



Prestige Location

Vaisselle – Mobilier – Blanchisserie

LOUEZ PROPRE
RENDEZ SALE

Location de matériel de réception
Pour les professionnels et les particuliers

Catalogue édition 2025 / 2026



Pour cette année 2025, nous avons le plaisir de vous inviter à venir découvrir nos nouveautés dans notre nouvel espace showroom.

Ainsi vous pourrez choisir et créer votre univers pour ce moment unique.

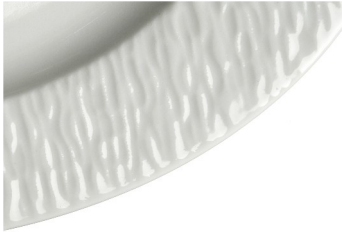
Rejoignez nous au
2 rue Daniel Berger, la neuvillette Reims.





Nos assiettes rondes et blanches

Tao



Assiette Tao	Ø26cm
Assiette Tao	Ø20cm
Assiette Tao à pain	Ø13cm

Tarif - C
Tarif - C
Tarif - C

Modulo



Assiette Modulo Saturne « présentation »	Ø31cm
Assiette Modulo	Ø26cm
Assiette Modulo	Ø20cm
Assiette Modulo à pain	Ø12cm

Tarif - H
Tarif - C
Tarif - C
Tarif - C

Blanche



Assiette Blanche	Ø26cm
Assiette Blanche Gala creuse	Ø27cm
Assiette Blanche	Ø20cm

Tarif - B
Tarif - D
Tarif - B

Martelée



Assiette Martelée	Ø29cm
Assiette Martelée	Ø26cm
Assiette Martelée creuse	Ø24cm

Tarif - E
Tarif - E
Tarif - E

Quadra



Assiette Quadra	Ø26 cm
-----------------	--------

Tarif - F

La Couture



Assiette Couture Creuse	Ø28 cm
-------------------------	--------

Tarif - J



Nos autres assiettes et assiettes creuses

Vaisselle



Assiette Wok
Villeroy & Boch
Ø26cm

Tarif - I



Assiette Modulo
Ø26cm

Tarif - C



Assiette Blanche
Gala creuse
Ø27cm

Tarif - D



Assiette Martelé
creuse
Ø24cm

Tarif - E



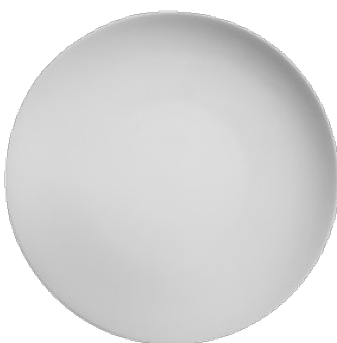
Assiette Océane creuse
25x17cm

Tarif - E



Assiette Wok noire
Ø23cm

Tarif - E



Assiette Modulo Saturne
« présentation » Ø31cm

Tarif - H



Nos assiettes de couleurs

Plates

Iris



Assiette Iris
Ø 26 cm

Tarif - G

Terra



Assiette Terra
Ø 26 cm

Tarif - G

Duo



Assiette Duo
Ø 28 cm

Tarif - G

Vaisselle

Creuses

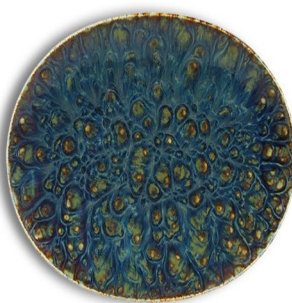
Rosa



Assiette Rosa
Ø 20 cm

Tarif - G

Lagon



Assiette Lagon
Ø 20 cm

Tarif - G

Roma



Assiette Roma
Ø 23 cm

Tarif - G

Nos assiettes carrées et rectangulaires

Carrée

Assiette Carrée	24x24cm
Assiette Carrée	20x20cm
Assiette Carrée à pain	10x10cm

Tarif - D

Tarif - D

Tarif - D



Océane

Assiette Océane	31x21cm
Assiette Océane creuse	25x17cm
Assiette Océane	25x17cm

Tarif - E

Tarif - E

Tarif - E



Nos assiettes « Vintage » – Liste non exhaustive



