

CONSULTATION

PRESTATION TRAITEUR

COMPÉTITION ÉQUESTRE DU 22 AU 25 OCTOBRE 2026 AU PARC ÉQUESTRE DU TOUQUET-PARIS-PLAGE

I- PRÉAMBULE

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

Dans le cadre de La Tournée des As CSO du jeudi 22 au dimanche 25 octobre 2026, le Touquet & Co recherche un traiteur afin d'assurer la restauration des concurrents et de leurs accompagnants, des officiels de compétition, de l'équipe organisatrice, des sponsors et partenaires du concours, des élus de la Ville du Touquet-Paris-Plage, des invités du Touquet & Co et de la Ville du Touquet-Paris-Plage, et tout visiteur.

Ce concours se déroule au cœur de l'espace centre équestre du Parc Equestre (425 avenue de la Dune aux Loups – 62520 Le Touquet-Paris-Plage).

Les épreuves 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 la semaine qui précède l'événement en fonction des inscriptions).

Ces compétitions attirent un public équitant régional, de tous âges. Environ 2.000 inscriptions sont attendues sur ces 4 jours.

II- LIEU D'ACTIVITÉ : tente restauration

Le Touquet & Co met à disposition du Traiteur un espace de réception constitué d'une tente sur plancher de 10m par 20m, avec éclairage et chauffage au fioul. Cette tente sera disposée en prolongement de la piste principale de compétition, offrant aux visiteurs une visibilité privilégiée sur le concours.

Le Touquet & Co s'engage à mettre à disposition du Traiteur :

- 1 bar modulable ;
- 20 plateaux sur tréteaux de 3m ;
- 200 chaises en plastique ;
- Les accès électriques nécessaires ;
- Un accès à l'eau.

La vaisselle et le nappage ne sont pas fournis et sont à la charge du Traiteur.

La mise en place, le nettoyage et la remise en état sont également à la charge du Traiteur.

III- **BESOINS**

Les besoins peuvent varier en fonction du nombre de participants et spectateurs ou autres variables.

L'ensemble de la vaisselle utilisée doit être recyclable.

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, hot-dogs...) avec choix de boissons et desserts.

La vente de boissons est également à la charge du traiteur : softs, vins, bières et champagne.

Le Traiteur s'engage à proposer, dans la mesure du possible, une offre correspondant aux conditions tarifaires suivantes :

Type de repas	Prix envisagé
Sandwich + boisson	10 à 15 €
Plat chaud simple + boisson	16 à 19 €
Plat chaud + dessert + boisson	17 à 25 €
Repas de meilleure qualité (viande, accompagnement, dessert, boisson)	19 à 35 €

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).

Au moins une offre de menu végétarien doit être proposée chaque jour à la carte.

Le samedi soir, une soirée (repas assis avec animation musicale) peut être organisée par le Traiteur de 20h à minuit, sur proposition au Touquet & Co.

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). Cela peut représenter entre 25 et 35 personnes par déjeuner.

Les personnes prioritaires pour venir chercher leur repas seront déterminées par le Parc Equestre, et se verront attribuer ticket par jour édité à son nom et à remettre au Traiteur au moment de la commande.

Leur repas sera fourni par le Traiteur et composé au minimum d'un plat + dessert + 1 boisson (pour une valeur de 12€ TTC par personne par repas maximum).

12 repas par jour seront offerts au Touquet & Co. Au-delà de ces 12 repas, les repas avec tickets seront refacturés au Touquet & Co à la fin de l'événement.

La bonne gestion du site dans sa globalité (mise en place, débarrassage et nettoyage de l'espace de réception et ses alentours) est à la charge du traiteur sur toute la durée du concours.

IV- REDEVANCE

La redevance d'occupation du domaine public est fixée à 10% du chiffre d'affaires HT perçu sur la durée du concours.

Le nettoyage de l'espace restauration après l'événement est à la charge du traiteur, via notre prestataire Needd Nord nettoyage pour un montant de 250€ HT (deux cent cinquante euros hors taxes).

V- RÉCEPTION DES OFFRES ET CRITÈRES DE JUGEMENT

Les propositions devront arriver par mail au plus tard pour le 15 septembre 2026 à l'adresse : anna.lherbier@letouquet.com.

Des renseignements techniques peuvent être demandés à :

- Elise Le Thic – Responsable d'exploitation du Parc Équestre au 06.73.48.43.97 / lethic.elise@letouquet.com
- Fanny Géant – Chargée de clientèle et d'organisation des concours du Parc Équestre au 07.87.19.37.03 / geant.fanny@letouquet.com.

