



MON CONTAINER RÉAMÉNAGÉ

WWW.MONCAMIONRESTO.COM

VENTE - LOCATION



WWW.MONCAMIONRESTO.COM

NOTRE GAMME DE CONTAINERS

MCR vous propose tout type d'aménagement sur base de container maritime.

Du 10 pieds au 40 pieds avec ou sans ouverture, nos modules sont isolés, aménagés et homologués pour tout type de concept.

NOTRE SEULE LIMITE : VOTRE IMAGINATION



Container
RESTAURANT



Container
BAR



Container
BUREAU



Container
ÉVÉNEMENTIEL



Container
SUR-MESURE

COMPOSEZ VOTRE CONTAINER

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ VOTRE TAILLE

1. 10 PIEDS
3M X 2,5M

2. 20 PIEDS
6M X 2,5M

3. 40 PIEDS
12M X 2,5M



ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE CONCEPT

1. Container
RESTAURANT

2. Container
BAR

3. Container
ÉVÉNEMENTIEL



ÉTAPE 3

AJOUTEZ DES OPTIONS

**OU COMPOSEZ VOTRE
CONTAINER SUR-MESURE**

ÉTAPE 1

LA TAILLE

ÉTAPE 1

VOTRE TAILLE DE CONTAINER

CONTAINER
20 PIEDS



CONTAINER
10 PIEDS



CONTAINER
40 PIEDS



ÉTAPE 2

LE CONCEPT

ÉTAPE 2

VOTRE CONCEPT

À partir de 13 734€^{HT}



Concept
RESTAURATION



À partir de 17 707€^{HT}



Concept
BAR



À partir de 18 404€^{HT}



Concept
ÉVÉNEMENTIEL



Sur devis



Concept
SUR MESURE



ÉTAPE 2

CONCEPT RESTAURATION



À PARTIR DE
16 734€ HT*

ÉQUIPEMENTS INCLUS :

- ◆ CONTAINER 20 PIED
- ◆ 1 OUVERTURE LATÉRALE SUR COMPAS GAZ
- ◆ PORTES D'ORIGINE
- ◆ ISOLATION
- ◆ PACK ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ
- ◆ PACK PLOMBERIE
- ◆ 2 SALADETTES INOX 3 PORTES **
- ◆ 1 VITRINE A BOISSONS 380L **
- ◆ 1 LAVE MAINS FÉMORAL INOX + distributeur de savon + plomberie associée
- ◆ 1 PLONGE INOX 2 BACS AVEC MITIGEUR À COUDE ** + plomberie associée + chauffe eau instantané
- ◆ 2 PLAN DE TRAVAIL INOX : 1500 + 1200 À DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE BASSE
- ◆ 1 POUBELLE INOX À PÉDALE 105L

EN OPTION : PACK GAZ, ÉQUIPEMENTS, OUVERTURE, PORTE PALIÈRE ETC.

* Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel. ** + installation électrique complète.

ÉTAPE 2

CONCEPT BAR



À PARTIR DE
17 707€ HT*

ÉQUIPEMENTS INCLUS :

- ◆ CONTAINER 20 PIED
- ◆ 1 OUVERTURE COMPLÈTE SANS AUVENT
- ◆ PORTES D'ORIGINE
- ◆ ISOLATION
- ◆ PACK ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ
- ◆ PACK PLOMBERIE
- ◆ 1 PLONGE INOX 2 BACS ** avec chauffe eau instantané intégré
- ◆ 1 LAVE MAINS INOX FÉMORAL avec distributeur de savon désinfectant
- ◆ 1 DESSERTE INOX NÉGATIVE 3 PORTES 400L **
- ◆ 1 DESSERTE INOX POSITIVE 3 PORTES 400L **
- ◆ 1 ARMOIRE VITRINE À BOISSONS 380L **
- ◆ 1 PLAN DE TRAVAIL INOX 1600 AVEC ÉTAGÈRE BASSE
- ◆ 1 POUBELLE INOX À PÉDALE 105L

* Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel. ** + installation électrique complète.