Assiettes Vintage dépareillées

-Grande assiette
Ø de 24-26cm

Tarif - H

-Petite assiette
Ø de 17-20cm

Tarif - H

Rectangle blanche



Assiette rectangle
15x30cm

Tarif - D

Rectangle blanche



Assiette rectangle
blanche
20x30cm

Tarif - E

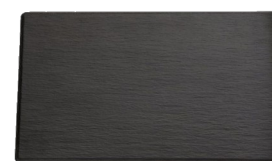
Rectangle grise



Assiette rectangle
grise
20x30cm

Tarif - E

Rectangle ardoise



Assiette rectangle
ardoise
20x30cm

Tarif - E

Nos verres à champagnes



Verre Blida
8cl

Tarif - A



Flûte
Éléance
17cl

Tarif - B



Coupe
17cl

Tarif - D



Flûte Malys
13cl

Tarif - C



Flûte Opale
Lehmann
21cl

Tarif - E



Flûte Grand
Champagne
Lehmann
28,5cl

Tarif - F



Flûte Saphir
Lehmann
41 cl

Tarif - H

Nos verres divers



Verre à bière
25cl

Tarif - E



Verre à Whisky
30cl

Tarif - D



Verre à shot
3,4cl

Tarif - C



Nos verres à vins



Verre à vin
Élégance
19cl

Tarif - B



Verre à vin
Inao
22cl

Tarif - B



Verre à vin
Vina
25cl

Tarif - D



Verre à vin
Cabernet
25cl

Tarif - E



Verre à vin
Macaron
25cl

Tarif - F



Verre à vin
Excellence
Cristallin Lehmann 39cl

Tarif - E



Verre à vin
Excellence
Cristallin Lehmann 25cl

Tarif - E

Nos verres à eau



Verre à eau
Élégance
24cl

Tarif - B



Verre à eau
Tumber
22cl

Tarif - C



Verre à eau
Boule
30cl

Tarif - D



Verre à eau
Lima bas
22cl

Tarif - E



Verre à eau
Lima haut
22cl

Tarif - E

Nos couverts de réception

Standard – tarif B (la pièce)

- Fourchette de table
- Couteau de table
- Fourchette à fromage/dessert
- Couteau à fromage/dessert
- Fourchette à poisson
- Couteau à poisson
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à Moka



Flo – tarif C (la pièce)

- Fourchette de table
- Couteau de table/à steak
- Fourchette à fromage/dessert
- Couteau à fromage/dessert
- Fourchette à poisson
- Couteau à poisson
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à Moka



Or – tarif D (la pièce)

- Fourchette de table
- Couteau de table
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à moka



Mikado – tarif E (la pièce)

- Fourchette de table
- Couteau de table
- Fourchette à fromage/dessert
- Couteau à fromage/dessert
- Fourchette à poisson
- Couteau à poisson
- Cuillère entremet/dessert
- Cuillère à café
- Cuillère à Moka





Nos couverts divers

Couverts



Fourchette à huîtres

Tarif - B



Fourchette à Cocktail «éco»

Tarif - B



Fourchette à Cocktail «Luxe»

