

Correspondance:

96, rue des résistants - 59280 ARMENTIERES

Siège social:

722 / 10 rue Ph. A. Jeanron - 62200 BOULOGNE SUR MER

06 14 76 02 36

petitorpheon@wanadoo.fr

www.lepetitorpheon.com

Fiche Technique groupe Cap'Trad

Nota : Merci de nous confirmer la disponibilité du matériel et de nous informer d'éventuel remplacement pour une référence équivalente.

Au plaisir de travailler avec vous.

Balance / Raccord :	2h30
Pause, repas, habillage :	2h
Durée de concert :	1h 30
Démontage :	1h00

Dispositif :

Espace scénique : 6m sur 5m minimum

Fond et côtés pendrillonnés noirs ou esthétiques

2 samias pour la batterie (voir plan) h : 40 cm

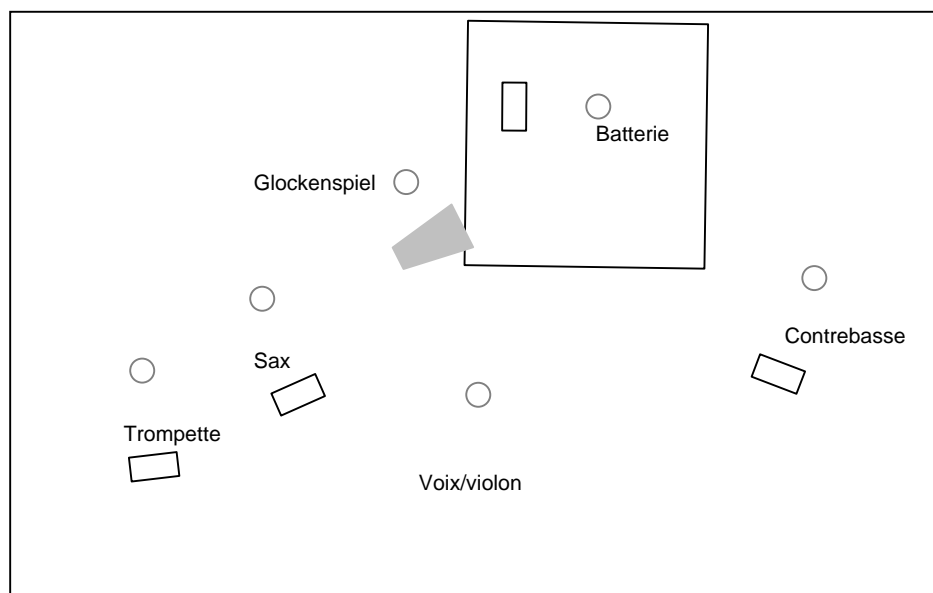
Alimentations secteurs en fond de scène

Salle avec espace réservé à la danse sur le devant de la scène

Configuration cabaret bienvenue !!

La régie doit être installée dans la salle face à la scène

Plan de scène :



PUBLIC



Lumière :

Technicien Vincent MAIRE : 06 30 84 02 94

1 Jeu d'orgue à mémoire professionnel avec 12 sous masters au minimum
24 Gradateurs de 3 Kw
16 PC 1Kw
4 découpes 1Kw
6 horiziodes asymétriques
16 Par 64 Lampe CP61
2 Par 64 Lampe CP62
2 jeux d'ACL
1 machine à fumée

La production fourni des guirlandes d'ampoules multicolores (type bal)

Sonorisation :

Technicien Antoine DELECROIX: 06 61 54 42 19

1	Kick	M88 / 421	
2	Snare	Shure SM 57	
3	HI-Hat	AKG 451	
4	Toms	409 / 421 / SM 57	
5	Floor tom	409 / 421 / SM 57	
6	Over head	451	
7	Over head	451	
8	Contrebasse	D.I.	COMP
9	Trompette	Shure SM 57	COMP
10	Sax	Seihneiser MD 421	
11	Flûte	Shure SM 57	
12	Violon	Micro perso sortie XLR	COMP
13	Mélodica	Seihneiser MD 421	COMP
14	Glockenspiel	PZM Shure SM91	COMP
15	Chant	Shure SM 58	COMP

5 retours (Type APG) identiques avec égalisation 31 bandes

Effets : Reverb : TC M2000

EQ Façade : 2 x 31 bandes

6 compresseurs : DBX 660

un multi paire de la scène à la régie

Une table de mixage 24 voies avec corrections paramétriques et 6 auxiliaires

Amplification adaptée au lieu

Lecteur CD pour bande Off

Catering : 1 loge pour 7 artistes avec 1 miroir (amincissant !), 1 point d'eau des gâteaux secs, des fruits, de l'eau minérale