

Prestige Location

Vaisselle – Mobilier – Blanchisserie

LOUEZ PROPRE

RENDEZ SALE

Catalogue édition 2026

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

Tél : 03 26 08 47 99



Pour cette année 2026, nous avons le plaisir de vous inviter à venir découvrir nos nouveautés dans notre nouvel espace showroom.

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

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



Le feu pour l'ambiance



Brasero Ø 100 cm sur roulette

Tarif - Z

La glace pour l'élégance

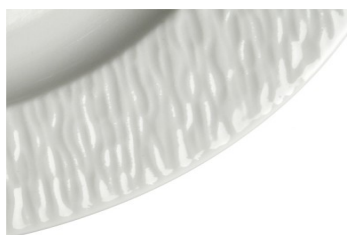


Sac de glace par 10 Kg

Tarif - P

Nos assiettes rondes et blanches

Tao



Assiette Tao
Assiette Tao
Assiette Tao à pain

Ø26cm
Ø20cm
Ø13cm

Tarif - C
Tarif - C
Tarif - C

Modulo



Assiette Modulo Saturne « présentation »
Assiette Modulo
Assiette Modulo
Assiette Modulo à pain

Ø31cm
Ø26cm
Ø20cm
Ø12cm

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

Blanche



Assiette Blanche
Assiette Blanche Gala creuse
Assiette Blanche

Ø26cm
Ø27cm
Ø20cm

Tarif - B
Tarif - D
Tarif - B

Filet Or



Assiette filet Or Ø26 cm
Assiette filet Or Ø20 cm

Tarif - D
Tarif - D

Martelée



Assiette Martelée
Assiette Martelée
Assiette Martelée creuse

Ø29cm
Ø26cm
Ø24cm

Tarif - E
Tarif - E
Tarif - E

Quadra



Assiette Quadra

Ø26 cm

Tarif - F

Nos autres assiettes et assiettes creuses



**Assiette Wok
Villeroy & Boch
Ø26cm**

Tarif - I



**Assiette Blanche
Gala creuse
Ø27cm**

Tarif - D



**Assiette Couture 26 cm
Quantité limitée**

Tarif - I



**Assiette Océane creuse
25x17cm**

Tarif - E



**Assiette Wok noire
Ø23cm**

Tarif - E



**Assiette Martelée
creuse
Ø24cm**

Tarif - E



**Assiette plate Perle
28 cm**

Tarif - H

Assiette a pain ou cocktail

Assiette à pain Modulo 12 cm Tarif - C

Assiette à pain Tao 12 cm Tarif - C

Assiette à pain carrée 10x10 cm Tarif - D

Nos assiettes de couleurs

Plates

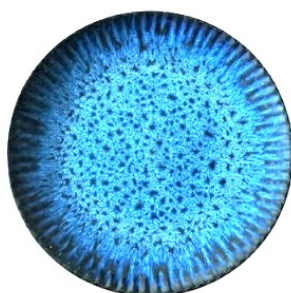
Iris



Assiette Iris
Ø 26 cm

Tarif - G

Blue



Assiette Blue
Ø 26 cm

Tarif - G

Terra



Assiette Terra
Ø 26 cm

Tarif - G

Duo

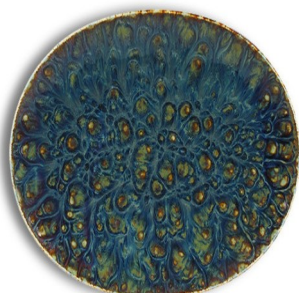


Assiette Duo
Ø 28 cm

Tarif - G

Creuses

Lagon



Assiette Lagon
Ø 20 cm

Tarif - G

Roma



Assiette Roma
Ø 23 cm
(possibilité de
bol 12 cm)

