

The background of the page is a stylized topographic map with light green and yellowish-green wavy lines representing contour lines on a white background.

CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE

RESTAURANT DU MUSEE
FOSSILEA

L'odyssée géologique du Beaujolais

Entre les soussignés,

L'établissement public de coopération culturelle « FOSSILEA », ayant son siège 116, chemin du Pinay 69380 Saint Jean Des Vignes.

Représenté par sa directrice Maud PASCAL agissant en vertu de la délibération du conseil d'administration n° _____ du 6 mai 2026,

Et,

La Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées, ayant son siège 1277 route des Crêtes 69480 Anse

Représentée par son Président en exercice, monsieur Daniel POMERET, agissant en vertu d'une délibération du Conseil Communautaire n° _____ du 6 mai 2026,

Et

_____ dont le siège social est situé au

Représentée par _____

Ci-après désigné l'Occupant.

Préambule

L'établissement public de coopération culturelle (EPCC) « Fossilea » a été créé par arrêté préfectoral du 2 décembre 2024 entre la Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées (CCBPD) et la commune de Saint-Jean-Des-Vignes.

Il concourt, au travers de ses collections et de son parc, à conserver, entretenir et enrichir une collection de géologie et de paléontologie. Il a également pour objectif de valoriser, présenter et expliquer cette collection au public par des actions culturelles variées, des événements, des dispositifs ludiques, des visites, des expositions, des conférences et des publications. L'EPCC œuvre à faire de Fossilea le principal centre d'interprétation du Géoparc Beaujolais.

L'EPCC comprends un bâtiment en R+2 de 2074 m² comprenant :

- un espace d'accueil du public avec une zone d'exposition permanente avec un espace immersif, un auditorium ouvrant sur une zone de foyer, des espaces de médiation, une boutique, une zone d'exposition temporaire,
- un espace de bureaux privés,
- un restaurant situé en R+1 avec une terrasse panoramique.

L'EPCC dispose d'une aire de stationnement d'environ 100 places de véhicules légers (dont 2 places équipées d'Installations de Recharge de Véhicules Électriques) et pouvant accueillir simultanément 3 bus.

L'EPCC bénéficie également d'un parc attenant aménagé et clos d'environ 4,3 hectares

Article 1. Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'Occupant est autorisé à occuper et à exploiter le restaurant, situé dans l'enceinte du musée, dont la vocation sera d'offrir aux visiteurs du musée et à la population du territoire, une restauration de qualité en adéquation avec l'image du site de Fossilea.

Article 2. Cadre juridique

S'agissant du domaine public géré par l'établissement public Fossilea, la convention d'occupation est attribuée à titre personnel, précaire et révocable.

Elle n'est pas soumise à la législation sur les loyers et la propriété commerciale. Elle ne confère aucun droit réel à l'occupant.

L'occupant s'engage à occuper lui-même et sans discontinuité les lieux mis à sa disposition.

Toute mise à disposition au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre gratuit ou onéreux, est rigoureusement interdite, la convention d'autorisation d'occupation du domaine public étant accordée personnellement et exclusivement à l'occupant désigné.

Article 3. Désignation des biens et locaux mis à disposition

Le restaurant est situé 116 chemin du Pinay sur la commune de Saint Jean des Vignes (69 380) dans l'enceinte du musée Fossilea. Il est accessible par le musée lorsque celui-ci est ouvert mais bénéficie également d'une entrée indépendante. Il est situé au R+1, avec un accès via un ascenseur ou des escaliers.

Les locaux mis à disposition sont les suivants :

- Une grande salle du restaurant de 153m² avec un bar
- Une terrasse panoramique de 150m²
- Une salle de restaurant privative de 16m
- Une cuisine de 64m²
- Une réserve sèche
- Une zone de stockage des déchets
- Des vestiaires et sanitaires pour le personnel du restaurant
- Des sanitaires pour le public du restaurant

Les locaux répondent aux normes notamment sur le plan électrique, sanitaire et sont conformes à la réglementation des établissements recevant du public.