Tarif - E



Couverts de Service
Fourchette ou cuillère

Tarif - B /pièce



Couteau à fromage

Tarif - E



Couteau à Beurre

Tarif - E



Spatule

Tarif - E



Grande cuillère de service

Tarif - E



Pelle à tarte

Tarif - E



Pince de service 30cm

Tarif - F



Louche

Tarif - E



Nos coupelles en verre



Coupelle Atoll
11cl

Tarif - E



Verrine standard
9cl

Tarif - B



Coupelle Wave
6,5x8,5cm

Tarif - D

Porcelaine diverse



Bol à déjeuner
blanc

Tarif - E



Cuillère dégustation

Tarif - D



Coupelle creuse
10x10cm

Tarif - E



Coupelle blanche
Ø12cm

Tarif - D



Coupelle grise
Ø8cm

Tarif - E



Coupelle noire
Ø6cm

Tarif - C

Nos tasses Et sous-tasses



Tasse à café
standard

Tarif - E



Tasse à café
boule

Tarif - H



Tasse à café
Osaka

Tarif - H



Tasse à café
martelée

Tarif - I



Tasse chocolat

Tarif - G



Tasse à thé

Tarif - I



Tasse à thé

Tarif - I



Tasse Mug

Tarif - E



Nos plateaux et plats



Plateau de
présentation
en inox
30x40cm

Tarif - N



Plateau
plastique
« Marbre »
40x50cm

Tarif - O



Plateau
PVC

30x40cm

Tarif - N

Vaisselle

Matériel de service divers



Saladier
« Cône »

Tarif - K



Carafe 1L

Tarif - K



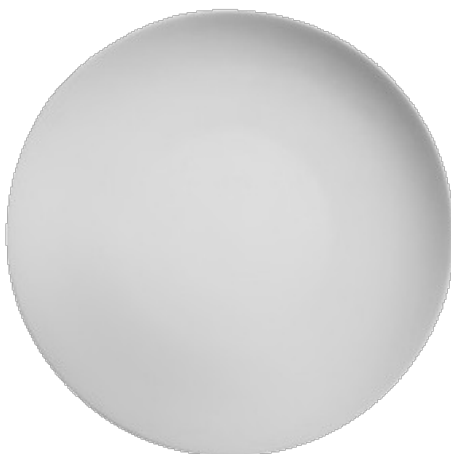
Pince de
service

Tarif - F



Louche

Tarif - E



Plat à couscous
ou Paella
en porcelaine
40cm

Tarif - O



Notre matériel de service



Vasque à
Champagne
en inox

Tarif - R



Seau à
Champagne
en inox

Tarif - N



Crachoir
en PVC
Contenance 2.5L

Tarif - O



Verseuse
isotherme
1L

Tarif - K



Distributeur à jus
8L

Tarif - R



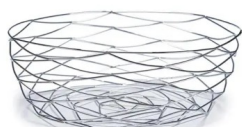
Saucière
Inox

Tarif - J



Corbeille à fruits
Ø50cm

Tarif - O



Corbeille à fruits
Inox Ø25cm

Tarif - J



Corbeille à pain
Ø20cm

Tarif - H

Accessoires « Zee buffet »



Seau ice
encastrable
56x35

Tarif - U



Plan de travail
inox twin
56x93

Tarif - V

Donnez de la classe à vos buffets - « Zee buffet »

Plusieurs choix :

Buffet blanc laqué

Buffet blanc laqué avec plan de travail inox deux chaffing dish

Buffet blanc laqué avec quatre chaffing dish

Buffet blanc laqué avec plan de travail et deux seaux à bouteilles



Buffet « Zee Buffet » quatre emplacements avec led
200x90x90H cm

Tarif - X



Buffet « Zee Buffet » plein sans trou
sans leds 200x90x90H cm

Tarif - Y

Seau à bouteilles
6 à 8 bouteilles
56x35cm



Plan de travail inox
Double emplacement
56x93cm

Tarif - U

Tarif - V

Chaffing dish électrique 0.9kW/220v
(Fourni sans bac gastro G1)



Tarif - W

Notre matériel de festivités

Tout matériel électrique doit revenir propre



Percolateur
Pour 100 tasses
1.6kW/220v

Tarif - V



Fontaine à chocolat
Capacité 8Kg – 320W/220V
Hauteur 840mm

Tarif - X



-Machine à barbe-à-
papa
1kW/220V

Tarif - X



Machine à pop-corn
5kg/H – 1.5kW/220V

Tarif - X



-Machine à hotdog
1.1kW/220V

Tarif - X



-Friteuse électrique
2x8L – 2x3.2kW/220V

Tarif - Y



Poêle et réchaud à paella
Fourni avec pied
Sans bouteille de gaz
Ø80cm pour 50-60 pers

Tarif - Y

Bouteille de gaz butane

Tarif - X



Marmite à soupe
Électrique inox 9L
(fourni sans louche)

