



LE TOUQUET&CO
www.letouquet.com |    

CONSULTATION EN VUE DE LA RECHERCHE DE TRAITEURS POUR L'ENDUROPALE DU TOUQUET PAS-DE-CALAIS 2025 2 LOTS

I PRÉAMBULE

Afin d'assurer la prestation traiteur pour les repas du soir des commissaires de courses et du personnel du Touquet-Paris-Plage lors de l'Enduropale les 7 – 8 et 9 février 2025, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur pendant 4 soirs et un déjeuner avec personnel adapté pour le service (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 samedi 8 et dimanche 9 février 2025, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur sur les 2 jours avec personnel adapté pour le service ainsi qu'une mise en place les J-1 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 car il s'avère qu'on a des réservations jusqu'à J-2 – **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, vaisselle.

II DESCRIPTIF DES LOTS 1 ET 2

1

LOT 1 :

Objet : Réalisation de prestations de traiteur pour le compte du Touquet & Co pour l'Enduropale les 6 – 7 – 8 – 9 & 10 février 2025.

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 et du personnel du Touquet-Paris-Plage lors de l'Enduropale les 7 – 8 et 9 février 2025, Le Touquet & CO souhaite la mise en place d'un service traiteur pendant 4 soirs, et un déjeuner 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 – boissons diverses : eau plate – coca – vin rouge et blanc – pompes à bière) pendant 4 soirs, les 6 – 7 – 8 – 9 février 2025 : 4 menus différents chaque soir, à partir de 19h00 et un déjeuner le lundi 10 février 2025 (plat – dessert – boissons diverses : eau plate – coca – vin rouge et blanc – pompes à bière) de s'avoir s'adapter au nombre de convives car il s'avère qu'on a des ajouts de dernières minutes.

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



LE TOUQUET&CO

www.letouquet.com |    

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 6 au dimanche 9 février 2025 : repas commissaires de courses.

De 100 à 250 personnes par soir

De 19h00 à 23h00 minimum

Menu complet : Entrée – plat – dessert – boissons diverses (entrée – plat – dessert – boissons diverses : eau plate – coca – vin rouge et blanc – pompes à bière) – café

Différents chaque soir – mêmes convives tous les soirs

Le lundi 10 février 2025 : repas du personnel du Touquet-Paris-Plage

De 300 personnes

De 12h00 à 14h00

Menu complet : plat – dessert – boissons diverses (entrée – plat – dessert – boissons diverses : eau plate – coca – vin rouge et blanc – pompes à bière) – café

LOT 2 :

Objet : Réalisation de prestations de traiteur pour le compte de le Touquet & Co pour l'Enduropale les 8 & 9 février 2025

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...). 2

Amplitude horaire :

Samedi 9h à fin de course (16h30/17h)

Dimanche 10h30 à fin de course – fin de prestation (approximativement 17h minimum)

Étant entendu que le prestataire sélectionné devra remplir les critères d'attribution suivants :

- 4 prestations (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 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 ;

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



LE TOUQUET&CO

www.letouquet.com |    

Samedi 8 février 2025 (cours JUNIORS/ESPOIRS le matin et QUADURO l'après-midi) : 1 espace VIP

- **ESPACE ACCESS** de 9H à 17H (fin de course) : format mange-debout (avec une partie vente sur place) – jauge 50 minimum / 200 maximum
 - 1 plateau **SNACKING** par personne (esprit campagne – copieux et de qualité)
+ 6 tickets boissons (en sachant qu'un ticket = 1 soft et pour les alcools, prévoir 2 tickets)

Boissons Champagne Brut ou kir - Bière pression blonde à disposition - Eaux minérales gazeuse et plate - 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

Samedi 8 février 2025 (soirée PARTENAIRES) : 1 espace VIP

- **ESPACE VIP** de 19H à 21H – format mange-debout - jauge 200 à 300 partenaires

Pièces salées : 15 par personne

Pièces sucrées : 10 par personne

Boissons : Champagne Brut **de qualité** - Bière pression Stella à disposition - Eaux minérales gazeuse et plate - Jus de fruits, soda (coca, coca zéro, Schweppes etc...)

3

Dimanche 9 février 2025 pour la course motos : 2 espaces VIP

- **ESPACE CARRE BUSINESS** de 10h30 à 17H minimum (fin de course)

Format mange-debout – jauge 160 minimum / 200 maximum

- 10h30 jusque midi petit-déjeuner de bienvenue (café, thé, chocolat, jus de fruit et mini-viennoiseries à discrétion – à préciser et à quantifier par le traiteur)
- 12h30 apéritif et accompagnements (toasts + verrines+ différentes pièces chaudes et froides soit 10 pièces par personne) suivi du buffet déjeunatoire : verrines (chaudes et froides) + pièces sucrées salées avec vin – softs et champagne à discrétion (à préciser et à quantifier par le traiteur) ; (vin blanc, vin rouge, bière pression blonde, eaux minérales gazeuse et plate, jus de fruits, soda (coca cola, coca cola zéro, schweppes..) café et thé

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



LE TOUQUET&CO

www.letouquet.com |

- **ESPACE CARRE PRESTIGE** de 10H30 à 17H minimum (fin de course-fin de prestation) service à table (mets haut de gamme) – jauge 160 minimum / 200 maximum
 - 10h30 jusque midi petit-déjeuner de Bienvenue (Café, thé, chocolat jus de fruits et mini-viennoiseries à discrétion, à préciser et quantifier par le traiteur)
 - 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 service restauration et boissons à discrétion (à préciser et quantifier par le traiteur) : vin blanc et rouge – softs (jus de fruit, soda : coca et coca zéro, schweppes etc) – bière pression et champagne, eaux minérales gazeuse et plate, café et thé

III ÉTAPES ET PROCÉDURES DE LA CONSULTATION

Le dossier de candidature est à envoyer pour le **20 décembre 2024 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 22 Décembre 2024. 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 20 novembre 2024

Le Directeur du Touquet & Co



Mathieu 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