

I'USINE

Mise à disposition temporaire d'espaces

Informations et conditions générales

I'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à I'USINE. Mise à jour : 09/2019

1. Introduction

l'USINE dispose de cinq espaces - la salle blanche, la salle noire, la salle d'expo, la serre et les guichets - qui peuvent être mis à disposition de citoyens, d'asbl, de sociétés sur base de différentes formules reprises en annexe. Nous proposons également du "sur mesure" pour de plus longues périodes (stages, expositions,...).

Compte tenu des différentes activités se tenant à l'USINE, nous ne pouvons afficher d'horaires précis. Nous vous proposons de prendre contact avec nous afin que nous assurions ensemble la bonne tenue de votre événement.

Si une installation est nécessaire, le locataire prendra contact avec l'USINE afin d'organiser cela au mieux compte tenu des autres activités organisées. La location débute dès lors que l'espace est occupé et donc inutilisable pour d'autres activités (l'éventuelle installation est donc à comptabiliser).

l'USINE est un lieu de vie, le calme absolu doit être maintenu la nuit et des activités bruyantes ne pourront être organisées que très exceptionnellement.

2. Les salles et leur équipement

2.1. Conditions générales

l'USINE propose cinq espaces à la location :

- La salle blanche
- La salle noire
- Les guichets
- La serre
- La salle d'exposition

La privatisation totale des salles blanche ou noire de l'USINE vous permet d'en disposer exclusivement.

La location de la salle d'exposition, de la serre ou des guichets vous permet d'en disposer tout en notant qu'elles restent des lieux de passage pour d'autres occupants de l'USINE. Outre ces espaces, le jardin pourra être emprunté sans usage exclusif avec une attention particulière portée au calme devant y être maintenu.

2.2. Accès

Le code d'accès permettant d'ouvrir la porte de rue sera communiqué à l'organisateur avant l'événement. Il lui est demandé de ne pas le transmettre à ses invités dont il a la responsabilité. Il veillera donc à ce que ceux-ci soient accueillis et guidés jusqu'au lieu de l'activité.

Concernant l'accès au bâtiment, deux possibilités s'offrent à lui :

- Désactiver l'aimant permettant la fermeture de la porte d'entrée. Il sera alors responsable des entrées et sorties du bâtiment jusqu'à ce que l'aimant soit réactivé.
- Inviter les participants à sonner à l'espace où se tient l'activité - « salle blanche », « salle noire », « expo », « guichets ». Chaque salle est équipée d'un parlophone qui vous permettra d'ouvrir à distance.

3. Le mobilier et signalétique

Vous pouvez déplacer le mobilier et réaménager l'espace loué à l'USINE le temps de la privatisation, à condition de pouvoir être autonome sur le rangement et de rendre la salle en l'état.

Les murs peuvent être utilisés pendant votre événement, en utilisant les cimaises prévues pour l'accrochage dans la salle blanche, la salle d'expo et les guichets.

l'USINE n'est pas opposée à l'utilisation d'autres moyens d'affichage à condition que l'espace soit restitué en l'état. Toute détérioration du matériel prêté, du mobilier et de la salle pourront faire l'objet d'une demande de dédommagements à hauteur du coût des dégâts estimés.

Les détériorations déjà observées à l'arrivée seront communiquées à l'USINE avant le début de l'événement afin que la responsabilité ne soit pas imputée à l'occupant.

Vous pouvez prévoir une signalétique à installer le jour de l'événement pour orienter vos invités sur le site. Tout affichage à l'intérieur et à l'extérieur de l'USINE doit impérativement être retiré à la fin de la privatisation.

4. Règlement d'ordre intérieur

Suite à un accord de médiation trouvé entre l'USINE et deux couples voisins résidant square Coghén, l'USINE s'est engagée à faire respecter un règlement d'ordre intérieur repris en annexe. L'occupant s'engage à en prendre connaissance et à le respecter

également. A côté de cet accord, l'occupant s'engage à respecter les conditions d'occupation des espaces décrites dans la convention de mise à disposition qui vous sera proposée. L'essentiel étant de s'engager à jouir des lieux en bon père de famille, et à signaler au propriétaire des bâtiments toute anomalie et dégradation constatée. Toutes les dégradations ne résultant pas d'une faute du preneur seront prises en charge par le propriétaire. L'occupant s'engage également à ne pas perturber la bonne marche de l'établissement et à éviter tout comportement pouvant ternir son image.

5. Communication

L'occupant est responsable de la communication liée à l'organisation de son activité. Cependant, les informations utiles peuvent être transmises par mail à l'USINE qui les relayera sur sa page Facebook et sur son site pour un tarif inclus dans celui de mise à disposition d'espaces ou en supplément, selon l'accord conclu avec l'occupant.

6. Casse et vol

L'USINE ne pourra être tenue responsable en cas de vol.

Toute détérioration du matériel prêté, du mobilier et de la salle pourront faire l'objet d'une demande de dédommagements à hauteur du coût des dégâts estimés.

7. Assurances

L'USINE est assurée pour les personnes et le bâtiment en cas d'incendie et d'explosion. Cette responsabilité ne peut toutefois être invoquée que dans la mesure où le dommage subi est la conséquence d'une faute ou négligence de l'USINE.