Outre les biens immobiliers désignés ci-dessus, l'EPCC met à disposition de l'occupant les biens mobiliers suivants :

- Equipements des espaces techniques (chambre froide, armoires réfrigérées, équipements de cuisson, fours vapeur, réfrigérateur, cellule de refroidissement rapide et de congélation...) ;
- Comptoir de bar avec rangement et armoire réfrigérée ;
- Tables et chaises de salle de restauration permettant 80 places assises ;
- Tables, chaises et parasols de terrasse permettant 60 places assises

La liste complète du matériel mis à disposition est jointe en annexe.

Les plans des locaux mis à disposition sont annexés à la présente convention.

Il est expressément convenu que ces aménagements, installations, mobiliers et matériels font partie intégrante de la présente convention et que l'occupant ne pourra en disposer à un autre titre.

Article 4. Etat des biens et locaux mis à disposition

L'occupant prend les locaux et la terrasse mis à disposition dans l'état où ils se trouvent à l'entrée en jouissance.

Un état des lieux dressé contradictoirement entre les parties, est annexé à la présente convention.

En conséquence, l'occupant déclare avoir parfaite connaissance desdits lieux et matériels et installations, et les accepter en l'état, étant précisé que si d'autres matériels que ceux inventoriés s'avéraient nécessaires à l'exploitation, l'occupant en ferait son affaire personnelle.

Article 5. Conditions de l'occupation des locaux

5.1 Conditions d'exploitation

L'Occupant exploite sous sa responsabilité et à ses risques et périls l'emplacement attribué par la présente convention et fait son affaire de l'obtention et du maintien de toutes les éventuelles autorisations administratives nécessaires à cette exploitation.

Les seules activités autorisées sont les activités suivantes :

- restaurant,
- bar, salon de thé, snack,
- traiteur.

Les conditions de vente de boissons alcoolisées seront déterminées par la licence détenue par l'occupant ; il fera son affaire de l'obtention des licences correspondant à son offre,

Toute activité annexe que souhaiterait développer l'occupant et qui compléterait l'activité de bar restaurant (exemple : vente de produits locaux) devra auparavant avoir été validée par l'EPCC.

Il serait souhaitable que le restaurant soit ouvert *à minima* sur la période de haute saison pour le musée (du mois de mai à mois d'août), notamment sur les week-end.

5.2 Conditions exceptionnelles d'utilisation des espaces et privatisation

L'occupant est tenu de laisser l'EPCC ou la Communauté de Communes utiliser l'espace du restaurant (salle de restauration et terrasse) sans contrepartie financière

dans la limite d'un nombre de demandes à déterminer d'un commun accord. Les demandes d'utilisation de l'espace seront adressées à l'occupant sous forme écrite – mail ou courrier – au plus tard 30 jours avant la date de l'utilisation.

L'occupant sera sollicité par l'EPCC Fossilea pour mettre en place des « packs » incluant une privatisation des espaces du restaurant et une offre traiteur sur le site. Les conditions de ce partenariat seront fixées entre l'occupant et l'EPCC Fossilea.

Lors d'événementiels ponctuels, l'EPCC Fossilea se réserve le droit de faire venir dans ses espaces (parc, Foyer...) d'autres restaurateurs que l'occupant.

5.3 Offre de restauration

L'occupant proposera librement une offre de débit de boisson et de restauration de qualité concourant à la bonne image du site de Fossilea..

5.4 Sécurité et réglementation

L'occupant doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession et les activités autorisées au titre de la présente convention : respect des réglementations applicables à la sécurité publique, à l'hygiène alimentaire et sanitaire et à la conservation des aliments.

L'occupant sera notamment attentif à l'application de la loi n° 91-32 sur le tabagisme et les articles R. 355-28-1 à R. 355-28-13 du Code de la santé publique, de la législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses et des normes de sécurité en vigueur pour ce type d'exploitation.

Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives de telle sorte que l'EPCC ne puisse jamais être inquiété à ce sujet. L'occupant devra être en mesure de produire, avant toute exploitation des lieux et à tout moment, les documents attestant de l'obtention de l'ensemble des autorisations nécessaires.

