10 |
| Remplissage toutes tireuses | 11 |



Liste des tireuses

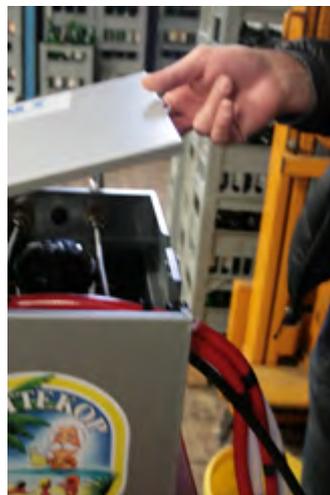
| no.article | Désignation | Images | Dimension en cm (LongxLargxH) | Gaz Aligal | Valeur location (week-end) hors TVA |
|-------------|--------------------------|--|-------------------------------------|---------------|--|
| TIR1ROBGLU | Tireuse 1 Rob. Gluhkriek |  | 40 x 28.1 x 35.5 | | 100.- |
| TIR1ROB018 | Tireuse 1 Rob. Guinness |  | 40 x 50 x 71 | 13 | 100.- |
| TIR1ROBAE | Tireuse 1 Rob. Avec Eau |  | 63 x 45 x 29 | 2/13 | 100.- |
| TIR2ROB056 | Tireuse 2 Rob+ grille |  | 55.5 x 37.1 x 36.5 | 2/13 | 150.- |
| TIR3ROBSS | Tireuse 3 Rob. sur Socle |  | 65 x 68 x 13.7 | 2/13 | 200.- |
| BARROLEXT01 | Bar roll Extenso 4 rob. |  | 145 x 53 x 100 | 2/13 | 250.- |

Tireuses Tapstar et Tiptap, Safari

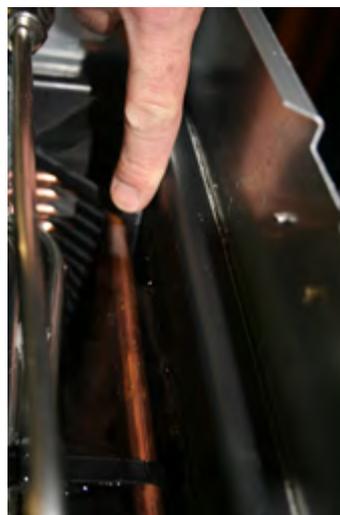
A. Installation

A1. Remplissage du refroidisseur

1 Ouvrir le clapet et soulever le couvercle



2 Remplir d'eau le bac jusqu'à où sont situées les résistances



ATTENTION: NE PAS METTRE DE L'EAU SUR LE MOTEUR



Retrouvez l'installation complète sur youtube.

A2. Branchement - Détendeur

- 1 Vérifier que le joint du manomètre est toujours à sa place.
Viser le manomètre sur la bouteille, serrer avec une clef.



Vérifier que les robinets de gaz sont ouverts



Vérifier que la manomètre indique bien 2.2 bar. Sauf pour certaines bière allemandes et les anglaises (pour obtenir une bonne mousse) 2.8-3.0 bar

2. Deviser le robinet, afin de mettre l'installation sous pression.



A2. Branchement

Tête de fûts Sankey, Alumasc

3. Brancher ensuite la tête sur le fût et descendre la poignet jusqu'en bas



Tête de fûts Keykeg

4 Brancher ensuite la tête sur le fût et descendre la poignet jusqu'en bas



5 Ouvrir le robinet pour faire venir la bière.

A3. Mise hors service

1 Mettre un seau, ouvrir le robinet pour vider la cuve,



2 Donner un coup de chiffon à la tireuse.

Détails techniques



| | 1, 2 robinets | 3 robinets | 4 robinets |
|-------------------------------|---------------|------------|------------|
| Tension électrique nécessaire | 230 V | 230 V | 230 V |
| Intensité | 2 A | 3 A | 2.5 A |
| Puissance | 500 W | 700 W | 600 W |

Location de tireuses à bière :

A partir de 90 litres de bières Amstein (voir page 12-13) consommés **par robinet**, la location est offerte (soit facturée et créditée lors du retour)

Condition d'utilisation des tireuses à bière

Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU avant la mise sous tension.