L'organisateur et/ou les participants à son activité sont donc invités à contracter une assurance « risques locatifs » si l'incendie ou explosion était liée à leur activité et une assurance « responsabilité civile » s'ils souhaitent couvrir les dommages qu'ils causeraient à des tiers dans le cadre de cette activité.

8. Boissons et restauration

L'USINE met à disposition des usagers, boissons et petits en-cas en libre service dans la cuisine des "guichets". Ces produits sont principalement issus de l'EPI - Epicerie Participative - partenaire du projet.

La liste des produits accompagnée de leurs prix est disponible en annexe.

Lors d'une privatisation, vous pouvez :

- Proposer nos boissons et petites restaurations * : le service est assuré par vos soins selon la formule la plus adaptée à votre événement (libre-service, personnel engagé, ...).
- Faire appel à un traiteur de votre choix ou prendre contact avec l'un de nos traiteurs partenaires (listes de prix en annexe)

* Afin d'assurer un stock suffisant pour le bon déroulement de votre événement, nous vous demandons de nous faire parvenir un bon de commande 15 jours avant le jour J. Si des produits n'étaient finalement pas vendus, nous reprendrons tout ce qui est (hors produits frais) encore fermé et a été conservé dans des bonnes conditions tant que la quantité retournée n'excède pas le tiers de ce qui a été commandé.

Les boissons et les petites restaurations sont à régler après l'événement en espèces suite au décompte des produits effectivement consommés.

9. Vaisselle

Il est important que vous soyez autonome en vaisselle et en gestion des déchets si le nombre de couverts est supérieur à 30. Pour un nombre inférieur, la vaisselle disponible dans la cuisine de l'USINE peut être utilisée à condition que tout soit remis en l'état.

La liste du matériel disponible est reprise en annexe 1.3.

La cuisine de l'USINE n'est pas équipée de lave-vaisselle.

10. Stockage

Il n'est pas possible de stocker à l'avance boissons et nourriture à l'USINE.

Le traiteur doit être en mesure de livrer le jour-même et de repartir avec tout son matériel.

De même, pour le matériel relatif à la privatisation (décors, matériel technique...) il devra être repris à la fin de la privatisation et ne pourra pas être stocké sur place.

11. Déchargement - Mobilité

Le stationnement est difficile dans la rue. En cas de quantité importante de matériel à décharger, il est conseillé de réserver votre stationnement auprès de la commune.

Nous vous recommandons d'encourager vos invités à employer des moyens de transports doux et d'éviter tant que possible la voiture.

Si celle-ci ne pouvait être évitée, pensez à orienter vos invités vers le parking St-Pierre, situé au bas de la rue, à 300 mètres de l'USINE (44 places).

12. Wifi et prêt de matériel

La privatisation d'un espace de l'USINE inclut le prêt de matériel de base décrit dans les annexes propres à chaque espace.

l'USINE est couverte par un réseau wifi.

Réseau : l'Usine 2.4 ou 5.0

Mot de passe : LUSINE40

Si votre événement nécessite d'autre matériel technique : scène, rétroprojecteur, enceintes, micros,... Nous pouvons les mettre à votre disposition ou vous orienter vers des organisations si vous êtes une ASBL belge.

Le prêt de ce type de matériel par l'intermédiaire de l'USINE implique la présence d'un régisseur technique qui assurera le suivi de votre événement. Cette prestation est ajoutée au devis (250 euros TTC la journée).

l'USINE peut également fournir des tables et des chaises pour des événements grand public.

13. Nettoyage

Il est demandé aux organisateurs de gérer leurs déchets et de laisser l'espace, ainsi que tout autre espace qui aurait été occupé ou emprunté par les participants dans l'état : mobilier remis en place, vaisselle faite,... Une fiche reprenant les consignes spécifiques à chaque salle est disponible dans le local.

14. Paiement

Un acompte de 50% est demandé au moment de la réservation tandis que la totalité du montant devra être versé sur notre compte bancaire ou, à défaut, son paiement devra pouvoir être démontré, au plus tard le jour de l'événement.

Un avis d'échéance, reprenant les coordonnées bancaires auxquels effectuer le paiement, sera envoyée au moment de la réservation et une quittance de loyer dès réception du solde.

15. Conditions d'annulation

Si l'événement est annulé moins de 30 jours avant le début de l'événement, la totalité de l'acompte sera conservé. Avant ce terme, il sera remboursé.

ANNEXE 1

Les salles - informations particulières

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

Annexe 1.1. - Salle blanche

Capacité

30 places assises

50 places debout

Horaires

Nous contacter

Tarif

Sur demande

Accès

Après la double porte rouge à mi-chemin dans le couloir principal, prendre directement à droite. Passer la porte vitrée et monter les quelques marches. Vous êtes dans les guichets. Directement à votre droite, un escalier rouge en bois vous mène à la salle blanche.

WC

Un point d'eau + 2 WC communs. Pour y accéder : redescendre l'escalier en bois, traverser les guichets. Vous arrivez dans la salle d'expo. Directement à votre droite, une double porte vitrée vous mène sur un palier, les toilettes sont à votre gauche.

Mobilier

Tréteaux et planches de dimensions variées vous permettant d'installer des tables, 15 chaises et davantage de chaises pliables disponibles sur demande.