L'occupant sera également tenu de se conformer à toutes les dispositions légales, réglementaires, instructions et consignes régissant les établissements recevant du public, étant entendu que l'établissement Fossilea est de type Y, N, L et R de 3^{ème} catégorie.

L'occupant utilisera le système d'alarme installé au sein des locaux qui sont mis à sa disposition. Le système d'alarme étant partagés avec l'EPCC, l'occupant devra délivrer aux gestionnaires de l'EPCC ses codes permettant l'enclenchement et de déclenchement de l'alarme, en cas de besoin.

L'occupant sera formé à la gestion du système de sécurité incendie (SSI) des locaux mis à sa disposition et s'engage à prendre en charge les levées de doute en lien avec les espaces du restaurant.

5.5 Respect du voisinage

L'occupant doit veiller à n'apporter aucun trouble au voisinage, tant du fait de l'exploitation de ses activités à l'intérieur qu'à l'extérieur du restaurant, en veillant notamment à ce que la clientèle n'apporte aucun trouble du voisinage par le bruit, les tapages ou l'abandon de tous déchets, ordures ou objets aux abords du restaurant.

L'occupant doit veiller à ce que sa clientèle stationne exclusivement sur le parking de Fossilea réservé aux visiteurs, et non sur les emplacements de stationnements résidentiels à proximité.

5.6 Accès aux locaux

Les locaux mis à disposition de l'occupant disposent :

- D'une entrée pour le public, concomitante avec celle du musée.
- D'une entrée privée, partagée avec les salariés de l'EPCC
- D'un ascenseur partagé avec les équipes et les visiteurs de l'EPCC Fossilea.
- D'un monte-charge dédié au restaurant

L'Occupant devra porter une attention particulière à ce que ses équipes veillent aux respects des consignes liées à l'utilisation des accès partagés et de l'ascenseur.

5.7 Communication

L'occupant prend à sa charge l'ensemble de sa politique de communication : menus, cartes, affichages, etc... Pour tout ce qui concerne l'affichage extérieur (enseigne, panneaux publicitaires etc.) sur les espaces mis à sa disposition, l'occupant doit demander l'accord préalable de l'EPCC Fossilea et proposer un support en accord avec la charte du musée.

Dans le cadre d'un « intérêt commun de communication » le restaurant et le musée s'engage à communiquer sur leurs activités réciproques.

Article 6. Entretien, maintenance et travaux

6.1 Travaux et maintenance

Les locaux sont livrés aménagés, équipés et meublés avec l'électricité, l'eau et les évacuations, et raccordés au dispositif de chauffage et d'éclairage mis en œuvre dans les autres espaces du musée.

Il prend en charge directement, l'entretien, les contrats de maintenance et les vérifications périodiques des installations conformément à la réglementation qui s'impose. Une partie des contrats de maintenance est prise en charge par l'EPCC et sera refacturée à l'occupant.

C'est notamment le cas des contrats suivants :

- maintenance des Centrales de Traitement d'Air (chauffage et clim) : seront refacturés à l'occupant les coûts correspondant aux équipements qui sont dédiés au restaurant ;
- maintenance des ascenseurs.

Le contrat de maintenance des équipements de cuisine sera pris en charge par la Communauté de Communes, propriétaire des équipements, pour la première année de la convention. Il reviendra ensuite, à l'issue de la première année d'exploitation, à l'occupant de conclure et prendre en charge ces contrats de maintenance.

La Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées, propriétaire des locaux, réalisera les travaux normalement à la charge du propriétaire et notamment les grosses réparations mentionnées à l'article 606 du code civil.

La Communauté de Communes effectuera les réparations autres que celles qui incombent au locataire, ainsi que celles dues à la vétusté, à un vice de construction ou à un cas de force majeure. En cas de panne des équipements rendant leur remplacement nécessaire, ce malgré la maintenance régulière assurée par l'occupant dont il pourra justifier, et en raison d'une vétusté normale dudit matériel, leur remplacement sera pris en charge par la Communauté de Communes.

