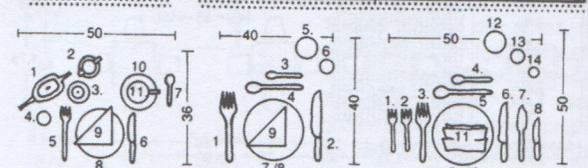
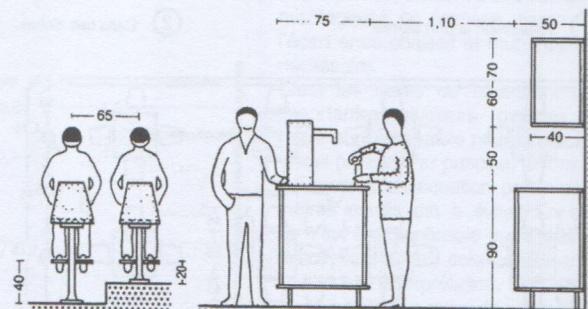
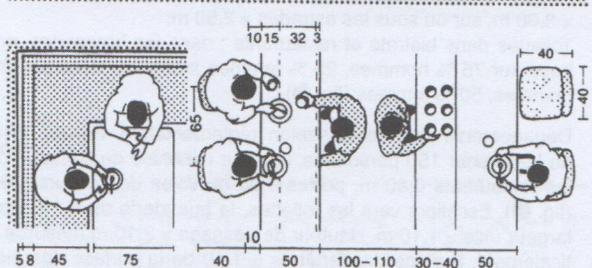
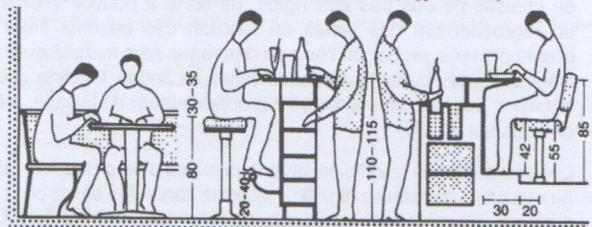
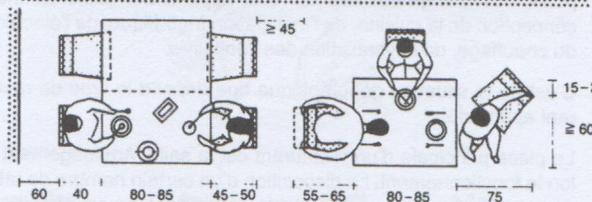
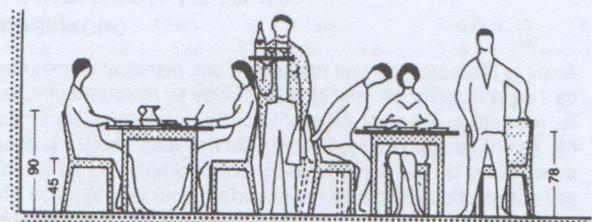


## CAFÉS ET RESTAURANTS

Pour pouvoir manger confortablement, une personne a besoin d'une surface de table d'environ 60 cm de largeur et 40 cm de profondeur (fig. 2 à 4) ce qui donne assez de distance avec le voisin de table. Au milieu de la table, une bande de 20 cm de large est nécessaire pour saladiers, plats et terrines, une largeur de 80-85 cm est idéale. Les tables rondes, octo- et hexagonales avec un diamètre de 90-120 cm conviennent bien pour 4 personnes et peuvent aussi accueillir un ou deux hôtes de plus.

Distance entre table et mur > 75 cm (fig. 1) car la chaise occupe déjà 40 cm. Si l'espace entre table et mur sert aussi de passage, cette distance doit être > 100 cm. Les tables rondes nécessitent un peu plus de surface au sol, différence jusqu'à 50 cm.