Vaisselle - assiettes, couverts, bols, tasses -, bouilloire, percolateur.

Annexe 1.2. - Salle noire

Capacité

90 places assises

100 places debout

Horaires

Nous contacter

Tarif

Sur demande

Accès

Au fond du couloir principal, face à la porte métallique prendre les escaliers rouges sur votre droite. La salle est au deuxième étage, au sommet des escaliers.

WC

Deux points d'eau (1 dans les toilettes & 1 dans la salle) + 1 WC + 1 douche

Mobilier

Une grande table, tables de dimensions variées et chaises pliables disponibles sur demande, vaisselle pour le thé et le café, bouilloire, percolateur.

Vestiaire, WC et douche exclusivement réservés aux usagers de la salle noire.

Annexe 1.3. - Les guichets

Capacité

30 places assises

70 places debout

Horaires

Nous contacter

Tarif

Sur demande

Accès

Après la double porte rouge à mi-chemin dans le couloir principal, prendre directement à droite. Passer la porte vitrée et monter les quelques marches. Vous êtes dans les guichets.

WC

Un point d'eau + 2 WC communs. Pour y accéder : traverser les guichets. Vous arrivez dans la salle d'expo. Directement à votre droite, une double porte vitrée vous mène sur un palier, les toilettes sont à votre gauche.

Mobilier

Deux grandes tables - 2 * 10/12 personnes, une plus petite 4-6 personnes ainsi qu'un canapé et une table basse. Tables de dimensions variées et chaises pliables disponibles sur demande.

Equipement de la cuisine

Cuisinière 5 becs au gaz et four

Petit frigo 90 cm de haut avec compartiment congélateur

Bouilloire

Machine à café

Tire-bouchon

Liquide vaisselle

Assiettes, verre et couverts pour 30 personnes

Plats, casseroles, poêles et ustensiles de cuisine de base

Condiments de base (huile d'olive, sel, poivre,...)

Annexe 1.4. - La salle d'expo

Capacité

50 places assises

100 places debout

Horaires

Nous contacter

Tarif

Sur demande

Accès

Au fond du couloir principal, face à la porte métallique prendre les escaliers rouges sur votre droite. Arrêtez-vous au premier palier, l'entrée de la salle d'exposition est face à vous.

WC

Un point d'eau + 2 WC communs. Pour y accéder : retournez sur le palier des escaliers, c'est à votre gauche.

Mobilier

Une grande table, vaisselle pour le thé et le café, bouilloire, percolateur. Tables de dimensions variées et chaises pliables disponibles sur demande.

ANNEXE 2

Règlement d'ordre intérieur

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

L'USINE s'engage à faire tout son possible pour supprimer le bruit causé par des activités au sein de l'immeuble et qui serait perceptible depuis le terrain de la Partie Square Coghen 41, 43 et 45.

L'USINE s'engage, tant pour elle-même que tous ses ayant-droits ou ayant cause, à respecter et à faire respecter par les occupants et/ou locataires des lieux, un règlement d'ordre intérieur (ROI).

1. Contenu du ROI

- I. « Le présent Règlement d'Ordre Intérieur vise à limiter le plus possible les nuisances qui pourraient être causées par les activités au sein de l'USINE à l'égard des tiers. Il s'applique, dès lors, à chaque locataire ou occupant des lieux. Dès lors, les tolérances qui sont admises dans ce ROI pour certaines activités potentiellement nuisibles sont calculées de manière globale en cumulant les activités de tous les occupants de l'immeuble.
- II. Les Propriétaires, locataires et occupants de l'immeuble devront toujours se comporter selon la notion juridique du bon père de famille et ils sont tenus de respecter les normes de bruit définies, notamment, par l'arrêté du Gouvernement bruxellois du 21 novembre 2002 « relatif à la lutte contre les bruits de voisinage ». Ils devront veiller à ce que la tranquillité du voisinage ne soit à aucun moment troublée par leur fait, celui des personnes à leur service, de leurs locataires ou visiteurs.
- III. Les activités HORECA sont limitées à de la table d'hôtes et se déroulent exclusivement à l'intérieur, dans les « guichets » ou dans la salle d'exposition. Elles peuvent exceptionnellement avoir lieu dans la serre, à concurrence de six fois par an et jamais après 22h.
- IV. Les lieux ne sont pas destinés à l'organisation d'événements festifs tels que mariages, réveillons, anniversaires,... Une tolérance est admise pour deux événements par an au total.
- V. A l'exception de la terrasse située à l'arrière de l'immeuble de logement situé à front de voirie, l'accès à la toiture plate de l'immeuble est interdit à toute personne, sauf pour l'entretien du bâtiment et des panneaux solaires ainsi que pour l'entretien des ruches (apiculture). Elle ne peut pas non plus être utilisée pour du stockage de matériaux quelconques, ni pour du séchage de linge.
- VI. Sous réserve des seuils de tolérance définis ci-après (voir point 7), toute activité bruyante est interdite.
L'« activité bruyante » est définie comme celle générant du bruit perceptible à l'extérieur, depuis le terrain des immeubles situés Square Coghen, 41, 43 et 45, telle que par exemple et de manière non limitative, musique volumineuse, radio, fêtes, utilisation d'outils et machines, activités de groupes, ...).
- VII. Les seuils de tolérance pour les « activités bruyantes » sont définis comme suit :
 - a. En ce qui concerne les activités liées aux ateliers, l'activité bruyante est tolérée au maximum une fois par semaine, pour une durée totale de 2 heures par semaine et uniquement en semaine, entre 9 et 18h. Ce seuil est d'application de manière globale pour tous les occupants des ateliers.
Lorsqu'elle est tolérée, l'activité bruyante ne peut avoir lieu que portes et fenêtres fermées.
En outre, les activités nécessitant l'utilisation de machines bruyantes telles que ponceuse électrique, scie électrique, ... ne peuvent avoir lieu que les premier et troisième lundis du mois, entre 13h et 16h, sauf dans les cas où cette utilisation est due à des travaux de réfection, entretien, transformation de l'immeuble.
 - b. Les activités bruyantes qui correspondent à la qualification d'« équipement d'intérêt collectif » dans la demande de permis, sont tolérées pour autant qu'elles