L'Occupant devra laisser les représentants de la Communauté de Communes et de l'EPCC, leurs agents et leurs prestataires pénétrer dans les lieux mis à disposition pour visiter, réparer ou entretenir les lieux et immeubles.

L'Occupant souffrira, sans indemnité, des travaux qui pourraient être entrepris par la Communauté de Communes, après information par celle-ci, dans les locaux ou terrains mis à disposition, pour quelque raison que ce soit et quelle qu'en soit la durée. Toutefois, il est convenu que toute intervention significative fera l'objet d'un

préavis d'un mois si possible, pouvant être ramené à une semaine selon l'importance ou l'urgence.

L'Occupant devra aviser immédiatement la Communauté de Communes de toute réparation à la charge de cette dernière dont il sera à même de constater la nécessité. Les travaux ne pourront pas être entrepris sans accord préalable de la Communauté de Communes.

6.2 Nettoyage

Dans tous les espaces occupés, l'occupant est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets. Il procède au nettoyage et à l'entretien courant de l'équipement mobilier (équipements techniques, tables, chaises, bar, tabourets, ...) conformément aux réglementations relatives à l'hygiène alimentaire.

Il procède au tri et à l'évacuation des déchets produits par son activité.

Il aura également à sa charge le nettoyage des vitres du restaurant.

Article 7. Conditions financières de l'occupation

Dans le cadre de l'exécution de la convention, l'occupant sera autorisé à occuper des emprises du domaine public et devra, en contrepartie, verser une redevance non assujettie à TVA à l'EPCC, qui tiendra compte des avantages, de toute nature, procurés du fait de l'occupation et de l'utilisation de ce domaine.

Le mécanisme de redevance sera constitué d'une part fixe correspondant au loyer du restaurant, fixée à :

- 800 € par mois la première année
- 1600 € par mois de l'année 2 à l'année 5

Ces sommes seront dues mensuellement.

Outre les éléments de redevance ci-dessus décrits, une facture annuelle, comprendra les refacturations liées à l'eau d'une part, (un relevé contradictoire du sous-compteur sera effectué), et, aux contrats de maintenance tels que décrits à l'article 6, d'autre part.

Le règlement sera adressé et libellé à l'ordre du comptable de l'EPCC. L'occupant devra s'acquitter des montants au titre du présent article dans un délai maximum de trente jours à réception du titre de recette correspondant. Faute pour lui de s'acquitter du montant exigé dans le délai précité, l'occupant est tenu de plein droit

au paiement d'intérêts de retard calculés à un taux égal à deux fois le taux des avances sur titres de la Banque de France.

Aucune caution ni dépôt de garantie ne sera exigé de l'Occupant au titre de la présente convention. Un état des lieux contradictoire sera établi entre l'EPCC et l'Occupant lors de l'entrée de ce dernier dans les locaux et lors de la cessation de l'occupation. Cet état des lieux permettra notamment de constater l'état des locaux, équipements et installations mis à disposition et de vérifier, lors de la restitution des lieux, leur état au regard de celui constaté lors de l'entrée dans les lieux. Les éventuelles dégradations imputables à l'occupant pourront donner lieu à facturation par l'EPCC.

Article 8. Impôts et taxes

L'occupant acquitte directement les impôts et taxes de toute nature auxquels il peut être assujéti du fait de son exploitation et de l'utilisation donnée pendant la durée de l'autorisation, aux locaux occupés, et notamment les impôts immobiliers, patentes, licences, taxes, droits de douane et autres impôts ou contributions actuels ou futurs, établis par l'Etat et par les collectivités locales.

Article 9. Durée de l'exploitation

La durée de la convention est fixée pour 5 ans à compter du _____

Si l'occupant désire, à l'expiration normale de la convention, sa prolongation ou son renouvellement, il doit en faire la demande par lettre recommandée au moins quatre mois avant la date normale d'expiration. La décision de reconduction intervient trois mois au plus tard avant chaque échéance.