Tarif - V

Notre matériel de traiteur



Étuve électrique
ventilée 3kW/220V
(avec grilles 600x400)

Tarif - Z



Four à vapeur
6 niveaux 380V

Tarif - Z



Armoire réfrigérée
600L compatible
Bacs G1

Tarif - Z



Porte assiettes
Pour 84 assiettes

Tarif - X



Chariot de service
Inox 800x500
Trois plateaux

Tarif - X



Bac gastro G1
Capacité 9L

Tarif - P



Chaffing dish
électrique 0.9kW/220v
(Fourni sans bac gastro G1)

Tarif - W



Plaque à induction 1
feu 220V

Tarif - W



Appareil raclette/pierrade
électrique 1,5kW/220v
Pour 10 personnes

Tarif - T

Nos chaises



Chaise
PVC

Tarif - K



Chaise pliante
« Garden »

Tarif - M



Chaise velours
or et rouge

Tarif - N



Chaise d'Honneur
Blanc et or

Tarif - R



Chaise Napoléon
Blanche ou transparente
assise incluse

Tarif - P

Mobilier « Garden »



Mange debout
Pliant - H110

Tarif - R



Table PVC
Ø90 - H76

Tarif - Q



Parasol chauffant

Tarif - X
Gaz : **Tarif - X**



Bar à Champagne
(Pour 40 flûtes)

Tarif - X



Parasol Inclinable
Anthracite avec pied
Ø300xh245cm

Tarif - W

Mobilier «Conférence»



Paperboard

Tarif - W



Pupitre
«Conférence»

Tarif - W



Chevalet : **Tarif - S**

Toile : **Tarif - R**



Paravent

Tarif - W



Portant et 50 cintres

Tarif - T

Recharge feuilles

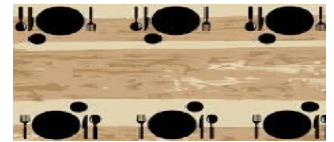
18 **Tarif - S**

Ticket vestiaire

Tarif - P



Nos tables



Nos tables rectangulaires pliantes en bois ou PVC
(suivant disponibilités)



180 x 80 x H76
Pour six personnes

Tarif - S



200 x 100 x H90
Table pour présentation
de buffets

Tarif - T

Nos tables ovales

150x250 - Pour douze personnes **Tarif - V**



Nos tables rondes

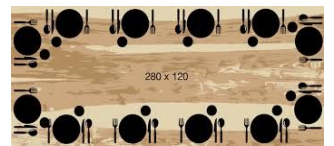


Table PVC «Garden»
Ø90 - H76

Tarif - Q



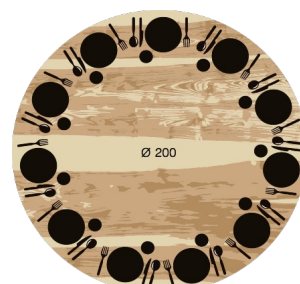
Table ronde 8/9 pers
Ø150 - H76

Tarif - S



Table ronde 10/12 pers
Ø180 - H76

Tarif - U





Nos nappes blanches

Polyester ou coton suivant stock

Polyester

Nappes rondes

-Nappe ronde Ø240cm blanche
Pour tables Ø150cm

Tarif - R

-Nappe ronde Ø280cm blanche
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

Tarif - S

-Nappe ronde Ø300 blanche
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

Tarif - T

-Nappe ronde Ø330 blanche
Pour tables Ø180cm

Tarif - U



Nappage

Nappes rectangles

-Nappe rectangulaire 170x300cm blanche
Pour tables 80x178cm ou 100x240cm

Tarif - Q

-Nappe rectangulaire (buffet)240x300

Tarif - R

-Nappe rectangulaire (buffet)240x450

Tarif - T

Nappes Carrées

-Nappe carré 240x240cm
Pour tables Ø180 ou buffet

Tarif - P



Serviettes

-Serviette 50x50cm blanche

Tarif - G

Coton

Nappes rondes

-Nappe ronde Ø280cm blanche
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

