LE TOUQUET&CO
www.letouquet.com | in

CONSULTATION

PRESTATION TRAITEUR CONCOURS HIPPIQUES
DU PARC EQUESTRE DU TOUQUET-PARIS-PLAGE

Lot 1
Concours du 7 au 9 juillet 2023
Lot 2
Concours du 4 au 6 août 2023

I- PRÉAMBULE

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

Pour les concours du 7 au 9 juillet 2023, et du 4 au 6 août 2023, le Touquet & Co recherche un traiteur afin d'assurer la restauration des officiels de compétition, de l'équipe organisatrice, des sponsors et partenaires des concours, des élus de la Ville du Touquet -Paris-Plage, des invités du Touquet & Co et de la Ville du Touquet -Paris-Plage, des concurrents et de leurs accompagnants, et tous visiteurs du Parc Equestre pendant ces deux fois 3 jours.

Ces concours se déroulent au cœur de l'espace compétition du Parc Equestre (425 avenue de la Dune aux Loups – 62520 Le Touquet-Paris-Plage).

Les compétitions se déroulent sur une amplitude horaire large, avec un début de la compétition autour de 7h30 et une fin autour de 20h30 (horaires à préciser le mercredi qui précède l'événement en fonction des inscriptions).

Ces compétitions attirent un public équitant régional pouvant représenter entre 200 et 350 participants par jour, soit environ 600 à 900 personnes par jour présentes sur le site du concours.

II- LIEU D'ACTIVITÉ

Mise à disposition de l'Orangerie de la Baie, espace de réception composé d'une salle de 400m² dotée de 3 larges baies vitrées ouvertes ouvrantes de 5m sur 354m² de terrasse qui entourent le site, un office traiteur équipé (fours, plaques de cuisson, plonge, chambre froide...) et des sanitaires hommes / femmes.

Le mobilier est également fourni par le Touquet & Co (installation et nettoyage à la charge du prestataire) :

- 25 Tables rondes de 10 personnes (1,80m de diamètre) ;
- 300 Chaises Napoléon ;
- 30 Mange-debout ;

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

- Mobilier d'extérieur (110 fauteuils d'extérieur, 28 tables d'extérieur de 70x70cm, 6 banquettes, 3 tables basses).

Un bar est également mis à disposition.
La vaisselle et le nappage ne sont pas fournis et sont à la charge du Traiteur. Une vaisselle en plastique / recyclable est demandée (pas de verre).

III- BESOINS

Le matin, une offre de petit déjeuner devra être proposée au minimum 30 minutes avant le début des épreuves chaque jour, avec viennoiseries, café, chocolat, jus de fruits....

Concernant le déjeuner, deux offres seront proposées :

- Une formule déjeuner en service à l'assiette avec plat chaud (deux choix minimum ou buffet), boisson et dessert ;
- Une offre de restauration rapide à emporter (sandwichs, paninis...) avec choix de boissons et desserts.

La vente de boissons est également à la charge du traiteur.

L'après-midi, le Traiteur doit rester présent et proposer des prestations adaptées jusqu'à la fin des épreuves et de la dernière remise des prix (horaires à préciser au plus tard le mercredi précédent le concours).

Les repas le soir peuvent également être envisageables en fonction de l'heure de fin des épreuves.

La bonne gestion du site dans sa globalité (salle de réception, sanitaires, terrasse : mise en place, débarrassage et nettoyage) est à la charge du traiteur sur toute la durée du concours.

PRIORITÉ : Le traiteur doit traiter en priorité les commandes faites par l'équipe organisatrice pour restaurer les officiels de la compétition, et le personnel de l'équipe organisatrice à des horaires variables (entre 11h et 15h), soit environ 20 à 30 personnes.
Les personnes autorisées à venir chercher leur déjeuner seront déterminées par le Parc Equestre et la liste en sera fournie au Traiteur chaque jour. Chaque personne sur la liste se verra attribuer un ticket repas par jour édité à son nom et à remettre au Traiteur au moment de la commande.
Les déjeuners des personnes sur la liste et munis du ticket personnalisé et journalier seront pris en charge par le Traiteur dans la limite d'un plat+dessert+1 boisson soft (équivalent à 15€ par personne par repas).

Précision : le traiteur ne devra pas proposer de gaufres à la vente.

IV- REDEVANCE

La redevance d'occupation du domaine public est fixée à 1.760€ HT par concours (pour les 3 jours).
Le nettoyage de la salle après l'événement est à la charge du traiteur, ou à ses frais via notre prestataire pour un montant de 150€ HT.

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

V- RECEPTION DES OFFRES ET CRITÉRES DE JUGEMENT

Les propositions devront arriver par mail au plus tard pour le mardi 27 juin à 12h00 à l'adresse : anna.lherbier@letouquet.com.

Des renseignements techniques peuvent être demandés à :

- Fanny Géant – Chargée d'accueil et des concours du Parc Équestre au 07 87 19 37 03 / geant.fanny@letouquet.com.

Une visite de l'Orangerie est prévue le jeudi 29 juin.

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 14 juin 2023
Le Directeur du Touquet&Co
Matthieu GRESSIER

EVÉNEMENTS
ÉQUIPEMENTS
OFFICE DE TOURISME
PATRIMOINE

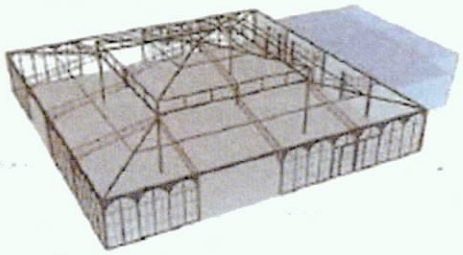
LE TOUQUET&CO
Hôtel de ville - Bld Daloz
62520 Le Touquet-Paris-Plage
T +33 (0)3 21 06 72 72 - contact@letouquet.com

RCS Boulogne-sur-mer 847 715 380
Code NAF : 93.11Z ■ SIRET : 847 715 380 0001
TVA Intra : FR 55 847 715 380

Annexe n°1

Présentation de l'Orangerie de la Baie

L'Orangerie de la Baie



ORANGERIE · BAIE

EVÉNEMENTS
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