ÉTAPE 2

CONCEPT ÉVÉNEMENTIEL



À PARTIR DE
18 404€ HT*

ÉQUIPEMENTS INCLUS :

- 1 PLONGE INOX 2 BACS ** avec chauffe eau instantané intégré
- 1 LAVE MAINS INOX FÉMORAL avec distributeur de savon désinfectant
- 1 DESSERTS INOX NÉGATIVE 3 PORTES 400L **
- 1 DESSERTS INOX POSITIVE 3 PORTES 400L **
- 1 ARMOIRE VITRINE À BOISSONS 380L **
- 1 HOTTE INOX MOTORISÉE PROFESSIONNELLE ** avec évacuation et éclairage LED
- 1 PÉTRIN À SPIRALE RELEVABLE 21L **
- 1 CRÉDENCE MURALE INOX AUSTENITIQUE 2000MM
- 1 PLANCHA CHROME MIXTE 600MM **
- 1 GRILL PANINI **
- 1 TOASTER CONVOYEUR BUNS **
- 1 DOUBLE FRITEUSE PROFESSIONNELLE 2 X 8L **
- 1 PLAN DE TRAVAIL INOX 1800 avec tablette inférieure
- 1 PLAN DE TRAVAIL INOX 2000 avec tablette inférieure
- 1 POUBELLE INOX À PÉDALE 105L

* Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel. ** + installation électrique complète.

ÉTAPE 2

CONCEPT SUR-MESURE



PRIX SUR DEVIS

EXEMPLE D'ÉQUIPEMENTS :

- 1 PLONGE INOX 2 BACS ** avec chauffe eau instantané intégré
- 1 LAVE MAINS INOX FÉMORAL avec distributeur de savon désinfectant
- 1 DESSERTE INOX NÉGATIVE 3 PORTES 400L **
- 1 DESSERTE INOX POSITIVE 3 PORTES 400L **
- 1 ARMOIRE VITRINE À BOISSONS 380L **
- 1 HOTTE INOX MOTORISÉE PROFESSIONNELLE ** avec évacuation et éclairage LED
- 1 PÉTRIN À SPIRALE RELEVABLE 21L **
- 1 CRÉDENCE MURALE INOX AUSTENITIQUE 2000MM
- 1 PLANCHA CHROME MIXTE 600MM **
- 1 GRILL PANINI **
- 1 TOASTER CONVOYEUR BUNS **
- 1 DOUBLE FRITEUSE PROFESSIONNELLE 2 X 8L **
- 1 PLAN DE TRAVAIL INOX 1800 avec tablette inférieure
- 1 PLAN DE TRAVAIL INOX 2000 avec tablette inférieure
- 1 POUBELLE INOX À PÉDALE 105L