Tarif - G

Rosa



Assiette Rosa
Ø 20 cm

Tarif - G

Nos assiettes carrées et rectangulaires

Carrée

Assiette Carrée
Assiette Carrée
Assiette Carrée à pain

24x24cm
20x20cm
10x10cm

Tarif - D
Tarif - D
Tarif - D



Océane

Assiette Océane
Assiette Océane creuse
Assiette Océane

31x21cm
25x17cm
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

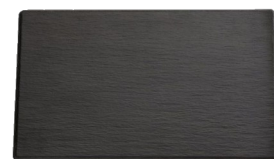
Rectangle grise



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
50 cl**

Tarif - F



**Verre à vin
Excellence
Cristallin Lehmann 39cl**

Tarif - E



**Verre à vin
Excellence
Cristallin Lehmann 30cl**

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



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



Spatule Inox

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



Coupe à glace

Tarif - E

Porcelaine et contenant



Bol à déjeuner
blanc

Tarif - E



Cuillère dégustation

Tarif - D



Coupelle creuse
10x10cm

Tarif - E



Coupelle blanche
Ø12cm

Tarif - D



Mini casserole
couleur Or

Tarif - F



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

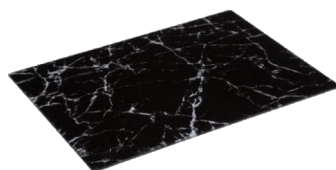
Tarif - E

Nos plateaux et plats



**Plateau de
présentation
en inox
30x40cm**

Tarif - N



**Plateau
plastique
« Marbre »
40x50cm**

Tarif - O



**Plateau
PVC
30x40cm**

Tarif - N



**Planche
apéro bois**

25x30 cm

Tarif - N

Matériel de service divers



**Saladier
« Cône »**

Tarif - K



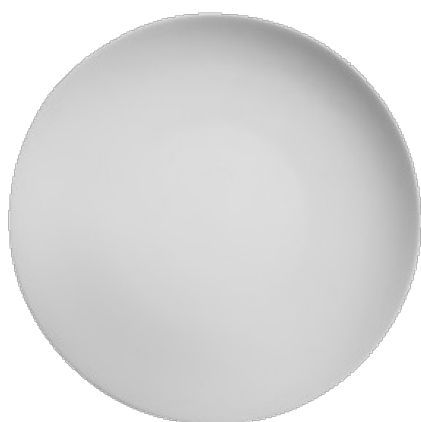
Carafe 1L

Tarif - K



Jeux sel/poivre

Tarif - I



**Plat à couscous
ou Paella
en porcelaine
40cm**

Tarif - O



**Cocotte à moule
1 Kg**

Tarif - J

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



**Verseuse
Inox
1L**

Tarif - K



**Distributeur à jus
8L**

Tarif - R



**Saucière
Inox**

Tarif - J



**Corbeille à fruits
Inox Ø25cm**

Tarif - J



**Corbeille à fruits
Ø50cm**

Tarif - O



**Corbeille à pain
noire Ø20cm**

Tarif - I



**Corbeille à pain
Ø20cm**

Tarif - H

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

Accessoires « Zee buffet »



Plan de travail inox
Double emplacement
56x93cm

Tarif - V



Seau à bouteilles
6 à 8 bouteilles
56x35cm

Tarif - U



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



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

Tarif - T

Notre matériel de traiteur



**Étuve Électrique ventilée
3kW/220V
(avec grilles)**

Tarif - Z



**Étuve simple Électrique ventilée
3kW/220V
(avec grilles 53x32)**

Tarif - Z



**Four à vapeur
6 niveaux 380V**

Tarif - Z



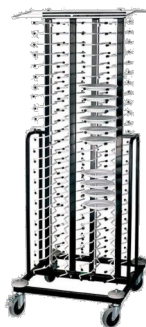
**Armoire réfrigérée
600L compatible
Bacs G1**

Tarif - Z



**Bar à salade Réfrigérée
220 volt**

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 de maintien au chaud
feu 220V/260W
De 0 à 85°**