soient au maximum d'un niveau sonore similaire aux activités telles que présentées dans la demande de permis et dans le rapport d'incidences.

L'organisation de concerts à l'intérieur de l'USINE ne peut avoir lieu qu'une seule fois par mois, exclusivement dans la « salle noire » mais les concerts amplifiés ne peuvent avoir lieu qu'une fois tous les trois mois. Ils ont toujours lieu portes et fenêtres fermées.

Ces activités bruyantes d'équipements d'intérêt collectif peuvent avoir lieu de 9h à 20h en semaine, sans aucune limite de fréquence. Pour celles organisées après 20h ou les week-ends, la tolérance est limitée à une activité par semaine.

Les activités « bruyantes » d'équipement d'intérêt collectif ne sont autorisées que pour autant qu'elles se déroulent à l'intérieur, portes et fenêtres fermées.

c. Les activités « bruyantes » à l'extérieur sont limitées à :

- Visites guidées du jardin à une fréquence maximale de 12 fois par mois (chaque visite comptant pour une fois), d'une durée d'une heure par visite, pour des groupes de maximum 20 personnes par visite. Elles ont lieu exclusivement en journée, tous les jours de la semaine sauf les dimanches et jours fériés. En outre, les visites scolaires ont lieu exclusivement en semaine, pendant les heures de classe.
- Les journées portes ouvertes à une fréquence de 6 jours maximum par an avec interdiction pour les visiteurs d'accéder au jardin après 20 heures.
- Les locataires des ateliers et du logement peuvent utiliser librement le jardin à condition de ne pas y exercer d'activité bruyante ou incommode.

VIII. De manière à assurer, de manière globale, le respect des quotas d'activités « bruyantes », le responsable d'une activité de ce type (occupant, locataire ou autre) prévient l'USINE au moins un mois à l'avance par courriel de son intention d'organiser une telle activité.

L'USINE se réserve le droit de refuser l'organisation de l'activité annoncée, même s'il a été prévenu à l'avance et même si les quotas de tolérance ne sont pas encore atteints. Cette activité sera de toute façon refusée si les quotas de tolérance définis dans le règlement d'ordre intérieur sont déjà atteints ou si l'activité annoncée s'avère incompatible avec le ROI.

IX. Aucun dépôt de déchets, matières dangereuses, insalubres ou incommodes dans les espaces extérieurs ne pourra être toléré, y compris en toiture. Il est, en outre, interdit d'y entreposer des matériaux de construction, gravats, etc.

X. Aucune exploitation des lieux ne peut entraîner une activité qui serait de nature à violer ou rendre inopérant le règlement d'ordre intérieur ».

2. Clauses visant à rendre le ROI contraignant

En vue de faire respecter ce règlement d'ordre intérieur par les occupants, l'USINE entreprend les mesures suivantes :

- I. Le règlement d'ordre intérieur est affiché de manière lisible et permanente dans chacun des locaux de l'immeuble ainsi que sur le site internet reprenant les activités de l'immeuble.
- II. Tout contrat de bail ou d'occupation qui est conclu à dater de la signature du présent accord pour l'utilisation d'un ou plusieurs locaux de l'immeuble impose aux co-contractants le respect du règlement d'ordre intérieur qui est joint au contrat de bail ou d'occupation. Les contrats en cours font l'objet d'un avenant qui est conclu dans le mois de la signature de la présente convention.
- III. Tout contrat de bail ou d'occupation conclu pour une activité récurrente (hors activités ponctuelles d'une soirée, d'une journée ou d'un week-end) telle que l'utilisation

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

d'ateliers ou l'organisation de cours récurrents, prévoit les obligations suivantes afin d'empêcher les violations du ROI par le locataire ou l'occupant :

- En cas de première violation, le locataire ou occupant est tenu d'être présent à une réunion de concertation qui devra se tenir entre les Parties, lors de laquelle les Parties s'engagent à collaborer pour trouver des aménagements permettant de réduire le bruit à un niveau conforme à ce qui est convenu, sans empêcher l'activité. Pour ce faire, les Parties peuvent effectuer des tests dans les locaux exploités afin de déterminer le niveau maximum de bruit pouvant être produit dans ce local sans violer la convention ou le ROI. Le contrat prévoit également l'obligation de se conformer à la solution qui aurait été convenue entre les Parties.
- A la deuxième violation, le locataire recevra un avertissement écrit de l'USINE l'informant du fait que toute violation future entraînera la résiliation du contrat de bail aux torts du locataire ou occupant ;
- Dès la troisième violation, le contrat de bail ou d'occupation est immédiatement résilié aux torts du locataire ou occupant.