ÉTAPE 3

LES OPTIONS

ÉTAPE 3

EXTÉRIEUR CONTAINER

Container 10 pieds | 1 auvent + peinture



Container 20 pieds OPEN SIDE + peinture



Container 20 pieds | 1 auvent + 1/2 bardage bois claire voie



Container 40 pieds | 2 auvents + bardage bois



ÉTAPE 3

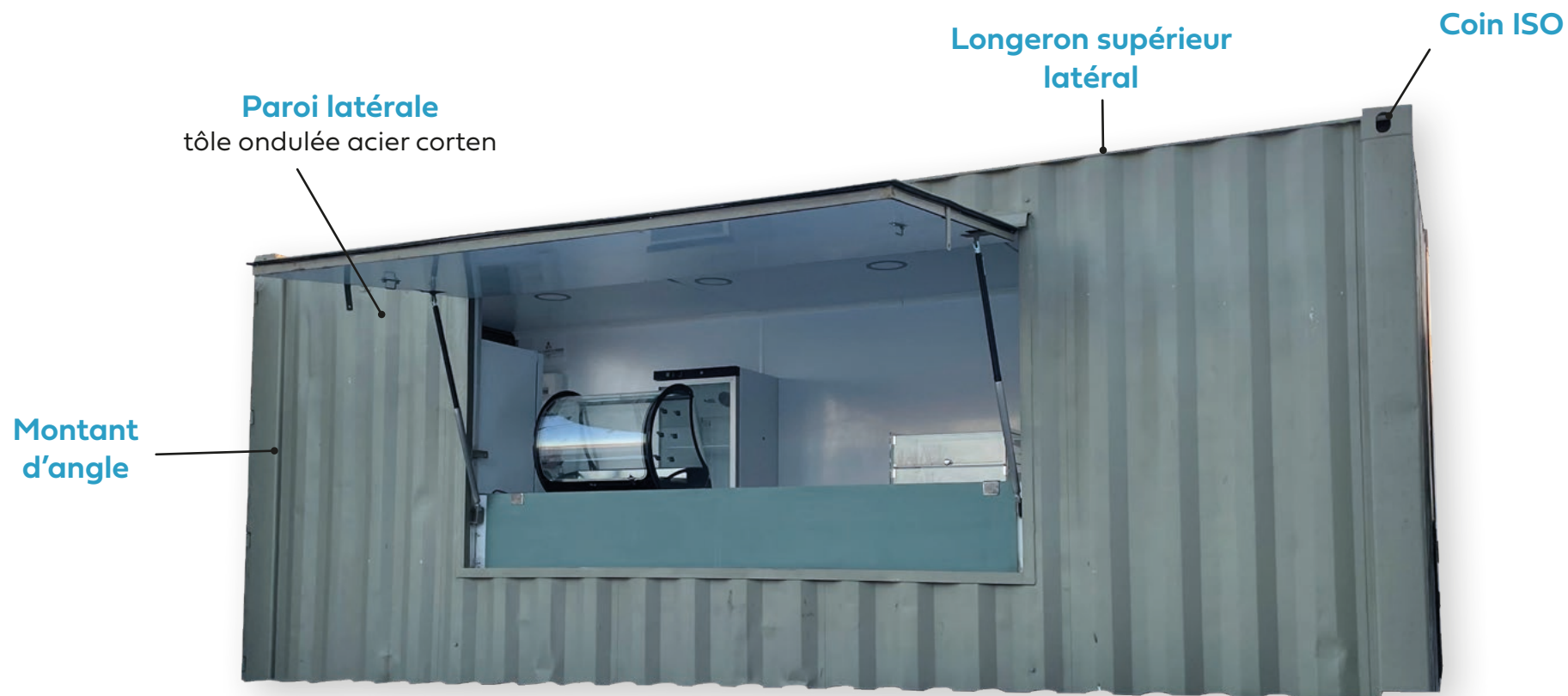
BASE CONTAINER

OPTION	DESCRIPTIF TECHNIQUE	PRIX*		
		10 PIEDS	20 PIEDS	40 PIEDS
ISOLATION				
Sol résine + bonde	Résine + gel-coat et intégration bonde de sol	1 074€ HT	1 950€ HT	3 150€ HT
Isolation 40mm	Panneaux sandwich 40 mm mousse polyuréthane deux faces lisses	2 100€ HT	3 800€ HT	6 900€ HT
Isolation 50mm	Panneaux sandwich 50 mm laine de roche, coupe feu, deux faces lisses	2 680€ HT	4 600€ HT	7 800€ HT
COMPTOIR				
Comptoir extérieur 4000	Comptoir extérieur rabattable 4000 x 500mm revêtement aluminium	651€ HT		
Comptoir extérieur 2000	Comptoir extérieur rabattable 2000 x 500mm revêtement aluminium	458€ HT		
Option supplémentaire	Tablette PMR	+ 200€ HT		
BARDAGE EXTÉRIEUR				
Bois clin	Clin horizontal	2 150€ HT	3 355€ HT	6 650€ HT
Bois claire voie	Claire voie vertical	2 350€ HT	3 825€ HT	7 650€ HT
SIGNALÉTIQUE EXTÉRIEURE				
Enseigne extérieure	Enseigne sur structure extérieure 6000 x 500mm	790€ HT		

*Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel.

ÉTAPE 3

COMPOSITION & MATÉRIAUX



STRUCTURE : Acier Corten

ÉTAPE 3

LE CHAUD

	ÉQUIPEMENT	DESCRIPTIF TECHNIQUE	PRIX*
☐	Grill Panini	+ prise 220V et protection associée	434€ HT
☐	Toaster convoyeur buns	+ prise 220V dédiée	1 370€ HT
☐	Plancha Chrome mixte 600	+ prise 380V et protection associée	1 939€ HT
☐	Friteuse 2x8L	avec vidange + 2x prises 220V et protection associée	698€ HT
☐	Hotte inox motorisée 2500	avec éclairage LED et variateur + grille aluminium à déflexion	2 268€ HT
☐	Hotte inox motorisée 2000	avec éclairage LED et variateur + grille aluminium à déflexion	2 178€ HT
☐	Hotte inox motorisée 1500	avec éclairage LED et variateur + grille aluminium à déflexion	1 887€ HT
☐	Autocuiseur à pâtes 14L	+ 4 paniers + prise 220V et protection associée	1 395€ HT
☐	Autocuiseur à riz 23L	+ prise 220V et protection associée	390€ HT
☐	Crêpière 400mm émaillée	+ prise 220V et protection associée	490€ HT
☐	Plaque vitrocéramique 2 feux	+ 2 prises 220V et protection associée	2 001€ HT
☐	Four à pizza 2X3	2 étages + prise 380V et protection associée	2 512€ HT
☐	Fourneau inox	électrique 4 plaques sur four convection air pulsée + prise 380V et protection associée	1 819€ HT

*Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel.

ÉTAPE 3

LE FROID

	ÉQUIPEMENT	DESCRIPTIF TECHNIQUE	PRIX*
☐	Saladette tropicalisée 2 portes	405L, capot inox + 12 bacs Gn 1/6 100 + prise 220V et protection associée	2 107€ HT
☐	Saladette vitrée 3 portes	pare haleine vitré+ 12 bacs Gn 1/6 100+ prise 220V et protection associée	1 649€ HT
☐	Vitrine a boissons 380L	prise 220V et protection associée	857€ HT
☐	Vitrine de comptoir	3 niveaux 160L à poser + prise 220V et protection associée	1 079€ HT
☐	Desserte réfrigérée inox négative tropicalisée	3 portes 400L + prise 220V et protection associée	2 255€ HT
☐	Desserte réfrigérée inox positive tropicalisée	3 portes 400L + prise 220V et protection associée	1 950€ HT
☐	Armoire réfrigérée inox négative	1 portes 400L + prise 220V et protection associée	1 470€ HT
☐	Armoire réfrigérée inox positive	1 portes 400L + prise 220V et protection associée	1 335€ HT
☐	Comptoir vitré réfrigéré 2000	avec réserve réfrigérée + prise 220V et protection associée	2 475€ HT
☐	Machine à glaçons	32KG/24H avec plomberie + prise 220V et protection associée	1 885€ HT
☐	Tireuse à bière 2 becs	refroidisseur 50L/h + Bouteille CO2 + prise 220V et protection associée	1 345€ HT
☐	Table pizza granit 3 portes	+ 7 bacs Gn 1/6 100 + prise 220V et protection associée	1 845€ HT
☐	Arrière bar 3 portes vitrées	300L + prise 220V et protection associée	1 467€ HT

*Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel.

ÉTAPE 3

L'INOX

	ÉQUIPEMENT	DESCRIPTIF TECHNIQUE	PRIX*
☐	Crédence inox	austenitique 2000 x 1200mm (autres dimensions sur demande)	419€ HT
☐	Plan de travail inox 2000	à dossieret avec étagère basse	485€ HT
☐	Plan de travail inox 1500	à dossieret avec étagère basse	415€ HT
☐	Plan de travail inox largeur du fond	3 dossierets avec étagère basse	639€ HT
☐	Plonge inox 2 bacs	avec mitigeur à coude + plomberie associée + chauffe eau instantané + prise 220V et protection associée	1 450€ HT
☐	Plonge inox 1 bac 1400	avec mitigeur à coude + plomberie associée + chauffe eau instantané + prise 220V et protection associée	1 110€ HT
☐	Plonge autonome 1 bac	avec eau chaude réserve 20L	1 357€ HT
☐	Lave mains fémoral inox	distributeur de savon + plomberie associée	419€ HT
☐	Lave mains autonome	réserve 10L à pédale + distributeur de savon + plomberie associée	530€ HT
☐	Poubelle 105L	inox à pédale	194€ HT
☐	Laminoir compact	1 rouleau 420mm + prise 220V et protection associée	938€ HT
☐	Lave vaisselle professionnel	avec pompe de vidange + plomberie + prise 220V et protection associée	2 033€ HT
☐	Pétrin 21L	à tête relevable + prise 220V et protection associée	1 504€ HT

*Prix hors taxes départ dépôt. Visuels non contractuels. Les prix peuvent évoluer en fonction du marché actuel.

RÉALISATIONS

CLIENTS







3 ADRESSES

Agence de Bordeaux | Bègles

Agence de Paris | Genevilliers

Agence de Metz | Longwy

contact@moncamionresto.fr
WWW.MONCAMIONRESTO.COM