[Vidéo d'instruction pour installer une tireuse. ICI](#)

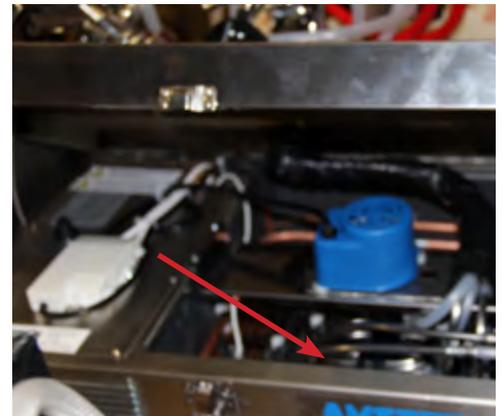
C. Remplissage de nos tireuses

Tireuse

1 Soulever le clapet



2 Remplir le bac



Tireuse sur socle



| Code article | Désignation | Couleur | Vol.alc. | Contenance | Tête de fût | Gaz Aligal |
|---|------------------------------|------------|----------|------------|-------------|------------|
| Belgique | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Abbaye | | | | | | |
| MARBL200FU | Maredsous blonde | blonde | 6.00 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| Haute fermentation / Ale Bière de froment | | | | | | |
| WITT200FU | Wittekop | blanche | 5.00 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| Haute fermentations / Ale Spéciale | | | | | | |
| BARBA150FU | Barbar au Fut | blonde | 8.00 | 15 L. | alumasc | 2 13 |
| CUVTR200FU | Cuvée des Trolls | blonde | 7.00 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| LUPUL200FU | Lupulus Tripel | blonde | 7.50 | 20 L. | alumasc | 2 13 |
| CHOUF200FU | Chouffe | blonde | 8.00 | 20 L. | alumasc | 2 13 |
| KARME200FU | Karmeliet Tripel | blonde | 8.00 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| DELTR200FU | Delirium Tremens | blonde | 8.50 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| KWAK200FU | Kwak "bière du cocher" | ambrée | 8.50 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| MCCHO200FU | Mc Chouffe | brune | 8.00 | 20 L. | alumasc | 2 13 |
| Haute fermentation / Ale Saison | | | | | | |
| STFSA200FU | St-Feuillien Saison | ambrée | 6.50 | 20 L. | alumasc | 2 13 |
| Basse fermentation Premium/ Lager | | | | | | |
| PRIMU300FU | Primus Lager | blonde | 5.00 | 30 L. | sankey | 2 13 |
| BELPR200FU | Bel Premium | blonde | 5.30 | 20 L. | sankey | 2 13 |
| BELPR300FU | Bel Premium | blonde | 5.30 | 30 L. | sankey | 2 13 |
| Fermentation mixte Oud bruin | | | | | | |
| LIEFR200FU | Liefmans Fruitesse | fruitée | 4.20 | 20L. | sankey | 2 13 |
| Allemagne | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Bière de froment | | | | | | |
| ANDHW300FU | Andechser Hefe Weissbier | blanche | 5.50 | 30L. | alumasc | 13 |
| KONLW200FU | Konig Ludwig Weissbier | blanche | 5.50 | 20L. | alumasc | 13 |
| SEBAW300FU | Sebastian Riegele's Weisse | blanche | 5.00 | 30L. | alumasc | 13 |
| RIEDO200FU | Riegele Weizen Doppelbock | blanche | 8.00 | 20L. | alumasc | 13 |
| LIEYE200FU | Liefmans Yell'Oh | Aromatisée | 3.80 | 20L | sankey | 2 13 |
| Indian Pale Ale | | | | | | |
| RIIPA300FU | Riegele IPA Simco | blonde | 5.00 | 30L. | alumasc | 13 |
| Basse fermentation Bock | | | | | | |
| RIEAT200FU | Riegele Ator Hell | blonde | 8.00 | 20 L. | alumasc | 13 |
| Allemagne | | | | | | |
| Basse fermentation Premium /Lager | | | | | | |
| WARST200FU | Warsteiner Premium Verum * | blonde | 4.80 | 20 L. | alumasc | 2 13 |
| WARST300FU | Warsteiner Premium Verum * | blonde | 4.80 | 30 L. | alumasc | 2 13 |
| COMME300FU | Commerzienrat Riegele Privat | blonde | 5.2 | 30 L. | alumasc | 13 |