Tarif - T

Nappes rectangles

-Nappe rectangulaire 170x300cm blanche
Pour tables 80x178cm ou 100x240cm

Tarif - R

- Nappe rectangulaire 200x400 cm (buffet)

Tarif - T

-Nappe rectangulaire 200x600 cm (buffet)

Tarif - V



Serviettes

-Serviette 50x50cm blanche

Tarif - H

Nos nappes / serviettes couleurs

Polyester

Nappes rondes

- Nappe ronde Ø 280 cm Rose
- Nappe ronde Ø 280 cm noir
- Nappe ronde Ø 280 cm Violet

Tarif - T

Tarif - T

Tarif - T



Nappes rectangulaires

- Nappe rectangulaire 170x300cm rose **Tarif - S**
- Pour tables 80x178cm ou 100x240cm



- Nappe rectangulaire 170x300cm noire **Tarif - S**
- Pour tables 80x178cm ou 100x240cm



- Nappe rectangulaire 170x300cm violet **Tarif - S**
- Pour tables 80x178cm ou 100x240cm



Serviettes

- Serviette 50x50cm noir **Tarif - H**
- Serviette 50x50cm rose **Tarif - H**
- Serviette 50x50cm violet **Tarif - H**
- Serviette 50x50cm vert **Tarif - H**
- Serviette 50x50cm orange **Tarif - H**
- Serviette 50x50 cm sauge **Tarif - H**



(Nous consulter pour autre couleur)

Housses de mange debout

- Housse mange debout lycra blanche **Tarif - Q**



- Housse mange debout lycra noire **Tarif - Q**



Housses de chaises

- Housse de chaises blanches extensible **Tarif - I**



Nœuds de chaise élastique

- Nœuds de chaise élastique **Tarif - E**
- Nombreuses couleurs**
- (Nous consulter pour autre couleur)



- Nœuds Organza **Tarif - E**
- Nombreuses couleurs**
- (Nous consulter pour autre couleur)



Conditions générales de location

Article 1 : Accord

La commande ainsi que la prise en charge du matériel par le client implique la validation des conditions générales définies-ci – dessous

Article 2: Enlèvement et retour du matériel

La location du matériel prendra effet au moment même où le client prendra possession du matériel dans nos locaux suivant l'horaire défini sur le devis. L'emport du matériel se fera le matin entre 9h30 et 12h, et sera disponible pour une durée de 48h le Week-end.

Le retour se fera le lundi de 9h30 à 12h dans nos locaux .

Pour les commandes en semaine l'emport se fera la veille entre 9h30 et 12h, le retour se fera le lendemain de la réception. En cas de retard, les journées supplémentaires seront facturées sur une base de 25% par jour du montant totale de la location.

Le matériel pris dans nos locaux devra être restitué au même endroit d'enlèvement, sauf en cas d'accord entre le client donneur d'ordre et le responsable de la société locataire du matériel, auquel cas celui-ci sera mentionner sur le contrat de location.

Le client donneur d'ordre s'engage à vérifier le bon fonctionnement, et quantité du matériel avant l'enlèvement de celui-ci.

Le matériel est rendu sale, et apte à être lavé par le loueur Prestige Location, c'est à dire débarrassée de tout déchets, trié et rangé dans son emballage d'origine. Les couverts triés par modèles. Dans le cas contraire, le temps passé à trier ou à débarrasser la vaisselle sera facturé au tarif de 50 € HT par heure de rangement, et par personne.

Article 3: Commande

Toute commande passée par le client donneur d'ordre, devra être validée par un chèque d'acompte de 50 % du montant de la location, ainsi que le bon de commande signé et marqué de la mention lu et approuvé.

Aucune modification sur la commande ne pourra être possible après validation de celle-ci sous un (1) mois avant la réception.

Seul les rajouts seront possible, selon la disponibilité du matériel. Le premier devis étant gratuit, toute modifications entraînera une facturation de 10€ TTC par supplémentaire, Toute commande inférieure à 50HT entraînera des frais de prise en charge d'un montant de 15€ HT.

Pour toute commande, le client donneur d'ordre s'engage à respecter l'ensemble des clauses définies dans les conditions générales.