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.

Les candidats seront recontactés après étude de leur dossier.

Au Touquet-Paris-Plage, le 30 juillet 2026
Le Directeur du Touquet & Co
Matthieu GRESSIER

Le Directeur,
Matthieu GRESSIER

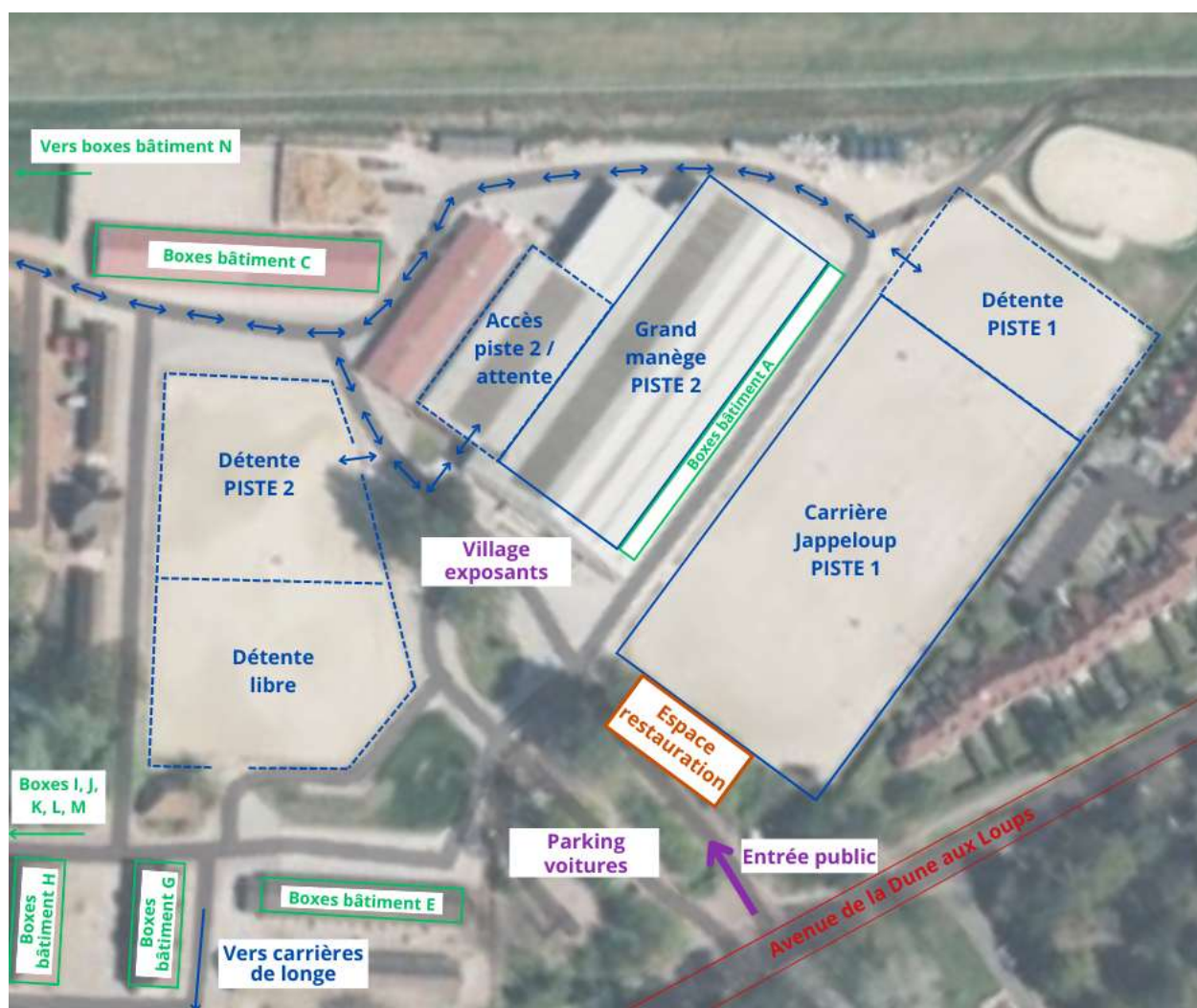




LE TOUQUET&CO
www.letouquet.com | [f](#) [@](#) [in](#)

Annexe n°1

Plan du concours



5