Tarif - V



**Plaque à induction 1
feu 220V**

Tarif - W

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 »



Parasol chauffant

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



**Bar à Champagne
(Pour 40 flûtes)**

Tarif - X



**Parasol Inclinable
Anthracite avec pied
Ø300xh245cm**

Tarif - W



Paravent

Tarif - W

Mobilier «Conférence»



Paperboard

Tarif - W

Recharge feuilles

Tarif - S



**Pupitre
«Conférence»**

Tarif - W



Chevalet : Tarif - S

Toile : Tarif - R



Portant et 50 cintres

Tarif - T

Ticket vestiaire

Tarif - P

Nos tables

Nos tables rectangulaires pliantes en PVC



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



Table Ovale Modulable
De 14 à 32 Personnes

Tarif - S Demi lune 4 Pers

Tarif - R Plateaux 6 Pers



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



Mange debout Pliant
Ø 80 cm- H110

Tarif - R



Mange debout Inox
80x80 cm - H110

Tarif - S



Tabouret haut
Blanc

Tarif - Q

Nos nappes blanches

Polyester ou coton suivant stock

Polyester

Nappes rondes

-Nappe ronde Ø240cm blanche **Tarif - R**
Pour tables Ø150cm

-Nappe ronde Ø280cm blanche **Tarif - S**
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

-Nappe ronde Ø300 blanche **Tarif - T**
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

-Nappe ronde Ø330 blanche **Tarif - U**
Pour tables Ø180cm



Nappes rectangles

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

-Nappe rectangulaire (buffet)240x300 **Tarif - R**
-Nappe rectangulaire (buffet)240x450 **Tarif - T**

Nappes Carrées

-Nappe carré 240x240cm **Tarif - P**
Pour tables Ø180 ou buffet

Serviettes

-Serviette 50x50cm blanche **Tarif - G**



Coton

Nappes rondes

-Nappe ronde Ø280cm blanche **Tarif - T**
Pour tables Ø150cm ou Ø180cm

Nappes rectangles

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

- 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 couleur Tarif - T



Nappes rectangulaires

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



Serviettes

-Serviette 50x50cm couleur :



(Nous consulter pour autre couleur) 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)



Glaçons et paillettes de glace

Sac de glaçons 10 Kg

Tarif - Q



Sac de glace pillée 10 Kg

Tarif - Q



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 ou 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 9h00 et 12h, et sera disponible pour une durée de 48h le Week-end. Le retour se fera le lundi de 9h00 à 12h dans nos locaux .

Pour les commandes en semaine l'emport se fera la veille entre 9h00 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.

Aucun modification sur la commande ne pourra être possible après validation de celle-ci sous 15 JOURS avant la réception, passé ce délais seul les rajouts seront possible, selon la disponibilité du matériel. Le premier devis étant gratuit, toute modifications entraînera une facturation de 10€ TTC par devis 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 à quitté ses locaux, tout matériel sorti devra être vérifier 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 15 jours ouvrables sera entièrement dû et fera l'objet d'un règlement intégral. Aucun remboursement d'acompte ne sera possible même en cas de modification à la baisse du devis, 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

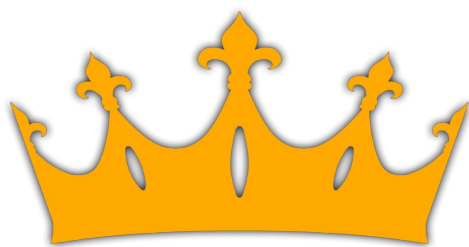
Pour toute commande, un chèque d'acompte de 50% du montant de la location sera demandé, ainsi qu'un chèque de caution de 200 € par tranche de 100€ de location. Le chèque de caution sera détruit ou renvoyé au client donneur d'ordre après contrôle de la vaisselle et du bon fonctionnement du matériel

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 précédent 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 adressés 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)**

RCS : 914775812200037

Email : prestigelocation51@gmail.com

tel : 03 26 08 47 99