

CONSULTATION EN VUE DE LA RECHERCHE DE TRAITEURS POUR L'ENDUROPALÉ DU TOUQUET PAS-DE-CALAIS 2026 2 LOTS

I PRÉAMBULE

Afin d'assurer la prestation traiteur pour les repas du soir des commissaires de courses, de l'équipe ORAM et de l'ensemble de l'organisation du Touquet-Paris-Plage lors de l'Enduropalé les 13, 14 et 15 février 2026, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur pendant 4 soirs et un déjeuner avec l'ensemble de l'organisation (traiteur unique pour toute la durée de la manifestation) – **LOT 1.**

Afin d'assurer la prestation traiteur dans les espaces VIP lors de l'Enduropalé les vendredi 13, samedi 14, et dimanche 15 février 2026, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur sur les 3 jours avec personnel pour le service ainsi qu'une mise en place la veille pour chacune de ces prestations (traiteur unique pour toute la durée de la manifestation – mets de qualité, uniquement à base de produits frais).
L'objectif est d'offrir un réel service haut de gamme et de s'adapter au nombre de convives – **LOT 2.**

Dans ce cadre, Le Touquet & CO lance une consultation pour trouver un ou des traiteurs incluant le service, la vaisselle, les couverts, le nappage en tissu, la mise en place. Une dégustation au préalable de chaque met pourra être demandée.

1

II DESCRIPTIF DES LOTS 1 ET 2

LOT 1 :

Objet : Réalisation de prestations de traiteur pour le compte du Touquet & Co pour l'Enduropalé les 12, 13, 14, 15 et 16 février 2026.

Lieu d'exécution : Palais des Congrès Le Touquet (à la charge du traiteur : vaisselle et couverts - service - mise en place – nappage – serviettes papiers – vaisselle – nettoyage etc).

Afin d'assurer la prestation traiteur pour les repas du soir des commissaires de courses, de l'équipe ORAM, et de l'ensemble des équipes d'organisation du Touquet-Paris-Plage lors de l'Enduropalé les 12, 13, 14 et 15 février 2026, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur pendant 4 soirs, et un déjeuner le 16 février avec personnel adapté pour le service (traiteur unique pour toute la durée de la manifestation).

L'objectif est d'offrir un repas complet (entrée – plat – dessert) pendant 4 soirs : menus différents chaque soir, à partir de 19h00 et un déjeuner le lundi 16 février 2026 (plat – dessert), et de s'adapter au nombre de convives.

Dans ce cadre, Le Touquet & CO lance une consultation pour trouver un traiteur incluant le service, la vaisselle, les couverts, le nappage en tissu, la mise en place, vaisselle.

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 00014
TVA Intra : FR 55 847 715 380

Étant entendu que le prestataire sélectionné devra remplir les critères d'attribution suivants :
deux prestations (prestataire unique + service inclus + savoir s'adapter au niveau du nombre – possibilité d'ajouter des personnes supplémentaires J-2).

Du jeudi 12 au dimanche 15 février 2026 : repas des commissaires de courses, et de l'équipe ORAM

De 100 à 250 personnes par soir ;

De 19h00 à 23h00 minimum ;

Menu complet : Entrée – plat – dessert – boissons : coca et café ;

Différents chaque soir – mêmes convives tous les soirs.

Le lundi 16 février 2026 : repas de l'ensemble des équipes d'organisation

300 personnes ;

De 12h00 à 14h00 ;

Menu complet : plat – dessert – boissons : coca – café.

La bière et les eaux plates et pétillantes seront apportées par les partenaires du Touquet & Co.

LOT 2 :

Objet : Réalisation de prestations de traiteur pour le compte de le Touquet & Co pour l'Enduropale les 13, 14 et 15 février 2026.

2

Lieu d'exécution : FRONT DE MER (prévoir véhicules réfrigérés à la charge du traiteur + vaisselle et couverts à la charge du traiteur et mise en place tables, chaises etc...).