| Code article | Désignation | Couleur | Vol.alc. | Contenance | Tête de fût | Gaz | Aligal |
|---|----------------------------|---------|----------|------------|-------------|-----|--------|
| Angleterre | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Bitter | | | | | | | |
| BOMP300FU | Bombardier Premium Bitter | ambrée | 4.10 | 30 L. | sankey | | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| TROOP200FU | Trooper Fût Petainer 20L | blonde | 4.70 | 20L. | sankey | | 13 |
| Ecosse | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| 5AMSA300FU | Brewdog Five AM red ale | blonde | 5.00 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| INDPA300FU | Brewdog Indie Pale Ale | blonde | 4.20 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| ELVJU200FU | Brewdog Elvis Juice | blonde | 6.50 | 20 L. | keykeg | 2 | 13 |
| PUNIP300FU | Brewdog Punk IPA | blonde | 5.60 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Stout | | | | | | | |
| JETBL200FU | Brewdog Jet Black Heart | noire | 4.70 | 20 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Irlande | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| OHAIR300FU | O'Hara's Irish Red | rousse | 4.30 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| USA | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| STOAB300FU | Stone Arrogant Bastard Ale | rousse | 7.20 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| STOIP300FU | Stone IPA | blonde | 6.90 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

FRIGOS

| Désignation | Photos | Dimension | Valeur location (week-end) hors TVA |
|--|---|--------------------|-------------------------------------|
| Frigo Manifestation (capacité 280btes) |  | 60 x 60 x 155 | 70.- |
| Remorque frigorifique Capacité 4 pal. 80/120 au sol. |  | 400 x 220 x 330 | 300.- |
| Remorque frigorifique Capacité 4 pal. 80/120 au sol. |  | 290 x 164 x 190 cm | 250.- |

| Types de refroidissement | Degrés de refroidissement | Min. Légal Denrées alimentaires |
|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Véhicules frigorifiques | 8-12° | Max. 5°C |
| Armoires frigorifiques | 8-12° | Max. 5°C |

| Donnés techniques | Remorque frigo | | |
|----------------------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|
| | Frigo manif | 400x220x330cm | 290x164x190cm |
| Tension électrique nécessaire | 240 V | 240 V (réfrigérateur) | 230 V (réfrigérateur) |
| Intensité | 2 A | 4 A (réfrigérateur) | 4 A (réfrigérateur) |
| Puissance | 450 W | 940 W (réfrigérateur) | 940 W (réfrigérateur) |

1. AMSTEIN SA loue les frigos et remorques frigorifiques aux conditions suivantes:

- Vente de minimum 240 bouteilles par frigo.
- Vente de minimum de 2'000 bouteilles par remorque.

Le prix de la location est doublé dans les cas suivants:

- le minimum de quantité n'est pas atteint
- Les produits demandés sont des articles hors priorité marketing 1-4 (articles importés directement par AMSTEIN SA).

2. Le matériel avec une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.

Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes est interdit.

Important

Veillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

Divers Matériels

Comptoirs

| Désignation | Photos | Dimension | Valeur location (week-end) hors TVA |
|---------------------------|---|----------------|-------------------------------------|
| Comptoir Tell (usagé) | | 195 x 50 x 115 | 5.- |
| Comptoir 2012 |  | 111 x 66 x 129 | 25.- |
| Table Red Bull/Warsteiner |  | 120/120/140 | 30.- |
| Table Tonneau |  | 100/100/50 | 15.- |

Divers

| Désignation | Valeur location (week-end) hors TVA |
|--|-------------------------------------|
| Tonneau à débiter le vin (ouvert/2 compartiments) | 30.- |

Tentes

| Désignation | Photos | Dimension | Valeur location (week-end) hors TVA |
|--|--|-----------|-------------------------------------|
| Tente Wittekop 1 côté * |  | 350 x 300 | 100.- |
| Tente Henniez 3 côtés * |  | 450 x 400 | 100.- |
| Tente Wittekop hexagonale * |  | 400 x 400 | 100.- |
| Tente Wittekop pliable * sans bar (commander comptoir 2012) |  | 300 x 300 | 150.- |

