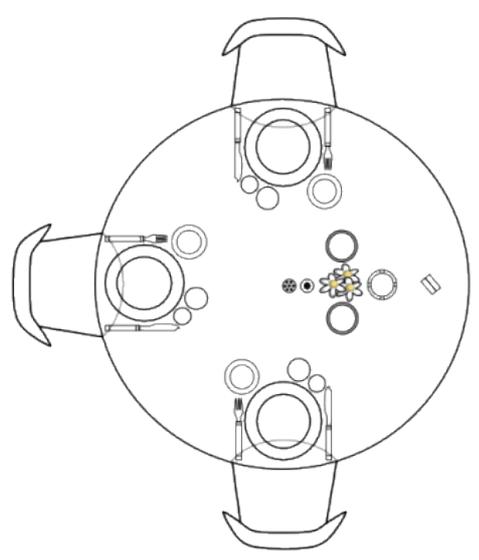
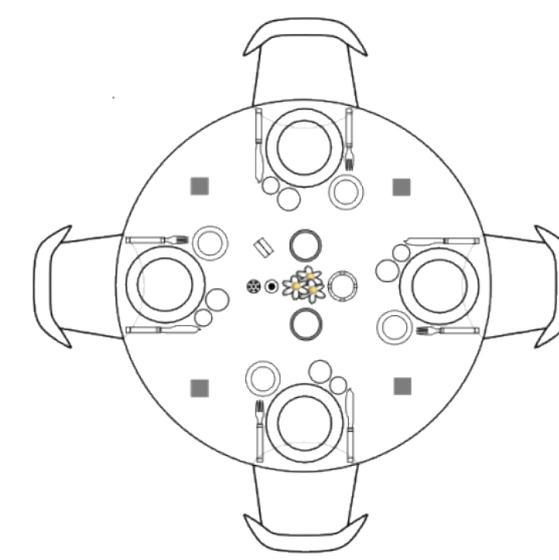
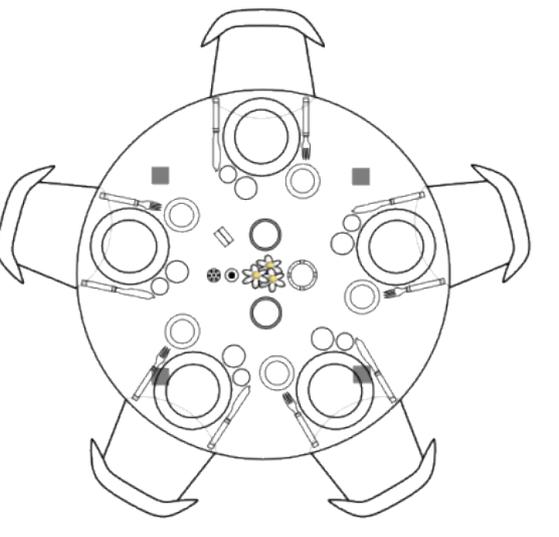
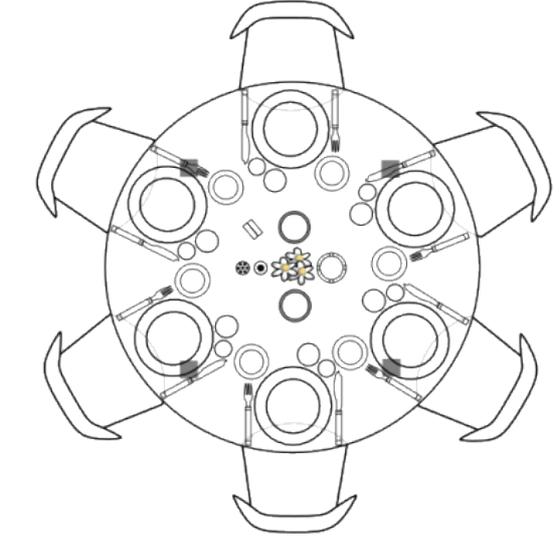
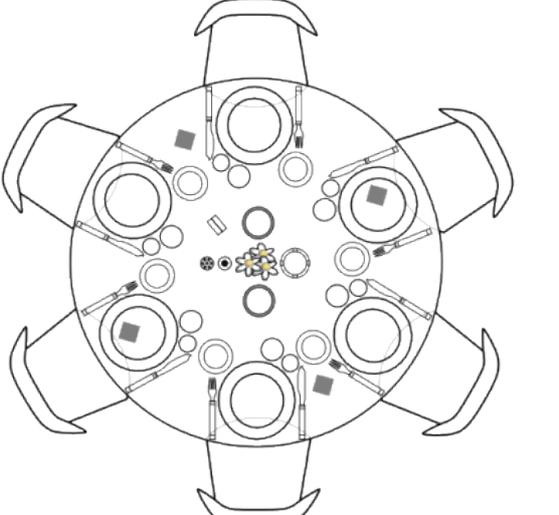


FICHE TECHNIQUE

Durée de réalisation Sans Objet	Objectif Etre capable de disposer correctement les convives et le matériel sur une table ronde pour 3, 4, 5 et 6 personnes.	THEME La disposition du matériel pour une table ronde
Lieu de réalisation Salle de Restaurant	Pré-requis Mise en place à la carte ou banquet Effectuer le nappage	

DEROULEMENT

<p>Table ronde pour 3 convives</p> 	<p>Table ronde pour 4 convives</p> 
<p>L'espace laissé par le couvert manquant est utilisé pour le centre de table.</p>	<p>Les rectangles gris indiquent les pieds de la table, aucun convive n'est gêné.</p>
<p>Table ronde pour 5 convives</p> 	<p>Table ronde pour 6 convives (1)</p> 
<p>Deux convives se voient légèrement gênés par les pieds de la table</p>	<p>Quatre convives se voient moyennement gênés par les pieds de la table</p>
<p>Table ronde pour 6 convives (2)</p> 	<p><--2 solutions possibles --^</p> <p>Deux convives sont gênés par les pieds de la table. Dans tous les cas, la première solution n'est envisageable que dans le cas de grands plateaux (180cm)</p> <p><i>Note : les cendriers ne se mettent que dans la zone fumeur</i></p> <p>Copyright 2002 Toussaint Frédéric. technorestor.org</p>