



**RESTAURANT
UNIVERSITAIRE
BULLIER
CROUS
DE PARIS
(PARIS 5ÈME)**

MAÎTRE D'OUVRAGE :
ÉDUCATION NATIONALE - CROUS DE PARIS

PROGRAMME :
RÉNOVATION DE 3 SALLES DE RESTAURANT (2500 COUVERTS PAR JOUR)
AVEC PIZZERIA, SALAD BAR, GRILLADERIE ET CUISINES THÉMATIQUES.
RÉNOVATION DE LA FAÇADE SITUÉE RUE HENRI BARBUSSE.

SURFACE
950 M²

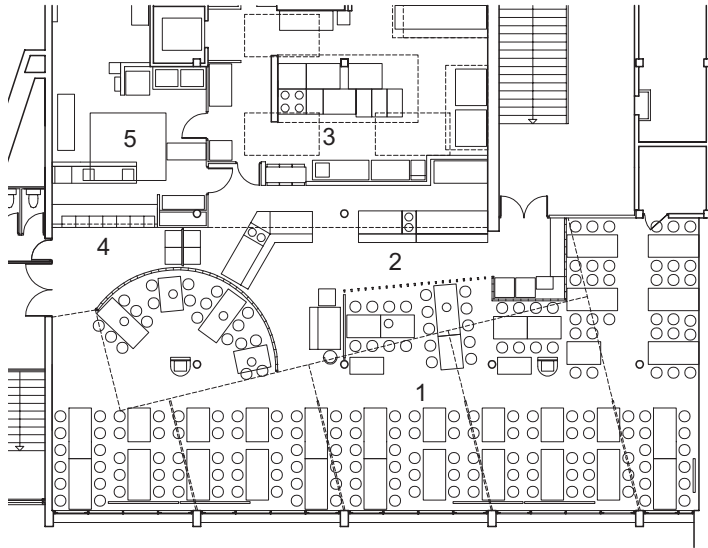
MONTANT DES TRAVAUX
7,7 MF HT SOIT 1,2 ME HT

MAÎTRISE D'OEUVRE :
AD QUATIO ARCHITECTES - MANDATAIRE
PHI 2 - BET RESTAURATION COLLECTIVE

MISSION
BASE + OPC

DÉROULEMENT DE L'OPERATION
SÉLECTION SUR RÉFÉRENCE: 1998
RÉCEPTION: 1999 (2 PHASES)





- 1 - SALLE DE RESTAURANT 198 PLACES
- 2 - DISTRIBUTION
- 3 - CUISINE INCHANGÉE
- 4 - DÉPOSE PLATEAUX
- 5 - LAVERIE

RESTAURANT

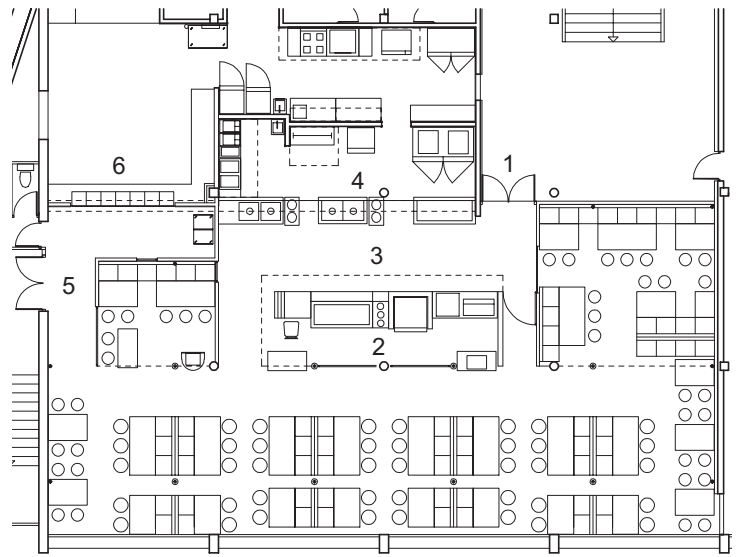
LE PROJET CONSISTE A RÉNOVER LES 3 SALLES DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE BULLIER DATANT DES ANNÉES 70. CHAQUE SALLE A REÇU UN TRAITEMENT ARCHITECTURAL DIFFÉRENT. LA 1^È SALLE DE RESTAURANT DEVAIT PERMETTRE DE RECEVOIR DES GROUPES DE PLUS DE 100 PERSONNES. LE SOL A ÉTÉ LIBÉRÉ DE TOUT AMÉNAGEMENT FIXE.

LA SALLE EST ANIMÉE PAR DES ÉCRANS SUSPENDUS EN VERRE DIFFRACTANT QUI CRÉENT SOUS LA LUMIÈRE RASANTE DES IRRADIATIONS MOUVANTES.

LA BRASSERIE EST AMÉNAGÉE AUTOUR D'UN SALAD'BAR ET D'UNE GRILLADERIE-ROTISSERIE. LE MOBILIER, REGROUPÉ AUTOUR DE MÂTS LUMINEUX, CRÉE DES ALVÉOLES CONVIVIALES.

LA PIZZÉRIA EST ORGANISÉE AUTOUR D'UNE GRANDE TABLE D'HÔTES CENTRALE.

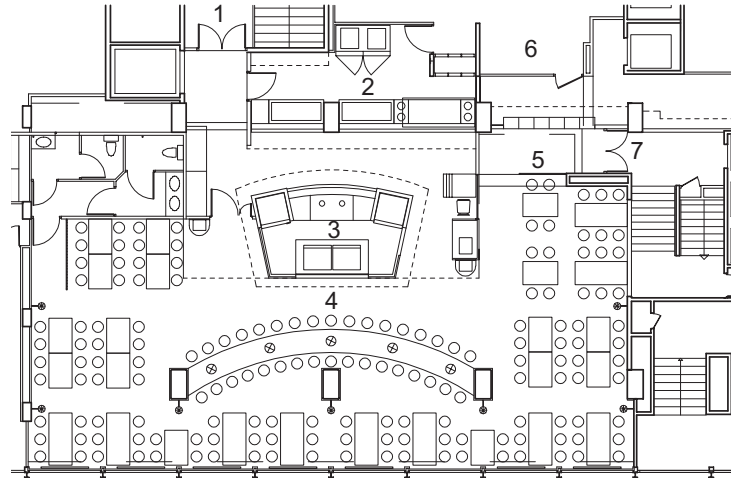




- 1 - ENTRÉE
- 2 - SALAD'BAR
- 3 - DISTRIBUTION
- 4 - ROTISSERIE GRILLADE
- 5 - SORTIE
- 6 - LAVERIE

BRASSERIE





- 1 - ENTRÉE
- 2 - DISTRIBUTION
- 3 - PIZZERIA
- 4 - SALLE DE RESTAURANT 160 PLACES
- 5 - DÉPOSE PLATEAUX
- 6 - CUISINE EXISTANTE
- 7 - SORTIE

PIZZERIA