En cas de refus, l'occupant ne peut prétendre à une quelconque indemnité.

A l'échéance de la convention quel qu'en soit le motif, les locaux, les matériels et équipements mis à la disposition de l'occupant seront remis à l'EPCC en parfait état d'entretien. Les aménagements réalisés par l'occupant resteront propriété de la Communauté de Communes à la fin de l'occupation sans que l'occupant ne puisse prétendre à une quelconque indemnité de ce fait.

Toutefois, la Communauté de Communes se réserve la possibilité de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial, aux frais de l'occupant.

Un état des lieux interviendra au plus tard le jour où l'occupation doit prendre fin, conformément aux dispositions de la convention.

Article 10. Responsabilité et assurances

L'occupant est entièrement et exclusivement responsable envers les tiers et usagers de tout dommage imputable à son personnel ou à ses équipements.

Il devra souscrire les assurances qui couvriront l'ensemble de ces risques. Les polices souscrites devront garantir l'EPCC contre le recours des tiers pour quelque motif que ce soit, l'occupant ou ses assureurs s'interdisant de mettre en cause l'EPCC pour tous les recours ou troubles de jouissance commis à l'occasion de l'exploitation.

L'occupant s'engage à communiquer à l'EPCC une attestation d'assurances en cours de validité pour les risques ci-dessus cités. L'occupant s'engage à informer immédiatement les services de l'EPCC de tout sinistre ou dégradation s'étant produit dans le cadre de l'activité autorisée.

Article 11. Résiliation

En cas de cessation de l'exploitation de l'activité de plus de trois mois ou de manquement de l'occupant aux lois et règlements en vigueur ou à l'une de ses obligations légales ou contractuelles, l'EPCC se réserve le droit de prononcer unilatéralement et sans indemnité, après mise en demeure restée sans effet dans le délai imparti, et sans préjudice du paiement de la redevance et des dommages et intérêts qui lui seraient dus, la résiliation de la présente convention.

Par ailleurs, l'EPCC se réserve le droit de résilier la présente convention pour tout motif d'intérêt général. Cette résiliation sera faite par lettre recommandée avec accusé de réception et en respectant un préavis de six mois. Elle pourra donner lieu à une indemnisation pour couvrir les frais liés à la réalisation anticipée des contrats, et notamment des contrats de travail, par l'occupant. Cette indemnisation ne sera versée que sous réserve que l'occupant apporte la preuve de ces frais.

La présente convention sera résiliée sans délai en cas de dissolution, de cessation d'activité, de rachat, de liquidation judiciaire de la société occupante. La résiliation sera dans ce cas effectuée par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception notifiant la résiliation. Dès la date d'effet de la résiliation, l'occupant sera tenu d'évacuer les lieux

Dans le cas où l'occupant aurait décidé de cesser définitivement d'occuper les lieux avant l'expiration de la présente autorisation, l'occupant doit notifier sa décision par lettre recommandée adressée à l'EPCC en respectant un préavis de quatre mois. La résiliation ne donne droit à paiement d'aucune indemnité.

Article 12. Litiges

Les Parties tenteront de résoudre à l'amiable tout différend ou litige né entre elles de l'interprétation et/ou de l'exécution de la Convention.

En cas de désaccord persistant entre les parties, le Tribunal Administratif de Lyon sera seul compétent pour trancher les litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

Article 13. Liste des annexes

- Annexe 1 : plan des espaces occupés
- Annexe 2 : liste des biens mobiliers remis à l'occupant
- Annexe 3 : photographies des espaces

Etabli en trois exemplaires,

A Saint-Jean-des-Vignes,

Le _____

Pour l'EPCC « FOSSILEA »,	Pour l'Occupant,
Pour la Communauté de Communes Beaujolais Pierres Dorées,	

Annexe 2 – Liste du mobilier mis à disposition

Cette annexe sera vérifiée dans le cadre d'un état des lieux d'entrée et pourra faire l'objet d'amendements, le cas échéant.