L'USINE s'engage à poursuivre effectivement la résiliation du contrat de bail si celle-ci doit être appliquée. Elle s'interdit de conclure tout nouveau contrat de bail ou d'occupation avec le locataire ou occupant qui se serait vu imposer une telle résiliation en vertu des sanctions énoncées ci-avant.

- IV. Dès que l'USINE reçoit la notification de l'organisation d'une activité pour laquelle le respect des seuils de tolérance doit pouvoir être vérifié, elle en informe, par courriel, la Partie Square Coghen. L'USINE ne peut accepter ladite activité que si elle respecte les quotas de tolérance prévus dans le règlement d'ordre intérieur.

Toute activité de ce type qui se tiendrait sans avoir été préalablement notifiée selon la présente disposition sera assimilée à une violation du ROI.

- V. L'USINE s'engage à transmettre à la Partie Square Coghen les coordonnées téléphoniques de chaque occupant de l'immeuble de manière à ce que la Partie Square Coghen puisse contacter directement les occupants en cas d'activité générant des nuisances excessives.

Elle désigne également deux personnes de contact disponibles par téléphone qui sont en charge de répercuter toute plainte de la Partie « *Square Coghen* » vers le(s) occupant(s) responsable(s) d'une violation du règlement d'ordre intérieur ou de nuisances excessives.

Cette faculté de contact direct entre la Partie « *Square Coghen* » et les occupants n'a pas pour effet d'exonérer l'USINE des engagements pris en vertu du présent accord.

ANNEXE 3

Produits disponibles à l'USINE

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

Liste de prix consommateur

Description	Prix (€)
<u>Salé</u>	
Portion d'olives vertes sans noyau (100 g)	3
Portion d'olives noires sans noyau (100 g)	3
Rillettes de sardines bio Pan Do Mar (125 g)	4
Chips Tortilla Natural Go Pure (125 g)	2,5
Chips de légumes Go Pure (90 g)	2,5
Chips salés ou paprika Go Pure (125 g)	2,5
Boudin blanc, noir ou de liège (100 g)	3
Comté Jurafllore (100 g)	3
Fromage Bailli au cumin Ferme Payelle (100 g)	3
<u>Sucré</u>	
Barre d'avoine sirop d'agave Doves Farm	1,2
Barre d'avoine pépites de chocolat Doves Farm	1,2
Barre d'avoine pommes raisins Doves Farm	1,2
Barre d'avoine banane chanvre Doves Farm	1,2
Barre d'avoine abricot chia Doves Farm	1,2
Noisettes chocolat (50 gr) Altalanga	3
Noisettes grillées (50 gr) Altalanga	3
Noisettes nature (50 gr) Altalanga	3
Biscuits italiens Banda Biscotti (4 variétés)	2
Chocolat lait 42 % (12 gr) Original Beans	1,2
Chocolat Cru 70 % (12 gr) Original Beans	1,2
Chocolat 72 % (12 gr) Original Beans	1,2

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

<u>Boissons non alcoolisées</u>	
Café	1,5
Energie du thé vert Yogi Tea	1,5
Infusion Digestion Yogi Tea	1,5
Infusion Energie Positive Yogi Tea	1,5
Infusion Grand calme Yogi Tea	1,5
Sirop Cassis 't Vlierbos (5 cl)	1
Sirop Citron 't Vlierbos (5 cl)	1
Sirop Fleurs de sureau 't Vlierbos (5 cl)	1
Jus de pomme Appelfabriek (25 cl)	1,5
Eau pétillante Ginstberg (25 cl)	1,5
<u>Boissons alcoolisées</u>	
Vin rouge Nero d'Avola Valdibella (12,5 cl)	3
Vin blanc Cattaratto Valdibella (12,5 cl)	3
Prosecco del Veneto Vin mousseux Empiria (12,5 cl)	4
Bière pils Silly (25 cl)	2
Bière La Cambrée Brasserie de la Lesse (33 cl)	2,5
Bière La Rouge Croix Brasserie de la Lesse (33 cl)	2,5
Bière La Marie Blanche Brasserie de la Lesse (33 cl)	2,5
Bière L'Hiveresse Brasserie de la Lesse (33 cl)	2,5

D'autres produits peuvent être rendus disponibles sur demande.

ANNEXE 4

Les traiteurs

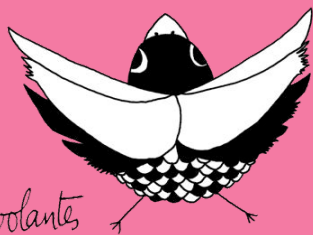
l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

Annexe 4.1. - Les Cocottes Volantes

A table !
C'est prêt !



lescocottesvolantes



Objectif Cocottes

- Rien ni personne n'est à jeter.
- L'art en cuisine, pour réapprendre à aimer.
- Mixité rime avec biodiversité comme remède anti-morosité.
- La force du collectif, plutôt que l'individualité.

