CONSULTATION EN VUE DE LA RECHERCHE DE TRAITEURS POUR L'ENDUROPALE DU TOUQUET PAS-DE-CALAIS 2027
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 du l'organisation du Touquet-Paris-Plage lors de l'Enduropale les 29, 30 et 31 janvier 2027, 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'Enduropale les vendredi 29, samedi 30, et dimanche 31 janvier 2027, 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'avoir 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.

Concernant les boissons, Le Touquet & Co se réserve la possibilité de mettre en place des partenariats avec un ou plusieurs fournisseurs de boissons. Le cas échéant, le traiteur devra intégrer ces partenaires à son dispositif et collaborer avec eux pour assurer la bonne exécution de la prestation.

Afin de permettre au prestataire de chiffrer son offre, celui-ci est invité à présenter une proposition complète, incluant l'ensemble des prestations et fournitures liées aux boissons. Dans l'hypothèse où un ou plusieurs partenariats boissons seraient conclus par Le Touquet & Co, le montant de la prestation pourra être réajusté en conséquence, sur la base des éléments financiers communiqués dans l'offre initiale.

Le Touquet & Co s'engage à communiquer au traiteur l'identité et les modalités des éventuels partenaires boissons au plus tard un mois avant la date de la prestation, afin de permettre au prestataire d'anticiper leur intégration dans son dispositif.

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

II DESCRIPTIF DES LOTS 1 ET 2

LOT 1 :

Objet : **Réalisation de prestations de traiteur pour le compte du Touquet & Co pour l'Enduropale les 29, 30 et 31 janvier 2027.**

Lieu d'exécution : **orangerie de la Baie à 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'Enduropale les 29, 30 et 31 janvier 2027, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur pendant 4 soirs, et un déjeuner le 1er 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 1er février 2027 (plat – dessert), et de savoir 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.

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 28 au dimanche 30 janvier 2027 : 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 : soft et café ;
Différents chaque soir – mêmes convives tous les soirs.

Le lundi 1er février 2027 : repas de l'ensemble des équipes d'organisation
300 personnes ;
De 12h00 à 14h00 ;
Menu complet : plat – dessert – boissons : bière – eaux plates et pétillantes - soft – café.

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

LOT 2 :

Objet : Réalisation de prestations de traiteur pour le compte de le Touquet & Co pour l'Enduropale les 29, 30 et 31 janvier 2027.

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).

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
- Matériel mis à disposition dans les tentes hospitalités 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
- Eaux minérales et bière seront apportées par Le Touquet & Co,
- Champagne : le traiteur s'engage à collaborer avec le partenaire du Touquet & Co.

Vendredi 29 janvier 2027 (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, à partir de 13h00
  - 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 : champagne brut ou kir - 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

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

- **ESPACE « SALON COCKTAIL » : Format mange-debout –**
  jauge 20 minimum / 200 maximum
  - 13h00 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 et champagne à discrétion
    (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
  - 13h00 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..) et champagne à discrétion - fin de prestation (fin approximative 17h00)
    (Les boissons à discrétion : Champagne, les vins blanc et rouge, les softs, le café et le thé).

<u>Samedi 30 janvier 2027 pour la course motos : 3 espaces VIP</u>

- **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 : Champagne brut ou kir, 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 et champagne à discrétion.

(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) champagne à discrétion de 10h30 à fin de course – fin de prestation (fin approximative 17h)
    (Les boissons à discrétion : Champagne, les vins blanc et rouge, les softs, le café et le thé)

Dimanche 31 janvier 2027 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 et champagne à discrétion.
    (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) et champagne à discrétion de 10h30 à fin de course - fin de prestation (fin approximative 17h00)

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

(Les boissons à discrétion : Champagne, 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 **4 décembre 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 8 octobre 2026
Le Directeur du Touquet & Co

Matthieu GRESSIER

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