

CONSULTATION

PRESTATION TRAITEUR LORS DES CONCOURS EQUESTRES 2022 DU TOUQUET-PARIS-PLAGE

I PRÉAMBULE

Le Touquet & Co assure la gestion du Parc Equestre du Touquet-Paris-Plage, et des concours s'y déroulant.

Le Touquet & Co recherche un traiteur afin d'assurer la restauration des juges, des parents, enfants, et visiteurs aux dates suivantes : du 27 au 30 octobre 2022 La Tournée des AS – Poneys)

Organisée sur 4 jours, elle rassemble plus de 600 participants avec près de 1800 engagements. La compétition se déroule de 7h30 à 19h, et attire un public familial pouvant représenter près de 2000 repas sur les 4 jours.

II LIEU D'ACTIVITÉ

| CONCOURS | DATES | Nombre de concurrents engagés Estimés par jour (hors accompagnants) | LOCALISATION DU CONCOURS | Installations souhaitées |
|---|--------------------------|--|--------------------------------|--------------------------|
| Tournée des As CSO Cavaliers accompagnés de leur famille et coach | Du 27 au 30 octobre 2022 | 600 | ZONE CONCOURS | Tente |

Une tente de type « Food Court » sera installée sur la carrière Jappeloup avec vue sur la zone concours et proche du village exposants.

Environ 30m² seront mis à disposition du traiteur pour ses cuisines, sous cette même tente.



LE TOUQUET&CO

www.letouquet.com |    

III BESOINS

Le matin, une offre petit déjeuner devra être proposée avec viennoiseries, café, chocolat ... au minimum 30 minutes avant le début des épreuves, c'est-à-dire opérationnel vers 7h chaque jour.

Devront être proposées des plats chaud (2 ou 3 au choix) servis à l'assiette ou en « take away » ainsi que des desserts variés. Une formule plat + dessert devra être proposée.

La gestion de la salle (débarassage + nettoyage) est à la charge du traiteur.

La partie boisson est également à la charge du traiteur (hors champagne).

Le traiteur ne devra pas proposer à la vente des crêpes et des gaufres.

Les repas le soir peuvent également être envisageable – Fin des épreuves 19H-20H.

Une trentaine de repas par jour devront être servis à table pour le jury, et facturés au Touquet & Co. Environ 70 repas par jour devront être prévus en « take away » pour le personnel, et facturés au Touquet & Co à 12€ HT par formule repas.

IV REDEVANCES

La redevance est fixée à 1800 € H.T. + 7% de commission sur le montant HT des ventes de la restauration hors boissons.

2

V RECEPTION DES OFFRES ET CRITÈRES DE JUGEMENT

Les propositions devront arriver par mail au plus tard pour le 19 octobre **12H00** à l'adresse anna.lherbier@letouquet.com

Des renseignements techniques peuvent être demandés à M. Jonathan MILON – Directeur du Parc Equestre au 06 44 11 01 92.

L'examen se fera sur la base des critères suivants :

- Contenu du projet (50%) noté sur 50 points ;
- Expériences professionnelles dans la gestion de service comparable (50%) notées sur 50 points.

Au Touquet-Paris-Plage, le 6 octobre 2022

Le Directeur du Touquet & Co

Matthieu GRESSIER



ÉVÉNEMENTS

ÉQUIPEMENTS

OFFICE DE TOURISME

PATRIMOINE

LE TOUQUET&CO

Hôtel de ville - Bld Daloz

62520 Le Touquet-Paris-Plage

T +33 (0)3 21 06 72 72 - contact@letouquet.com

RCS Boulogne-sur-mer 847 715 380

Code NAF : 93.11Z ■ SIRET : 847 715 380 0001

TVA Intra : FR 55 847 715 380