Documentations

| | |
|-----------------------------|-------|
| Marche à suivre | 15 |
| Conditions manifestation | 16-17 |
| Demande de réservation | 18 |
| Formulaire de commande | 22-24 |
| Liste des fûts et matériels | 19-20 |



Manifestation 2017

Marche à suivre

1. Prendre connaissance des conditions générales - P. 16-17
2. Remplir le formulaire demande de réservation - P. 18
3. Remplir le bulletin de commande (p.22,24) à l'aide du matériel manifestation et des fûts (P. 19-20)
4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à info@amstein.ch ou par fax au 021 943 50 53

Important

Seules les demandes envoyées avec tous les documents nommés ci-dessus seront traitées.

1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir feuille annexée.
2. Location
 - A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Amstein (voir liste annexée) consommés par robinet, la location est offerte (soit facturée et créditée ensuite)
 - B. Pour les produits hors liste : une location sera demandée quel que soit le volume de bière achetée
 - C. Les frigos sont loués uniquement si un minimum de 240 bouteilles est vendu par frigo. Les remorques frigorifiques sont louées uniquement si un minimum de 2'000 bouteilles est vendu par remorque. Si ce minimum ne devait pas être atteint, le prix de location est alors doublé. La location est également doublée si les produits demandés sont des produits hors listes.
 - D. Si du matériel tiers doit être livré par nos soins, il sera facturé au prix de location de notre propre matériel
3. Rabais:

En cas d'enlèvement par vos soins directement à notre dépôt : -50 % sur les locations de matériel et -3% sur la marchandise
4. Forfait de double manutention
 - A. La Maison Amstein ne majore pas ses prix de vente lors de manifestations, mais facture un forfait de double manutention de CHF 150,- (HT) par manifestation lorsqu'il y a consignation de marchandises.
 - B. Les frais de double manutention ne sont pas facturés si le client ramène lui-même la marchandise à date et heure convenues au plus tard le jour de la commande, ou si enlevé et retourné par ses soins directement à notre dépôt
5. Commande
 - A. Délais : Un délai minimum de 6 semaines avant livraison est nécessaire pour fournir un service de qualité
 - B. La réservation doit obligatoirement être effectuée au moyen du formulaire (page 21)
(Délais de réservation: nous vous rendons attentif au fait que nous avons une quantité limitée de matériel et qu'à certaines périodes de l'année il nous est impossible de satisfaire toutes les demandes, veuillez donc être prévoyant)
 - C. Modifications : aucune modification n'est autorisée dans les 3 jours précédents la livraison (8 jours pour les livraisons via transporteur).
6. Modalités de livraison
 - A. Livraison & reprise : selon notre plan de tournée uniquement
 - B. Heures de livraison: Il n'est pas possible de fixer d'heures précises. Pour une raison d'organisation, une plage de 4 heures est indispensable
 - C. Le matériel et les boissons sont livrés et repris sur le lieu de la manifestation. Si l'accès à l'endroit est inaccessible (champ, passerelle, pavés, etc) par nos véhicules de livraison, le chauffeur déposera et reprendra le matériel à l'endroit qu'il jugera opportun
 - D. La distribution et le montage du matériel sur place sont à la charge du locataire. A la fin de la durée de location, le locataire s'engage à retourner à AMSTEIN SA le matériel démonté et les boissons en consignation non-entamées. Le tout propre, prêt au transport
 - E. Les éventuels travaux supplémentaires d'AMSTEIN SA pour le ramassage du matériel non préparé et/ou le nettoyage du matériel sale seront facturés au locataire en fonction du temps investi. (tarif de CHF 65,-/heure)
 - F. Le matériel avec une alimentation est livré sans câble de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.
 - G. Une participation au surcoût RPLP de fr. 8.00(HT) est facturée par livraison
7. Responsabilités

Il incombe au locataire d'assurer à ses frais le matériel et les boissons consignées. Les dommages et les réparations seront facturés au locataire à la valeur de remplacement du matériel/des boissons. Le locataire est responsable envers AMSTEIN SA
8. Utilisation conforme

Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes est interdit. Il est également interdit de cuisiner ou de faire des grillades à l'intérieur des tentes de débit. En cas de non-respect de ces conditions, AMSTEIN SA facturera un forfait de nettoyage de CHF 500,-
9. Condition d'utilisation des tireuses à bière

Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison

NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU
10. Consignation de marchandises

Doit être précisé lors de la commande. Les retours sont acceptés et crédités uniquement dans leurs **emballages d'origine, en caisses/packs complets**, tels que livrés, non-entamés, non endommagés, non étiquetés par le client et en parfait état.