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019



Le tout cru

- Salade de fenouil, canneberges, graines de courge et aneth
- Carottes râpées, jus d'orange, raisins secs et coriandre
- Salade de trévisse, poire, betterave et pecorino
- Courgettes rôties noisettes et citron vert
- Butternut et figues rôties à la menthe
- Légumes de saison rôtis sur pain et chèvre frais
- Jeunes pousses pistaches et fleur d'oranger
- ...

La carte varie selon la récup., les envies et la saison !



Le tout cuit

- Gâteau aubergines potimarron
- Flan de panais céleri fenouil parmesan
- Mafé poires et pommes de terre plus patates douces
- Risotto topinambours champignons
- Curry végétarien à la coriandre et coco au riz à la cardamome
- Lasagnes de tomates et légumes rôtis
- Gratin de pommes de terre, panais et parmesan
- ...

La carte varie selon la récup., les envies et la saison !

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019



Les céréales

- o Riz safrané cajou raisins secs coriandre
- o Epeautre noisettes légumes rôtis aneth
- o Riz rouge amandes raisins menthe
- o Lentilles quinoa graines courge petit pois
- o Tout rouge ! Haricots, riz et oignons
- o ...

La carte varie selon la récup., les envies et la saison !



Le truc en plus

- o Houmous
- o Chermoula
- o Babaganousch
- o Falafel / boulette / croquette
- o Galette pois chiche / sarrasin
- o Focaccia
- o ...

La carte varie selon la récup., les envies et la saison !

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019



Oh Sweet !

- o Carrot Cake
- o Gâteau semoule orange amande
- o Flan indien coco cardamome
- o Gâteau panais noix et cannelle
- o Gâteau à la farine de châtaigne
- o Flan pomme banane
- o Fondant choco coco
- o ...

La carte varie selon la récup., les envies et la saison !

Pour
connaître nos prix,
passer une commande,
nous poser une question,
nous dire que vous nous aimez
...

C'est juste ici !



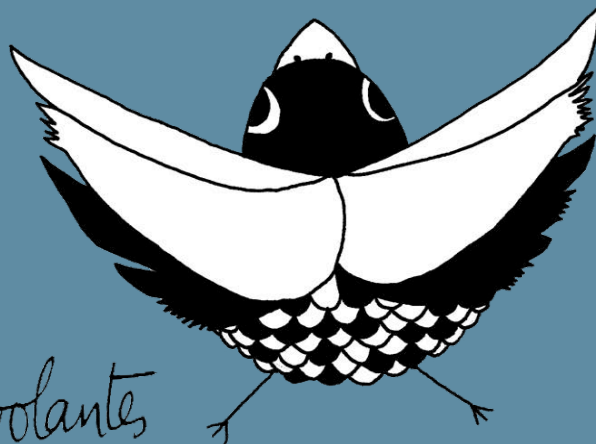
lescottesvolantes



lescottesvolantes@gmail.com



+32 484 62 23 42



l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

Annexe 4.2. - GREENZ BIOBAR

UNE RÉUNION?
UN REPAS D'AFFAIRE?
COMPOSEZ.
COMMANDEZ.
C'EST LIVRÉ!

02 / 850 90 63
WWW.GREENZBIOBAR.COM

greenz
biobar

Plus que ce restaurant, **Greenz** c'est un art de régaler : une volonté d'utiliser des produits bio, sains et naturels pour offrir des recettes simples, équilibrées et joyeuses. Un secret pour nos recettes ?

La qualité des produits, avec un arôme, une jolie dose de fantasia qui rend chaque plat unique !
Bref, le Greenz Biobar, c'est un espace vitaminé où se restaurer nime avec se ressourcer.

Merci à **Greenz Order and Delivery** : l'expertise en matière de faire arriver nos produits frais et toniques dans votre monde professionnel. Contactez-nous pour le parfait et sélectionnez vos plateaux réunir et de livraison sur mesure.



l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

CASQUE

Commande
de min. 3 pers

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

CIABATTA

Assortiment ciabettas
farinées et aux céréales

2PC / p. = 5,50€ / p.



BAGUETTE OMÉGA

Assortiment de carrés baguettes :
pain complet et graines de poisson

3PC / p. = 6,30€ / p.



WRAP

Assortiment de petits wraps

3PC / p. = 5,85€ / p.



SALADE

Faite la, riz thaï et qui nous
composent l'assortiment
* Formule végétarienne
sans gluten free sur demande

3PC / p. = 10,90€ / p.



HAPPY MIX

1 carré baguette + 1 wrap +
1/2 ciabatta

4PC / p. = 7,99€ / p.



GOURMET MIX

Assortiment mini pains variés

5PC / p. = 8,99€ / p.



ALL IN MIX

1 petite salade + 1 mini pain +
1 carré baguette + 1 wrap

3PC / p. = 10,99€ / p.



ALL IN MIX VEGGIE

1 petite salade + 1 mini pain +
1 carré baguette + 1 wrap

3PC / p. = 10,99€ / p.