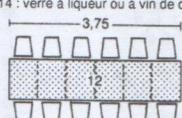
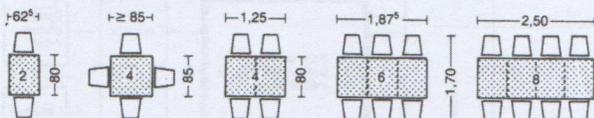
② Petit déjeuner      ③ Repas      ④ Réception

② Couvert pour petit déjeuner 1 : Théière ou cafetière, 2 : pot à lait, 3 : dose de confiture ou de beurre, 4 : dose de sucre, 5 : fourchette à dessert, 6 : couteau à dessert, 7 : cuillère à café ou à thé, 8 : assiette à dessert, 9 : serviette, 10 : sous-tasse, 11 : tasse à café

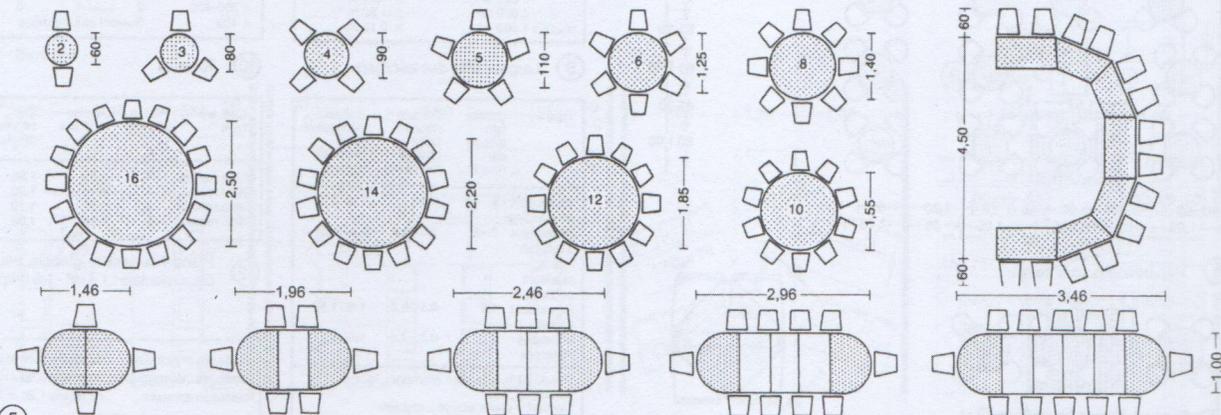
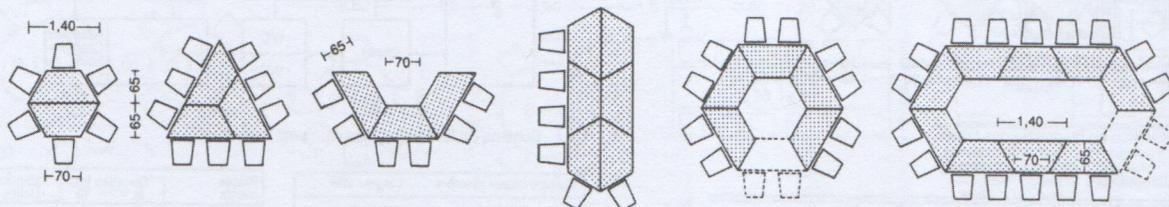
③ Couvert standard 1 : fourchette, 2 : couteau, 3 : cuillère à soupe ou à dessert, 4 : grande cuillère, 5 : verre à eau, 6 : verre à vin, 7 : assiette à soupe, 8 : assiette, 9 : serviette

④ Couvert de réception 1 : fourchette à dessert, 2 : fourchette à poisson, 3 : fourchette, 4 : cuillère à soupe ou à dessert, 5 : grande cuillère, 6 : couteau, 7 : couteau à poisson, 8 : couteau à dessert, 9 : assiette à soupe, 10 : assiette, 11 : serviette, 12 : verre à eau, 13 : verre à vin rouge ou blanc, 14 : verre à liqueur ou à vin de dessert

① Place nécessaire pour service et clients



Longueur de table avec siège en bout de table  
5 Pers. = 1,85; 7 = 2,15; 9 = 2,90; 11 = 3,52<sup>5</sup>



⑤ Tables/places assises