



LE GUIDE DE L'ÉVÉNEMENT ÉCORESPONSABLE

Voici quelques astuces pour réaliser un événement à La Station en limitant les déchets.
Capacité : 30 personnes pour le repas, 100 personnes pour l'apéro.

Nourriture : Vous pouvez apporter votre propre nourriture et vos breuvages ou encore commander le traiteur de votre choix. Vous pouvez mentionner à votre traiteur de ne pas apporter de vaisselle jetable, car nous avons déjà tout. Si vous avez besoin d'idées, il nous fera plaisir de vous conseiller les meilleurs.

Alcool : Si vous désirez servir ou vendre des breuvages alcoolisés, nous nous occuperons d'en faire la demande à la Régie des alcools, des courses et des jeux (\$).

Équipements : Notre cuisine est équipée d'un îlot alimenté en électricité, un grand réfrigérateur, un évier, une machine à café, une bouilloire, un four à micro-ondes et deux petits fours grille-pain.

Déchets : Nous avons les installations nécessaires pour disposer, recycler ou composter. Nous avons également des contenants en verre ou en plastique pour placer les restants au réfrigérateur ou les rapporter à la maison.

Matériel : Les articles suivants sont disponibles ici, vous n'avez pas besoin de les apporter.

- Carafes d'eau (6)
- Nappes noires en tissu (7)
- Bols de service (10)
- Plateaux de service (10)
- Fourchettes, couteaux et cuillères (30)
- Assiettes (30) et soucoupes (30)
- Verres en verre (30) et en plastique réutilisable (100)
- Tasses (30)
- Verres à bière (pintes à l'effigie des brasseries) (60)
- Flûtes Desjardins (40)
- Coupes à vin (30)

Notre vaisselle est joliment dépareillée, car elle nous a été donnée, au fil du temps. Vous allez l'adorer, car elle ajoute une petite touche spéciale à tous les événements !