



[www.salle-bellevaux.be](http://www.salle-bellevaux.be)

Route de l'Amblève, 18 4960 MALMEDY

# Guide de l'utilisateur

# Table des matières

Lexique	Page
Accessibilité	3
Acoustique	4
Alarme	4
Barbecue	5
Boissons	5
Chauffage	6
Chambre froide	7
Coulisses	7
Cuisine	8
Cuisinières	8
Déchets	8
Décoration	9
Eclairage	9
Electricité	10
Fours	10
Frigos	11
Friteuses	11
Gaz	11
Hotte	12
Lave Vaisselle	12
Matériel	13
Mazout	14
Mobilier	14
Nettoyage	14 - 15
Options	15
Pompes à bière	15
Partie privée	15
Scènes	15
Secours	16
Sécurité incendie	16
Sono	17
Superficies	17

Téléphone	17

## - Accessibilité:

La clé vous est remise dès le vendredi précédent votre location.

Celle-ci donne accès à toutes les portes extérieures du bâtiment et à la réserve de stockage du mobilier - chaises, tables de brasserie, matériel de nettoyage.

La petite réserve boissons est ouverte lors de la remise des clés.

La cave sous scène est fermée à clé : elle peut être ouverte à la demande et sous certaines conditions.

Toutes les caves sont accessibles à l'exception de la "Réserve ASBL" (photo 1)

La porte séparant la petite salle du couloir de l'appartement est verrouillée.

La réserve "tables rondes" est ouverte à la demande (option)

Les armoires de cuisines sont ouvertes à la demande (option - photo 2)



(photo 1)



(photo 2)

## - Acoustique:

La grande salle est équipée de panneaux acoustiques au plafond : cet équipement vous garantit un grand confort d'écoute lors des conversations à table. Combiné à la grande scène, il vous permet aussi d'envisager l'organisation de spectacles, concerts, conférences etc, dans d'excellentes conditions.

## - Alarme:

Le bâtiment est équipé d'alarme incendie.

Elle est déclenchée via des détecteurs de fumée placés dans les différentes pièces (sirène grande salle).

Au déclenchement de l'alarme, les portes coupe-feu se referment automatiquement !

**Remarque: l'alarme incendie peut se déclencher accidentellement lors de l'utilisation de fumigènes par les Disc-Jockey ou suite aux dégagement important de vapeur en cuisine !**

**Dans ce cas, vous pouvez couper la sirène en tournant la clé située au dessus du boîtier d'un 1/4 de tour à G ! (photo: 3 )**

**Un défaut apparaîtra sur le boîtier, accompagné d'un BIP sonore sans autre conséquence. Vous pourrez ensuite pousser sur le bouton "RESET" pour revenir à une situation normale.**



(photo 3)

## **- Barbecue:**

Si vous souhaitez utiliser un barbecue, celui-ci sera placé sur la terrasse.  
**Une protection de sol sera installée sous les cuissons afin d'éviter toute projection de graisse sur le sol. (plaque en bois, tapis caoutchouc etc....)**

## **- Boissons:**

**Stock:** nous disposons de stock suffisant pour votre événement dans le local boissons (photo )

Soft - Coca, eau, limonade etc..... et fûts de bière sont toujours présents.

Les bières spéciales ou autres demandes particulières doivent être introduites lors de votre réservation (voir document de réservation)



**La réserve boissons**

Nous ne disposons pas de vin, ni de verres à vin.