Mobilier de la salle de restauration (fournisseur : ALKI) :

Désignation	Nombre d'unités	Etat
Table Bistrot Emea H760 700x700 Ep 39Mm Pied Métal	31	Neuf
Table Bistrot Emea H760 Ø900 Ep39 Mm Pied Métal	4	Neuf
Chaise Kuskoo Assise Avant Tissu/Simili Cuir - Arrière Chêne	39	Neuf
Chaise Kuskoo Assise Tout Chêne	39	Neuf

Equipement de l'espace cuisine (fournisseur : DIMA) :

Désignation	Nombre d'unités	Etat
<u>1 - EQUIPEMENTS FROID</u>		
Armoire froide 2 portes fruits et légumes	1	Neuf
Armoire froide 2 portes BOF & Viandes	1	Neuf
Armoire froide 1 porte surgelés	1	Neuf
Saladette sur réserve réfrigérée+groupe	1	Neuf
Cellule de refroidissement rapide 35 kg	1	Neuf
<u>2 - EQUIPEMENTS ELECTRO MECANIQUE</u>		
Desinsectiseur 2 tubes	1	Neuf
Bascule électronique 100 kg	1	Neuf
Ouvre boîte manuel	1	Neuf
Essoreuse à salade/éplucheuse	1	Neuf
Batteur mélangeur 5 l	1	Neuf
Combiné cutter/coupe légumes	1	Neuf
Trancheur à viande	1	Neuf
Turbo mixer mural	1	Neuf

Désinsectiseur	1	Neuf
<u>3 - EQUIPEMENTS INOX</u>		
Armoire inox produits entretien	1	Neuf
Caillebotis inox pour caveaux de sol 250x250	7	Neuf
Caillebotis inox pour caveaux de sol 500x500	7	Neuf
Rayonnage galvanisé 3 niveaux	1	Neuf
Plonge à légumes 1 bac+Egouttoir	1	Neuf
Etagère mural inox	1	Neuf
Sans objet		
Lave mains réglementaire	1	Neuf
Table inox 1 bac	1	Neuf
Armoire à stériliser les couteaux	1	Neuf
Meuble inox de rangement sous plan de travail	1	Neuf
Placard mural	1	Neuf
Lave main réglementaire	1	Neuf
Rayonnage duralinox vaisselle et ustensiles	1	Neuf
<u>4 - MATERIEL MOBILE</u>		
Chariot support sac déchets	1	Neuf
Echelle GN 8 x GN 2/1 av plan de travail	1	Neuf
Chariot support sac à déchets	1	Neuf
Socle à casiers	1	Neuf
<u>Z - BACS ET ACCESSOIRES</u>		
Bacs polycarbonates GN 2/1	4	Neuf
Bacs polycarbonates GN 1/1	8	Neuf
Bacs inox plein GN 1/1	16	Neuf
Grilles inox	20	Neuf
Plaques de cuisson	16	Neuf
Casiers de lavage à fond plat	4	Neuf
Casiers de lavage 16 assiettes	4	Neuf
Casiers de lavage 36 verres	5	Neuf
Panniers 6 cases à couverts	2	Neuf
Lisse de protection murale	1	Neuf
<u>5 - EQUIPEMENT CUISSON</u>		
Four mixte 10 x GN 1/1	1	Neuf
Elément neutre 1/2 module	2	Neuf

Elément plaque grill 1/2 module	1	Neuf
Friteuse 12 l	1	Neuf
Elément 4 plaques induction	1	Neuf
<u>6 - DISTRIBUTION</u>		
Meuble central froid d'envoi ho avec étagère	1	Neuf
Meuble central chaud d'envoi av étagère	1	Neuf
Conservateur à crèmes glacées	1	Neuf
Desserte vin, boisson, couverts	1	Neuf
Matériel inox et boîte d'encastrement prises électriques	1	Neuf
Rayonnage 4 niveaux en L	1	Neuf
<u>7 - LAVERIE</u>		
Poste de lavage et désinfection	1	Neuf
Table de dépose vaisselle avec bac	1	Neuf
Lave vaisselle à capot	1	Neuf
Table sortie machine	1	Neuf
Etagère à casier	1	Neuf
Poste de lavage et désinfection	1	Neuf
<u>8 - BAR</u>		
meuble bar menuiserie	1	Neuf
Module réfrigéré 4 portes et groupe froid logé	1	Neuf
Plonge inox encastrée 2 bacs	1	Neuf
Machine à laver les verres	1	Neuf
Machine à glaçons en cubes	1	Neuf