Amplitude horaire :

Vendredi 13H00 à fin de course.

Samedi 9H00 à fin de course (16H30/17H00).

Dimanche 10H30 à fin de course – fin de prestation (approximativement 17H00 minimum).

Il est précisé que la bière, les eaux plates et pétillantes et le champagne seront apportés par un partenaire du Touquet & Co. Le prestataire devra détailler, s'il l'applique, le tarif du droit de bouchon.

Le prestataire sélectionné devra remplir les critères d'attribution suivants :

- 8 prestations : 3 espaces le vendredi, 3 le samedi et 2 le dimanche, (prestataire unique + service inclus + savoir s'adapter au niveau du nombre – possibilité d'ajouter des VIP supplémentaires J-2)
- Prévoir en personnel minimum 8 personnes pour chaque prestation (à déterminer en fonction du nombre final par prestation)
- Fournir vaisselles, nappage et serviettes
- Prévoir des rallonges électriques

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 00014

TVA Intra : FR 55 847 715 380

- Matériel mis à disposition dans les tentes hospitality par l'organisation Enduropale :
 - tables rondes (diamètre 180 cm) et Chaises Napoléon
 - tables pour les buffets pour les espaces
 - mange-debout avec habillage housse Le Touquet

Vendredi 13 février 2026 (course VINTAGE l'après-midi) : 3 espaces VIP

- **ESPACE « SNACKING DECOUVERTE » : format mange-debout (avec une partie vente sur place) –**
jauge 20 minimum / 200 maximum,
 - 1 plateau SNAKING par personne (esprit campagne – copieux et de qualité) + 2 tickets boissons (en sachant qu'un ticket = 1 soft et pour les alcools, prévoir 2 tickets),
Boissons : Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes etc) + Café, thé
 - Une commission de 10 % sur les ventes hors-taxe en surplus sur place sera accordée à Touquet & Co
- **ESPACE « SALON COCKTAIL » : Format mange-debout –**
jauge 20 minimum / 200 maximum
 - 12h30 Apéritif et accompagnement (toasts + verrines + différentes pièces chaudes et froides soit 6 pièces par personne) suivi du Buffet déjeunatoire : verrines (chaudes et froides) + pièces sucrées salées avec vins – softs.
(Vin - Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes ...) Café, thé
 - de 10h30 à Fin de course – fin de prestation (approximativement 17h00)
- **ESPACE « TABLE PRESTIGE » : service à table (mets haut de gamme) –**
jauge 10 minimum / 200 maximum
 - 12h30 apéritif et accompagnement (pièces froides + pièces chaudes) soit 5 pièces par VIP
suivi du déjeuner de gala : entrée (2 entrées au choix sur place)
+ plat (2 plats au choix sur place – mets de qualité et haut de gamme)
+ fromage + dessert + en continu l'après-midi mignardises sucrées avec vins – softs (Jus de fruits, soda : coca, coca zéro, Schweppes etc..) – fin de prestation (fin approximative 17h00)
(Les boissons à discrétion : les vins blanc et rouge, les softs, le café et le thé).

Samedi 14 février 2026 pour la course motos : 3 espaces VIP

- **ESPACE « SNACKING DECOUVERTE » : format mange-debout (avec une partie vente sur place) –**
jauge 30 minimum / 200 maximum
 - 1 plateau SNAKING par personne (esprit campagne – copieux et de qualité)
+ 2 tickets boissons (en sachant qu'un ticket = 1 soft et pour les alcools, prévoir 2 tickets)

Boissons : Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes etc) + café, thé