**Nous vous recommandons notre partenaire local - Marc Maraitte à Ligneuville - qui pourra fournir votre commande en dépôt et mettre les verres à votre disposition.**

**Fûts:** les fûts sont stockés en cave. Voir chapitre "pompes à bière"

## - Chauffage:

La chaudière est située en cave; pour allumer :

- Pousser sur le bouton noir situé à G de la chaudière: celle-ci doit démarrer immédiatement (photo )
- Sélectionner le circulateur : au choix "radiateur" ou "aérotherme" ou les 2 options (photo 4)

**Sans circulateur - pas de chauffage !!**

- Au niveau des salles, ouvrir les vannes thermostatiques des radiateurs que vous souhaitez allumer.
- Pour les aérothermes, régler la ventilation aux boitiers situés derrière les bars de chaque salle, ainsi que la T° demandée au thermostat (photo 5)



(photo 4)



(photo 5)

Remarques:

- 1 heure suffit pour chauffer le bâtiment avec les aérothermes

- Par temps froid, il est conseillé d'ouvrir les radiateurs dans les toilettes et le hall d'entrée pour éviter les problèmes de condensation désagréables, voire dangereux (risque de chute sur sol humide)
- N'oubliez pas de couper le chauffage dès que possible : vous éviterez des frais inutiles.

## - **Chambre froide:**

Elle est située dans l'arrière cuisine et permet d'y stocker boissons et victuailles en quantité importante. (photo 6)

**La T° est pré-réglée et est atteinte après 4H00.**

A vous de l'allumer en fonction de vos besoins, simplement en raccordant la prise.

Nous disposons aussi d'un congélateur et d'un frigo colonne qui peuvent être branchés par vos soins. (photos 7 et 8 )



(photo 6)



(photo 7)



(photo 8)

**Après usage, laisser les portes des frigos ouvertes pour les ventiler !**

## - **Coulisses:**

Pour vos spectacles, nous pouvons mettre à votre disposition les équipements suivants:

- 2 douches
- 1 wc
- porte-manteau
- accès direct à la cave/vestiaires/stockage matériel

## - Cuisine:

Equipement:

Hotte	Tables inox (3)
Cuisinières au gaz (2)	Bac de lavage
Friteuse au gaz	Lave-vaisselle
Friteuse électrique	Chambre froide
Four micro-onde	Vaisselle (300 pers) - option
Frigo colonne	Couverts (300 pers) - option
Congélateur	Barbecue - option

## - Cuisinières:

**TOUJOURS ALLUMER LA HOTTE AVANT LES BECS DE CUISSON !**

L'allumage de la hotte ouvre une électrovanne qui permet l'arrivée du gaz.

**Les becs de gaz s'allument avec une allumette ou un allumeur gaz.**

Le four au gaz s'allume en plaçant le bouton de réglage sur la position 1 et en le tenant enfoncé et donnant des impulsions sur le piézo (bouton noir). Une allumette peut être utilisée avantageusement ! Maintenir la veilleuse enfoncée une dizaine de seconde avant de la relâcher.

## - Déchets:

- **Papier** : nappes, serviettes, cartons d'emballage etc, doivent être descendus à la cave "déchet papier" et déposés dans la remorque (photo 9)
- **Verre** : verres cassés, bouteilles etc, sont déposés dans les bulles à verres situées à l'arrière de la salle (photo 10)



- **Mégots de cigarettes:** nous disposons de 3 cendriers sur pieds, et 2 autres muraux en façade. **UTILISEZ- LES ET EVITER DE JETER VOS MEGOTS DANS LES BACS DE FLEURS !**
- **Autre déchet:** à déposer dans le container placé sur la terrasse (photo 11)
- **Poubelle en cuisine:** veillez à y placer un sac plastique avant toute utilisation.



(photo 9)



(photo 10 )



(photo 11)

## - Décoration :

### Sont formellement interdits:

- le collage au mur à l'aide de double-face ou papier-collant (risque d'arrachement de la peinture !)
- la fixation à l'aide de clous, punaises, agrafes etc....sauf sur supports déjà en place (colonnes de briques)
- **les photophores ou autre bougies devant la salle et sur la terrasse (risque de renversement sur le sol et IMPOSSIBILITE de nettoyer)**