Les bouteilles d'alcools forts et sirops sont uniquement repris à l'unité, mais au maximum en quantités inférieures ou dans leurs cartons d'origine

Notice sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires *** pour information ***

Lors de manifestations, il arrive régulièrement que le stockage et la réfrigération ne correspondent pas aux normes prescrites par l'ordonnance. En cas de contrôles par les inspecteurs des denrées alimentaires, ces manquements sont sévèrement punis. Des annulations complètes de manifestations ont déjà eu lieu lorsque le stockage et la réfrigération ne correspondaient pas aux normes

Voici ce que précise l'ordonnance du 1er mars 1995 :

RS 817.02 Art.11

Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18°C. Cette température peut être augmentée pour une courte durée pendant le transport et lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits dans les couches superficielles ne dépassera toutefois pas -15°C

RS 817.02 Art. 12

Les denrées alimentaires dans lesquelles il y a lieu de s'attendre à une prolifération rapide des micro-organismes à température ambiante (denrées alimentaires très périssables) doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à une température égale ou inférieure à 5°C à l'issue de leur obtention, de leur fabrication ou de leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sous :
http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_02.html

Important

Veillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

| Types de refroidissement | Degrés de refroidissement | Min. Légal Denrées alimentaires |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Véhicules frigorifiques | 8-12° | Max. 5°C |
| Armoires frigorifiques | 8-12° | Max. 5°C |

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Quantités conseillées :

Pour information, les quantités indicatives pour une petite manifestation avec apéro, repas, soirée sont estimées par personne comme suit (l: litre, dl : décilitre, cl : centilitre) de :

- Eaux minérales : 3 à 5 dl. - Soft drink : 3 à 5 dl
- Bières : 1 à 1.4 l
- Vins : 1.5 à 2.5 dl
- Spiritueux (alcool fort) : 8 cl

Manifestation - Demande de réservation

(Information obligatoire = *)

| | | | |
|----------------------------------|--|--|--|
| Nom de la manifestation * | | Dates de la manifestation du... au... | |
| Nom du responsable * | | Tel. No * | |

| | |
|---|--|
| Adresse de facturation e/ou no de client * | |
| Nom du responsable des factures fournisseurs * | |
| Nom et adresse privée du responsable. | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Livraison par Amstein * | | Reprise par Amstein | |
| Pris à quai (9h-11h30 /13h-17h du lu-ve) | | Retour à quai (9h-11h30 / 13h-17h du lu-ve) | |

| | | | |
|--|--|-----------------|--------------------------------|
| Date de livraison * (Respectivement d'enlèvement) | | Heures * | Matin : Après-midi: |
| Adresse de livraison * | | | |
| Date de reprise * (respectivement de retour) | | Tel.No * | |
| Adresse de reprise (si différente) | | | |
| Remarques | | | |