Article 4: Responsabilités

Prestige Location décline toute responsabilité du matériel loué dès lors que le matériel a quitté ses locaux, tout matériel sorti devra être vérifié et signé par le client donneur d'ordre, ce qui implique l'entière responsabilité du client donneur d'ordre après tout emport.

En cas de perte ou vol du matériel sur les lieux de réception, seul le client donneur d'ordre est responsable du matériel.

Celui-ci pourra en cas de grosse perte, casse ou vol faire fonctionner son assurance multirisque afin de rembourser le matériel manquant. Toute sous-location est strictement interdite sauf accord au préalable avec le loueur Prestige Location.

En cas de perte ou casse de matériel, le client devra régler celui-ci. Une fois le règlement reçu, le chèque de caution sera détruit. L'entreprise Prestige Location se réserve le droit d'encaisser le chèque de caution en cas de non-règlement de la casse passé un mois.

Article 5: Annulation commande

Toute annulation de commande dans les 10 jours ouvrables sera entièrement dû et fera l'objet d'un règlement intégral.

Aucun remboursement d'acompte ne sera possible sauf cas de force majeure

(décès d'un proche sur présentation d'un justificatif).

Les Pandémies ou catastrophes naturelles ne font pas parties des cas de forces majeurs.

Nous nous réservons le droit d'annuler la commande en cas de non respect des clauses de location ou manquement envers notre personnel.

Dans ce cas, l'acompte sera conservé.

Article 6: Garantie

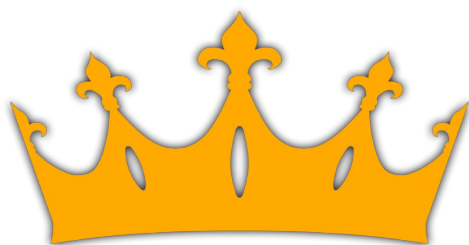
Pour toute commande, un chèque d'acompte de 50% du montant de la location sera demandé, ainsi qu'un chèque de caution de 200 € par tranche de 100€ de location. Le chèque de caution sera détruit ou renvoyé au client donneur d'ordre après contrôle de la vaisselle et du bon fonctionnement du matériel

Article 7: Livraison

Le coût de la livraison est défini lors de la commande. (voir tarif livraison ci-dessous). Le planning de livraison est établi à l'avance par le loueur. Un appel à l'intention du client sera fait dans les 72 heures précédant la réception pour fixer la date et l'heure de la livraison. Une demande horaire de livraison spécifique demandé par le client est possible, mais cela entraînera une augmentation du tarif de livraison X 2 . La livraison se fera en accès direct au véhicule. L'éloignement, les couloirs, les escaliers et les étages seront facturés 70€ TTC par heure et par personne. Lors de la reprise, le matériel devra se trouver au même endroit de livraison, être regroupé et rangé dans les bacs d'origines à l'identique. Tout manquement à ses règles, entraînera une facturation supplémentaire de 70 € TTC par heure. Le loueur ne pourra être tenu pour responsable des éventuels retards liés à la circulation, imprévus, grèves, panne du véhicule etc. Livraison: 57,60€ TTC Forfait livraison + 60 cts TTC du kilomètre parcouru au départ de nos locaux.

Article 8: Règlement

Le règlement intégral de la commande sera demandé 15 jours avant la date de réception, pour les règlements par chèque et 1 semaine avant la réception pour les règlements en espèce ou virement bancaire. Un retard de paiement entraînera des pénalités de retard qui seront adressées au client locataire, conformément à l'ordonnance de L'article 33 du 1er Décembre 1986 (Article L 441-6) sur la base de 11,5 % par an. Seul le tribunal de commerce de Reims fera office.



Prestige Location

Vaisselle - Blanchisserie - Mobilier

*Location de matériel de réception
Pour les professionnels et les particuliers*

2 rue Daniel Berger – 51 100 Reims La Neuville
(Marne)

Email : prestigelocation51@gmail.com

tel (renseignements/permanence) : **07 69 50 21 37**