**Remarque: TOUS les éléments de décoration doivent être démontés pour le lundi matin !**

## - Eclairage :

### Intérieur:

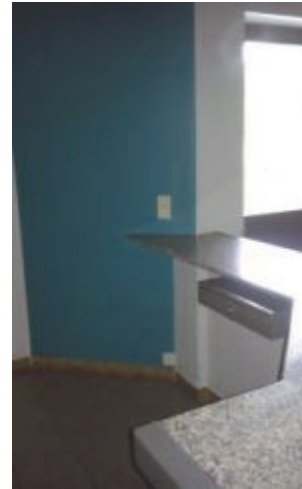
- les tableaux d'éclairage intérieur et terrasse sont situés dans le couloir entre les 2 bars (photo 12)
- les appliques de la grande salle et les plafonniers petite salle sont réglables en intensité (maintenir son doigt sur l'interrupteur)
- **éclairage du bar avec Led :** boîtier fixé au mur derrière le bar (les 2 salles) avec possibilité de choix du coloris. Effleurer la partie centrale de la rosace puis choisir le ton voulu sur la palette de couleur.
- éclairage vestiaire: interrupteur sur place
- éclairage veilleuse de sortie: allumer dans le couloir entre petite salle et cuisine / éteindre à G de la porte en sortant (photo 13)

### Extérieur:

- éclairage sous-toiture et spots extérieurs : interrupteur à G de la porte en sortant. (photo 13)



(photo 12)



(photo 13)

## - Electricité:

Le tableau électrique principal est situé dans le sas entre les 2 bars. Vous y trouverez les fusibles principaux.



Tableau général

## - Fours :



A G: four et cuisinière au gaz      A D: four électrique et cuisinière gaz

### - Frigo de bar :

Les frigos sont à l'arrêt en semaine et redémarrent le vendredi à 14h00.

**A l'arrêt il est préférable de laisser les portes ouvertes pour ventiler !**

### - Friteuses:



à G: friteuse électrique  
capacité huile: 16 à 18 litres

à D: friteuse au gaz  
capacité huile: 16 à 18 litres

**Précaution: veillez à ce que les vannes de vidange soient correctement fermées ! Elles se situent sous les bacs de la friteuse.**

### - Gaz :

- la citerne de gaz est située à l'arrière du bâtiment sous la butte (photo 16)
- la conduite est ouverte en permanence
- possibilité de fermer la conduite en cave (photo 15)



(photo 15 )



(photo 16)

## - Hotte :

- **TOUJOURS** démarrer la hotte pour obtenir du gaz (électrovanne de sécurité)
- régler la vitesse d'extraction en fonction de vos besoins
- **pensez à ouvrir un appel d'air - fenêtre ou porte ouverte !**



Allumage et réglage hotte

## - Lave - vaisselle

Voir mode d'emploi affiché sur le capot



### Remplissage:

- placer le tube de trop plein (12) et le filtre (11)
- contrôler niveaux de détergent sous l'évier
- abaisser le capot
- pousser la touche **O/1**
- T° de travail idéale : lavage 60° - rinçage 85°
- attendre que la T° soit atteinte avant de sélectionner le type de lavage.

### Programme:

- **P1** : lavage normal
- **P2** : vaisselle très sale
- **P3** : lavage des verres (pour sélectionner P3 , poussez simultanément sur P1 et P2)

### Vidange et nettoyage :

- appuyer sur **O/1** pendant 5''
- vider le réservoir en retirant le tube de trop plein
- nettoyer le filtre (11)
- abaisser le capot et appuyer sur **P2** - indicateur de T° (1) indique **EP**
- ouvrir le capot après 50 ''

### **- Matériel:**

Dans l'annexe, vous trouverez :

- escabelles (2x)
- manutention : 2 diables - 1 transpalette
- nettoyage : brosses - torchons - raclettes

Près de l'escalier de cave : desserte à roulette

Dans les coulisses: une grande échelle



Matériel de nettoyage dans l'annexe

## - **Mazout :**

Un débitmètre est installé sur la chaudière et un relevé est effectué avant et après la location.