| Code article | Désignation | Couleur | Vol.alc. | Contenance | Tête de fût | Gaz | Aligal |
|---|------------------------------|------------|----------|------------|-------------|-----|--------|
| Belgique | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Abbaye | | | | | | | |
| MARBL200FU | Maredsous blonde | blonde | 6.00 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Bière de froment | | | | | | | |
| WITT200FU | Wittekop | blanche | 5.00 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| Haute fermentations / Ale Spéciale | | | | | | | |
| BARBA150FU | Barbar au Fut | blonde | 8.00 | 15 L. | alumasc | 2 | 13 |
| CUVTR200FU | Cuvée des Trolls | blonde | 7.00 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| LUPUL200FU | Lupulus Tripel | blonde | 7.50 | 20 L. | alumasc | 2 | 13 |
| CHOUF200FU | Chouffe | blonde | 8.00 | 20 L. | alumasc | 2 | 13 |
| KARME200FU | Karmeliet Tripel | blonde | 8.00 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| DELTR200FU | Delirium Tremens | blonde | 8.50 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| KWAK200FU | Kwak "bière du cocher" | ambrée | 8.50 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| MCCHO200FU | Mc Chouffe | brune | 8.00 | 20 L. | alumasc | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Saison | | | | | | | |
| STFSA200FU | St-Feuillien Saison | ambrée | 6.50 | 20 L. | alumasc | 2 | 13 |
| Basse fermentation Premium/ Lager | | | | | | | |
| PRIMU300FU | Primus Lager | blonde | 5.00 | 30 L. | sankey | 2 | 13 |
| BELPR200FU | Bel Premium | blonde | 5.30 | 20 L. | sankey | 2 | 13 |
| BELPR300FU | Bel Premium | blonde | 5.30 | 30 L. | sankey | 2 | 13 |
| Fermentation mixte Oud bruin | | | | | | | |
| LIEFR200FU | Liefmans Fruitesse | fruitée | 4.20 | 20L. | sankey | 2 | 13 |
| Allemagne | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Bière de froment | | | | | | | |
| ANDHW300FU | Andechser Hefe Weissbier | blanche | 5.50 | 30L. | alumasc | | 13 |
| KONLW200FU | Konig Ludwig Weissbier | blanche | 5.50 | 20L. | alumasc | | 13 |
| SEBAW300FU | Sebastian Riegele's Weisse | blanche | 5.00 | 30L. | alumasc | | 13 |
| RIEDO200FU | Riegele Weizen Doppelbock | blanche | 8.00 | 20L. | alumasc | | 13 |
| LIEYE200FU | Liefmans Yell'Oh | Aromatisée | 3.80 | 20L | sankey | 2 | 13 |
| Indian Pale Ale | | | | | | | |
| RIIPA300FU | Riegele IPA Simco | blonde | 5.00 | 30L. | alumasc | | 13 |
| Basse fermentation Bock | | | | | | | |
| RIEAT200FU | Riegele Ator Hell | blonde | 8.00 | 20 L. | alumasc | | 13 |
| Allemagne | | | | | | | |
| Basse fermentation Premium /Lager | | | | | | | |
| WARST200FU | Warsteiner Premium Verum * | blonde | 4.80 | 20 L. | alumasc | 2 | 13 |
| WARST300FU | Warsteiner Premium Verum * | blonde | 4.80 | 30 L. | alumasc | 2 | 13 |
| COMME300FU | Commerzienrat Riegele Privat | blonde | 5.2 | 30 L. | alumasc | | 13 |

| Code article | Désignation | Couleur | Vol.alc. | Contenance | Tête de fût | Gaz | Aligal |
|---|----------------------------|---------|----------|------------|-------------|-----|--------|
| Angleterre | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Bitter | | | | | | | |
| BOMP300FU | Bombardier Premium Bitter | ambrée | 4.10 | 30 L. | sankey | | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| TROOP200FU | Trooper Fût Petainer 20L | blonde | 4.70 | 20L. | sankey | | 13 |
| Ecosse | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| 5AMSA300FU | Brewdog Five AM red ale | blonde | 5.00 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| INDPA300FU | Brewdog Indie Pale Ale | blonde | 4.20 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| ELVJU200FU | Brewdog Elvis Juice | blonde | 6.50 | 20 L. | keykeg | 2 | 13 |
| PUNIP300FU | Brewdog Punk IPA | blonde | 5.60 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Stout | | | | | | | |
| JETBL200FU | Brewdog Jet Black Heart | noire | 4.70 | 20 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Irlande | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| OHAIR300FU | O'Hara's Irish Red | rousse | 4.30 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| USA | | | | | | | |
| Haute fermentation / Ale Spécial | | | | | | | |
| STOAB300FU | Stone Arrogant Bastard Ale | rousse | 7.20 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |
| Haute fermentation / Ale Indian Pale Ale | | | | | | | |
| STOIP300FU | Stone IPA | blonde | 6.90 | 30 L. | keykeg | 2 | 13 |