Mobilier de la terrasse (fournisseur : TEC HOTEL) :

Désignation	Nombre d'unités	Etat
Base parasol LTH50 ciment peint coloris gris, tube acier inox, poignée et roues encastrées (50kg)	6	Neuf
Parasol HEAVY DUTY 2.5 x 2.5 structure alu anthracite 8 baleines 20x30mm Toile masa forte	6	Neuf

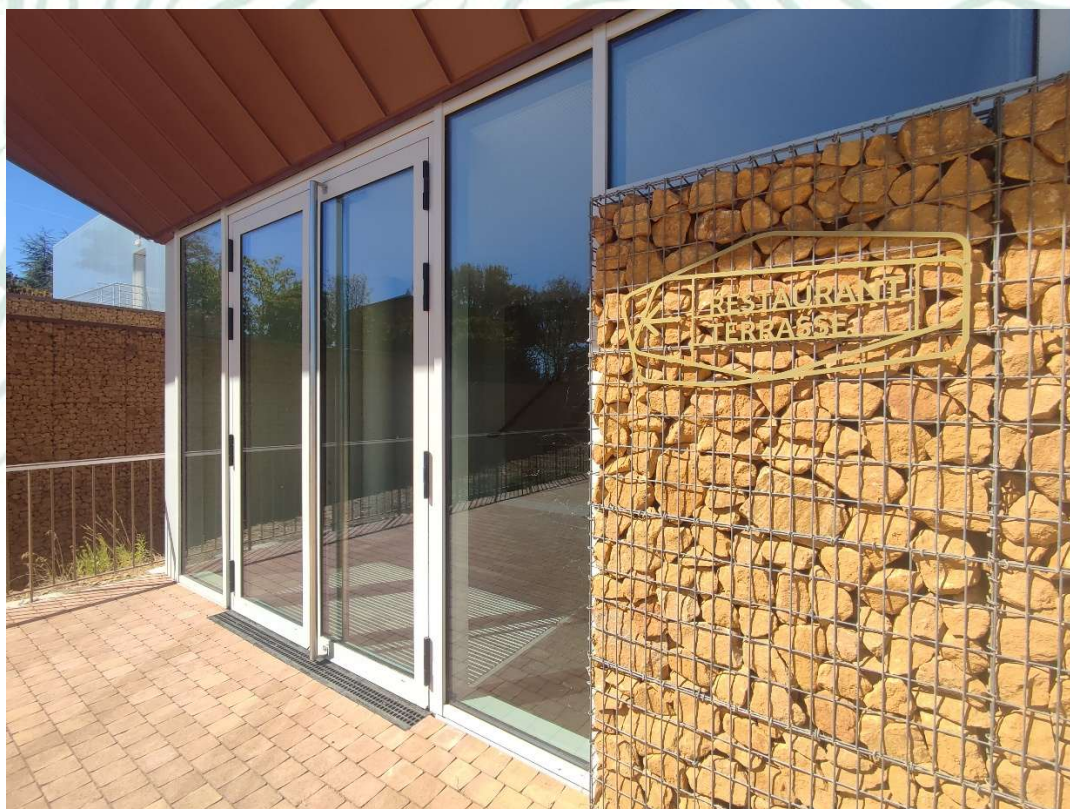
Parasol DEPORTE LATERAL PLUS REF 879 structure alu anthracite mat 62x80mm 8 baleines Toile masa forte	4	Neuf
Dalle Provence béton lisse 500 x 500mm anthracite	16	Neuf
Plateau pour table compact AME NOIRE 700x700mm décor chêne	22	Neuf
Piètement pour table XONE HT 710mm Structure alu finition epoxy noir	22	Neuf
Plateau pour table compact AME NOIRE diam. 1000mm décor chêne	4	Neuf
Piètement pour table XONE XL HT 710mm structure alu finition epoxy noir	4	Neuf
Chaise DOGA HT ASSISE 480mm Structure polypropylène / fibre de verre – coloris marsala	12	Neuf
Chaise DOGA HT ASSISE 480mm Structure polypropylène / fibre de verre – coloris tabacco	48	Neuf