## - **Mobilier:**

**Vous disposez gratuitement du matériel suivant:**

- tables de brasserie: 50 pces      dimensions: 220 x 62 cm      capacité: 8 pers.
- chaises: 270 pces
- cendriers sur pied : 3
- parasol



Matériel stocké dans l'annexe

**Ne pas traîner les chaises au sol - utilisez le diable !  
Empilez les chaises par 7 maximum !**

### **- Nettoyage:**

Le matériel est stocké dans l'annexe.

La salle doit être nettoyée pour le lundi midi (pour les locations de week end) ou le lendemain midi (location en semaine).

Le nettoyage comprend **l'ensemble des pièces utilisées lors de la location reprenant les sols, les vitres, les sanitaires avec un soin particulier pour le matériel de cuisine, le ramassage des déchets à l'extérieur du bâtiment etc...**

**Mesurez bien la difficulté de la tâche ! Vous pouvez faire appel à notre équipe de nettoyage : demande à formuler la semaine précédent votre location.**

### **- Options:** nous vous proposons les options suivantes:

- tables rondes : 20 pces                      dimensions: dia 150 cm      capacité: 8 pers.
- tables hautes : 10 pces
- nappes pour tables hautes, coloris au choix : grises - beiges - noires
- plateaux élargisseurs pour tables rondes (jusqu'à 12 pers)

Pour les tarifs, veuillez consulter le contrat de location.

### **- Partie privée:**

Nous disposons d'un appartement à l'étage, occupé par un locataire.

### **- Pompes à bière**

**Fûts:** les fûts sont stockés en cave. Les pompes sont placées dans l'ordre logique du bar, la 1ère à G étant celle de la grande salle, côté sortie cuisine, les dernières à D étant celles de la petite salle.



Pompes grandes salle

**Après rinçage des circuits, ne pas laisser la pression d'eau !**

- **Scènes:** nos 2 salles sont équipées de scène (voir chapitre superficies)  
La grande avec mécanisme de rideaux, coulisses, vestiaire et douches.

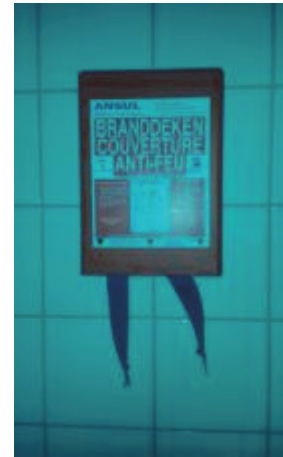
- **Secours :** **N° d'appel général : 112**

- trousse de secours: placée au mur, dans la réserve boissons



Moyens de lutte contre l'incendie: extincteurs - lance d'incendie -  
couverture anti-feu





## - Sécurité incendie :

### Consignes de sécurité incendie :

- Ne jamais entraver les portes intérieures et extérieures,
- Déverrouiller toutes les portes de secours,
- Ne pas stationner de véhicules devant les portes de sortie,
- Repérer les extincteurs, la couverture coupe-feu, les boutons poussoirs rouges ordonnant l'évacuation,
- En cas de feu de friteuse, coupez directement la hotte,
- Pensez à communiquer ces consignes à votre traiteur !



**112**

## - Sono :

Nous disposons de lecteurs placés dans les 2 bars, reliés aux baffles de la salle, avec lecteur CD et clé USB.



### - **Superficies:**

- grande salle : 17 x 18 m
- petite salle : 12 x 10 m
- scène grande salle : 12 x 7 m
- scène petite salle : 4 x 3 m
- cuisine : 9 x 5 m
- parking : capacité de +/- 300 voitures

### - **Numéros de téléphone utiles :**

Sels Ludovic (détails de locations etc...) : 0496/85.16.50

Boulangier Pierre-Yves (trésorier, facturation) : 0496/13.09.00

Reynders René (Président Asbl de Belvâ) : 0473/98.50.66