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

Matériels manifestations

| QTE. | Matériel | Gaz Aligal | Dim. LxIxH | Valeur location (week-end) hors TVA | Total |
|------|--|------------|--------------------|-------------------------------------|-------|
| | Bar roll Extenso 4 rob. | 2/13 | 145 x 53 x 100 | 250.- | |
| | Comptoir Tell (usagé à décorer) | | 195 x 50 x 115 | 5.- | |
| | Comptoir 2012 | | 111 x 66 x 129 | 25.- | |
| | Table Red Bull/Warsteiner | | 120/120/140 | 30.- | |
| | Table Tonneau | | 100/100/50 | 15.- | |
| | Frigo Manifestation (capacité 280 btes) | | 60 x 60 x 155 | 70.- | |
| | Remorque frigorifique (charge=4 pal. au sol) | | 400 x 220 x 330 | 300.- | |
| | Remorque frigorifique (charge=4 pal. au sol) | | 290 x 164 x 190 | 250.- | |
| | Tireuse 1 rob. à eau + Party Tap | 2/13 | 63 x 45 x 29 | 100.- | |
| | Tireuse 1 rob. Gluhkriek / Bière chaude | | (175x2dl/heure) | 100.- | |
| | Tireuse 1 rob. Guinness | 13 | 40 x 50 x 71 | 100.- | |
| | Tireuse 2 rob. + grille | 2/13 | 55.5 x 37.1 x 36.5 | 150.- | |
| | Tireuse 3 rob. sur socle | 2/13 | 137 x 64 x 68 | 200.- | |
| | Tonneau à débiter le vin (ouvert/2 compartiments) | | | 30.- | |
| | Tente Wittekop 1 côté * | | 350 x 300 | 100.- | |
| | Tente Henniez 3 côtés * | | 450 x 400 | 100.- | |
| | Tente Wittekop hexagonale * | | 400 x 400 | 100.- | |
| | Tente Wittekop pliable sans bar* (commander comptoir 2012) | | 300 x 300 | 150.- | |
| | * Frais de montage fr. 80,- (sur demande) | | | | |
| | Valeur totale de location (H.T.) | | | | |

Document à compléter (si nécessaire)

Au cas où vous avez beaucoup de bières en fûts différentes. Ce document sert à savoir quelle tête de fûts va sur quelle bière (fût), afin d'optimiser le temps d'installation.

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par Amstein SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

Le client confirme avoir lu et approuve nos conditions générales de manifestation. (P.19-20)

| | | | |
|--------------|--|-------------|--|
| Représentant | | Responsable | |
| Lieu et date | | Signature | |

Manifestation - Formulaire de commande (pré-rempli)

| Quantité | Emballage PET/VC/ALU | Produit | Prix (H.T.) | Remarques |
|----------|-------------------------|----------------------------------|----------------|-----------|
| 10 | X 24 PET | exemple-cola 33cl | 0,- | exemple |
| | 30L | Warsteiner 30 L | | |
| | 20L | Wittekop 20 L | | |
| | 30L | Bel 30 L | | |
| | 30L | Riegele Commerzienrat Privat 30L | | |
| | 20L | König Ludwig Weissbier 20L | | |
| | 10L | Tucher CoolKeg 10L | | |
| | 20L | Tucher CoolKeg 20L | | |
| | 24/050PE | Henniez Légère 50cl | | |
| | 06/150PE | Henniez Légère 150cl | | |
| | 24/050PE | Henniez Naturelle 50cl | | |
| | 06/150PE | Henniez Naturelle 150cl | | |
| | 24/050PE | Valser Classic 50cl | | |
| | 06/150PE | Valser Classic 150cl | | |
| | 24/050PE | Valser Silence 50cl | | |
| | 06/150PE | Valser Silence 150cl | | |
| | 24/050PE | Evian 50cl | | |
| | 24/050PE | Coca-Cola 50cl | | |
| | 06/150PE | Coca-Cola 150cl | | |
| | 24/050PE | Nestea Citron 50cl | | |
| | 06/150PE | Nestea Citron 150cl | | |
| | 10kg | Aligal 13 | | |
| | 1 torche =50 pcs | Gobelets AMSTEIN SA 25cl/30cl | | |
| | | | | |

Représentant

Manifestation
Client

Lieu et date

Signature