MIX

Commande
de min. 5 pers

CIABATTAS ET BAGUETTES OMÉGA

CRÈME DE CHÈVRE

Crème de chèvre bio au thym et romarin, pomme d'été bio, miel bio et salade verte de saison

THON MAISON

Salade de thon maison au pesto de roquette bio, tomate séchée bio et salade iceberg

PUR BOEUF

Américain maison au basilic et parmesan, tomate semi-séchée et pousses d'épinards

CLUB FALLAFEL

Boulettes de fallafel bio, gouda bio aux herbes italiennes, carottes râpées bio, sauce bio au curry et salade verte

MOZZARELLA

Mozzarella bio, légumes bio grillés maison, pousses d'épinards et pesto bio

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé bio sur fromage frais bio maison, dés d'orange bio et salade verte de saison

POULET CÉSAR

Poulet grillé, oignons bio caramélisés au vinaigre balsamique bio, tomate semi-séchée, sauce rémoisade bio et salade

EN DÉTAIL

WRAPS

HOUIMMOUS

Houmous maison bio, légumes de saison bio grillés, poivrons grillés, carottes râpées bio et crudités de saison

FALLAFEL

Boulettes fallafel bio, sauce curry bio, poisins secs bio réhydratés, carottes râpées bio et crudités de saison

SALADES

QUINOA FALLAFEL *

Boulettes de fallafel bio, oignons bio caramélisés, coleslaw bio, pousses d'épinards et taboulé bio de quinoa et lentilles corail

RIZ THAÏ AU POULET *

Riz Thaï aux légumes croquants, menthe fraîche bio, graines de sésame bio et poulet caramélisé

PÂTES THON POMODORO *

Farfalle bio, pesto pomodoro bio, crème de thon à la ciboulette et jeunes pousses d'épinards

**ET,
AU FOND,
QU'EST-CE
QUI EST**

**BIO
LÀ-DEDANS ! ?**

Les baguettes oméga et les ciabattas bio, les pâtes et le quinoa. Les lentilles aussi. L'huile, le vinaigre, toutes les épices et aromates ; la crème fraîche, le fromage frais, les œufs et le pain, le pesto, le saumon fumé, les fallafels, le fromage de chèvre, le foin et la mozzarella, et bien sûr les légumes, les carottes, les tomates et les oranges!

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

DESSERTS

NOS DESSERTS BIO

MINI-PÂTISSERIES

desserts de pâte, caramel-noix,
framboises et autres saveurs 1,50€ / PC



TIRAMISU FRAMBOISÉ, 3,50 €



FRAISE-RHUBARBE, 3 €



TIRAMISU, AU SPÉCULOOS, 3 €



MOUSSE AU CHOCOLAT, 3 €



BROWNIE AU CHOCOLAT, 2,20 €



MOELLEUX AU CHOCOLAT, 3,00 €



NOS BOISSONS

EAU PLATE

Mont Roucouis 50 cl : 1,00 €

EAU PÉTILLANTE

SPA Rivier 1,50 cl : 1,80 €

OXFAM

cola glacé-ice et limonade : 1,60 €

LIMONADE BELVOIR

naturelle et bio, 25 cl : 1,50 €

LITTLE MIRACLE

thé vert-grenade, thé blanc-abricot
ou thé noir-pêche. 33cl : 2,30 €

SMOOTHIE FRAIS

bouteille de 25 cl : 3,20 €

| Red is good |

framboise, ananas et orange

| Easy Jeesy |

framboise, orange et pomme

| Greenz Rabbit |

comme carotte et gingembre

BON APPETIT

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

EN PRATIQUE

LIVRAISONS

Dans notre quartier et à Bruxelles
Nous vous livrons gratuitement dans notre quartier*
pour toutes commandes de minimum 40 €.
(* Zone située entre Uode Calvoet, Churchill, Abtue 100
et Forest National.

Au-delà de notre quartier, les frais de livraison sont de 12€.
Nous nous ferons un plaisir de vous offrir la livraison pour toute
commande de minimum 50 personnes.

Nous réalisons aussi : *à la carte des garnitures* »
pour les livraisons programmées plus de 3 jours à l'avance.

Dans ce délai, il nous est ainsi possible de vous livrer
à bicyclette !

Contactez-nous si vous désirez un devis
pour une livraison hors Bruxelles.

CONDITIONS GENERALES DU SERVICE GREENZ DELIVERY

1. Contrat et loi

Les commandes se font par mail à l'adresse greenz@usine.com et
doivent être passées au plus tard la veille à 16h. Pour les commandes de
plus de 100€, nous livrons à domicile et, au cas où, nous ferons
de notre mieux pour reporter à votre domicile dans un délai plus court
le minimum de commande est de 40 € TVA. Nous nous réservons le droit
dans notre région zone entre Uode Calvoet, Churchill, Abtue 100
et Forest National) d'accepter de commander les faits de livraison sont de
12€ TVA.

2. Livraison

Les livraisons de lunch se font entre 11h30 et 12h30 ou selon ce qui est
indiqué. Merci de bien préciser l'endroit où vous souhaitez être livré (si le
bibliothèque commerciale plusieurs entrées par exemple) et d'accorder
possibilité de livrer à poursuivre le cours. Pour ce faire, merci de toujours
nous indiquer le nom et le numéro de téléphone de la personne de contact.