 - Une commission de 10 % sur les ventes hors-taxe en surplus sur place sera accordée à Touquet & Co
- **ESPACE « SALON COCKTAIL » : Format mange-debout –**
jauge 10 minimum / 200 maximum
 - 10h30 jusque midi petit-déjeuner de bienvenue (Café, thé, chocolat jus de fruits et mini-viennoiseries à discrétion)
 - 12h30 Apéritif et accompagnement (toasts + verrines + différentes pièces chaudes et froides soit 8 pièces par personne) suivi du buffet déjeunatoire : verrines (chaudes et froides) + pièces sucrées salées avec vins – softs.
(Vin blanc - Vin - Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes ...) café, thé
 - de 10h30 à Fin de course – fin de prestation (approximativement 17h00)
- **ESPACE « TABLE PRESTIGE » : service à table (mets haut de gamme) –**
jauge 10 minimum / 200 maximum
 - 10h30 jusque midi petit-déjeuner de bienvenue (café, thé, chocolat jus de fruits et mini-viennoiseries à discrétion) ;
 - 12h30 apéritif et accompagnement (pièces froides + pièces chaudes) soit 7 pièces par VIP ;
suivi du déjeuner de gala : entrée (2 entrées au choix sur place)
+ plat (2 plats au choix sur place – mets de qualité et haut de gamme)
+ fromage + dessert + en continu l'après-midi mignardises sucrées avec vins – softs (Jus de fruits, soda : coca, coca zéro, Schweppes etc) de 10h30 à Fin de course – fin de prestation (fin approximative 17h)
(Les boissons à discrétion : les vins blanc et rouge, les softs, les eaux minérales gazeuse et plate, le café et le thé)

Dimanche 15 février 2026 pour la course motos : 2 espaces VIP

- **ESPACE « SALON COCKTAIL » : Format mange-debout –**
jauge 80 minimum / 200 maximum
 - 10H30 jusque midi petit-déjeuner de bienvenue (café, thé, chocolat jus de fruits et mini-viennoiseries à discrétion)

- 12H30 Apéritif et accompagnement (toasts + verrines + différentes pièces chaudes et froides soit 10 pièces par personne) suivi du Buffet déjeunatoire : verrines (chaudes et froides) + pièces sucrées salées avec vins – softs.
(Vin blanc - Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes ...) Café, thé
- de 10H30 à Fin de course – fin de prestation (approximativement 17H00)
- **ESPACE « TABLE PRESTIGE » : service à table (mets haut de gamme) –**
jauge 80 minimum / 200 maximum
 - 10h30 jusque midi petit-déjeuner de bienvenue (café, thé, chocolat, jus de fruits et mini-viennoiseries à discrétion) ;
 - 12h30 apéritif et accompagnement (pièces froides + pièces chaudes) soit 9 pièces par VIP ;
suivi du déjeuner de gala : entrée (2 entrées au choix sur place) ;
+ plat (2 plats au choix sur place – mets de qualité et haut de gamme) ;
+ fromage + dessert + en continu l'après-midi mignardises sucrées ;
avec vins – softs (Jus de fruits, soda : coca, coca zéro, Schweppes etc) - fin de prestation (fin approximative 17h00)
(Les boissons à discrétion : les vins blanc et rouge, les softs, le café et le thé).

III ÉTAPES ET PROCÉDURES DE LA CONSULTATION

Le dossier de candidature est à envoyer pour le **9 janvier 2026 à 12h00 dernier délai** à l'adresse suivante :

Le Touquet & CO - Hôtel de Ville – Boulevard Daloz - 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

Sous format électronique à l'adresse suivante : anna.lherbier@letouquet.com

Les offres arrivées sur d'autres adresses mail ne seront pas prises en considération.

Il est entendu que le traiteur peut répondre à un ou aux deux lots.

Le comité de sélection des offres apportera une réponse aux candidats pour le 13 janvier 2026.

Critères d'appréciation du contenu de l'offre globale (menus et boissons proposées et mise en place personnel et matériel) (notés sur 50 points) ;

Qualité des mets et du nombre par convive (critère noté sur 50 points) ;

Les références et expériences acquises sur des prestations similaires (critère noté sur 50 points) ;

Appréciation des tarifs proposés par le prestataire en corrélation avec la prestation proposée (critère noté sur 50 points).

Le 23 décembre 2025
Le Directeur du Touquet & Co

Matthieu GRESSIER