Annexe 3 - propositions d'aménagements, visuels du site et du mobilier





Façade du musée



Entrée du restaurant



Terrasse du restaurant



Terrasse du restaurant



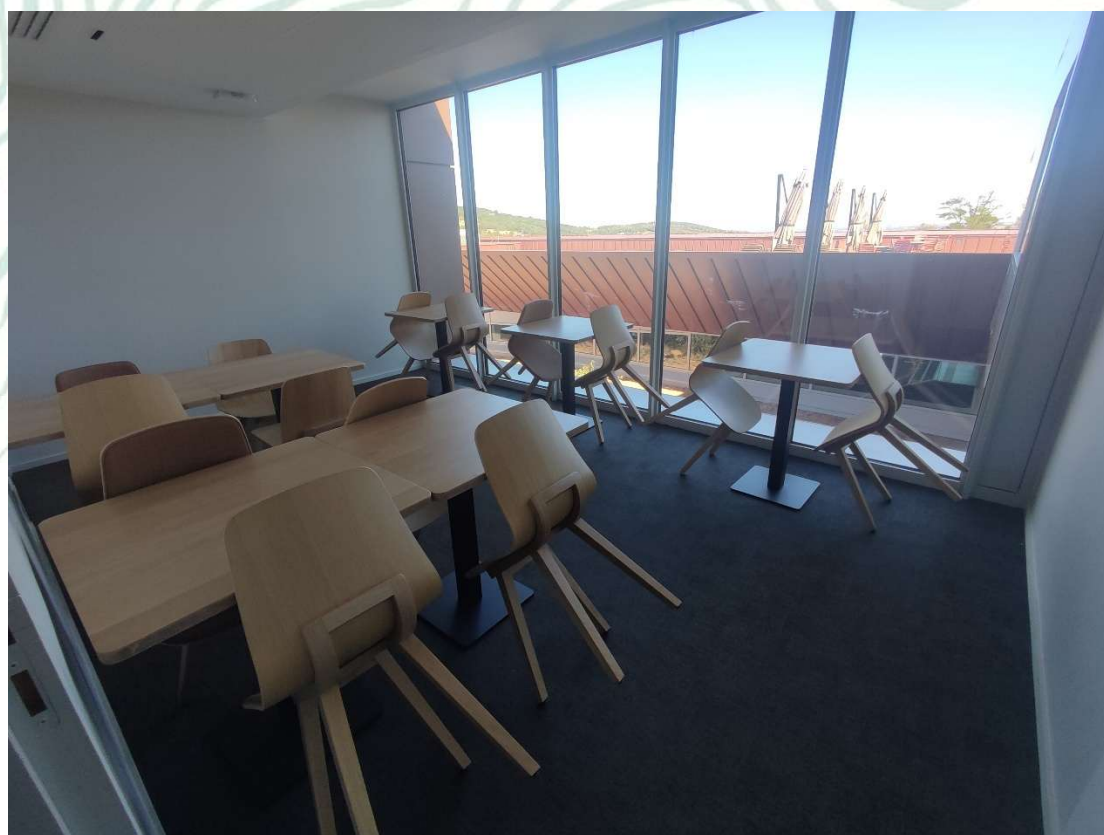
Salle intérieure du restaurant



Bar du restaurant



Bar du restaurant



Salle dédiée aux groupes



Cuisine du restaurant



Cuisine du restaurant



Parcours permanent du musée



Auditorium du musée



Foyer du musée (espace multifonction utilisé pour certains événements au musée)



Vue générale du musée