3. Facturation

Sauf si autrement indiqué sur le site, les factures aux particuliers sont
payables au comptant. Les factures aux entreprises sont payées dans les
7 jours ouvrables à partir de la réception de la facture.
Tous les prix sont en TTC (TVA comprise) et sont appli-
cables à partir du 01/01/2014.

Pour tout plateau ou panier nous demandons une caution de 50 €. Ces
cautions sont restituées dès la remise en bon état du matériel prêt. Ce-
lui-ci doit être rendu au Greenz Bâtiment dans un délai de 5 jours ouvrables.
Nous pouvons bien entendu le reprendre nous-même si vous rappelez
commande de ce délai. En cas de non retour de la caution du matériel
prêt, le montant de la caution nous sera restitué.

Si la facture n'a pas été payée à la date convenue, automatiquement et
sans besoin de sommation, il sera ce un intérêt de 0% par mois sur le
montant, jusqu'à la date de paiement.

ANNEXE 4.3. We Exist

"We Exist" est une association créée et gérée par des Syriens. L'association a pour but premier de faciliter l'insertion professionnelle des personnes fuyant le conflit et la persécution mais elle veut aussi promouvoir la participation à la vie socio-économique et culturelle. Elle se donne aussi pour mission de sensibiliser à la culture et aux traditions syriennes. Le futur projet de "We Exist" est d'établir un Centre d'échanges culinaires et culturels.

Nous souhaitons démontrer nos compétences et offrir des opportunités d'emploi.

Made by Syrians. For Everyone.



Offres sur demande en remplissant le formulaire accessible ICI ou sur : www.weexist.be

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

ANNEXE 4.4. POP POT

POP POT



CRÉATIF, CONVIVAL ET GOURMAND

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

UN ÉVÉNEMENT PLUTÔT FESTIF ?

DÉGUSTATION POUR LES GOURMETS

5-6 vins à découvrir de petits producteurs
mises en bouche et produits du terroir en accompagnement
inc. présentation et discussion avec le producteur (selon disponibilité)

BUFFET POUR LES PETITES FAIMS

1 rafraîchissement «maison» de bienvenue
5 mises en bouche
2 verres de vin

APÉRO D'ÎNATOIRE POUR LES GOURMANDS

1 rafraîchissement «maison» de bienvenue
7 mises en bouche ou mets à partager
3 verres de vin

GRANDE BOUFFE POUR LES AFFAMÉS

1 prosecco ou cocktail «maison» de bienvenue
3 mises en bouche
3 plats à partager
1 dessert
3 verres de vin
Thé & café

Chaque scénario est à personnaliser selon vos goûts et vos envies.
A vous de jouer !



l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

UN ÉVÈNEMENT PLUTÔT SUCCINCT ?

PETIT-DÉJ POUR LES LÈVE-TÔT

Yaourt & granola maison
Fruits de saison
Cake maison
Jus pressé maison
Thé & café

GOÛTER ÉNERGÉTIQUE POUR LES PETITS CREUX

Energy balls maison à base de fruits secs et graines
ou
Biscuits maison
Thé & café

PAUSE-DÉJ POUR LES ACCROS

Soupe de légumes de saison
Tarte salée maison & salade
Dessert
ou
Plat à base de céréales ou légumineuses et légumes de saison & salade
Dessert
Limonade maison, thé & café

Chaque scénario est à personnaliser selon vos goûts et vos envies.
A vous de jouer !



l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019



NOTRE ESPRIT

POP-POT / popote / popote : cuisine populaire, groupe de personnes qui se rassemblent autour d'une même table pour partager un repas.

POP-POT est un projet culinaire itinérant initié par trois passionnés de l'art de la table, Alessandra, Giampietro et Pauline. Notre cuisine nomade vous régale aux quatre coins de Bruxelles.

Nos deux lignes :

- Organisateur de dîners et d'apéritifs itinérants : COLLECTION
- Traiteur pour des événements privés : SUR MESURE

Notre intention est de créer un moment d'échange autour d'une même table, où les invités partagent les plats et se rencontrent dans un contexte inconnu. Chaque événement est unique et insolite par le choix du lieu, du menu et de la scénographie.

Nous vous régaloons avec :

- une cuisine colorée riche en saveurs, inspirée par nos traditions et nos voyages
- des recettes populaires revisitées pour plaire à tous les goûts, tout fait maison
- une cuisine saine et durable par le choix de produits bio, locaux, de saison
- une table unique pour créer un moment d'échange et une ambiance conviviale
- les plats à partager pour manger à sa faim et ne pas gaspiller
- l'accord mets/vins par notre sommelier Giampietro
- la vaisselle vintage colorée et dépareillée pour favoriser la récup'

POP-POT c'est une expérience créative, conviviale et gourmande !

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019

Tous trois passionnés par la gastronomie, nous utilisons la cuisine pour faire la popote, discuter, crayonner, déguster, échanger, créer, s'enivrer, bouffer, rigoler, se régénérer.

Envie de nous rencontrer ? Ecrivez-nous : info.poppot@gmail.com



pop_pot_chantier   poppotchantier

l'USINE - Rue du Doyenné, 40 - 1180 Bruxelles

www.espace-usine.com

Conditions générales valables pour des mises à disposition d'espaces à l'USINE. Mise à jour : 09/2019