

# Cocktail dînatoire pour la soirée de Gala du groupe éklöre-ed – 29 mars 2025

---

## Article 1 – Objet du marché :

Fourniture d'un cocktail dînatoire, dans le cadre la soirée de GALA organisée par le Groupe éklöre-ed

**Une attention particulière sera donnée à la proposition de produits frais, distribués en circuits courts, de type traditionnel.**

## Article 2 – Jour, lieu et heure de la prestation :

Le groupe éklöre-ed organise sa soirée de Gala le samedi 29 mars 2025 au Palais Beaumont.

La soirée se déroulera de 19h à 23h.

**Compte tenu du lieu de la prestation, le candidat devra soit faire partie de la liste des prestataires habilités à travailler avec le Palais Beaumont, soit demander au Palais Beaumont son habilitation.**

## Article 3 – Contenu de la prestation :

La prestation inclura :

**Un cocktail dînatoire (de 19h00 à 23h00), pour une fourchette comprise entre 200 et 400 personnes maximum, comprenant :**

- Pièces salées chaudes et froides
- Pièces sucrées
- Le prestataire devra proposer un ou des stands & animations autour de produits spécifiques et régionaux
- Des boissons non alcoolisées (ex : jus d'orange, soda type Coca-cola)
- Nappage et serviettes
- Vaisselle et verrerie
- Vasques tenant au frais les boissons

L'alcool (crément, vin et bière) sera fourni par nos soins mais le service sera assuré par vos équipes

Le prestataire retenu devra se mettre en relation avec l'agence organisatrice qui est Manta Spirit afin d'établir une proposition de linge et décoration adaptée au reste de la scénographie de la salle.

**En complément, le candidat proposera un type de plateaux repas pour les participants aux spectacles et les techniciens** (nombre communiqué au plus tard une semaine avant la date de la prestation).

Pour l'ensemble de la prestation le candidat prévoira :

- Le personnel nécessaire en salle pour la mise en place et le service du cocktail dînatoire et leur débarrassage.

#### Article 4 : Conditions du marché

Le marché est conclu à prix unitaire par personne et au nombre de repas réellement commandés. Le prix inclut toutes les charges inhérentes à la prestation y compris les frais de livraison, les repas du personnel, etc...

Le nombre définitif de repas sera communiqué au prestataire retenu au plus tard 10 jours avant la date de la prestation.

#### Article 5 : Présentation des offres

Le candidat indiquera clairement :

- **Pour le cocktail dînatoire**

Le menu et le nombre de pièces prévues par personne,

Les boissons proposées et les quantités par personne,

Des suggestions de présentations et des exemples de réalisations (photos à l'appui),

Des indications sur : l'utilisation de circuits courts, la provenance et la fraîcheur des produits utilisés, le nombre de personnel prévu pour le service (quantité, fonction, tenue vestimentaire), l'organisation détaillée, le mobilier mis à disposition (tabourets hauts et mange-debout), le déroulement de la prestation...

Des propositions d'ateliers-animations doivent être proposées.

Le prix du cocktail dînatoire sera de **45€HT** maximum par personne

Le prix du cocktail dînatoire par personne seront détaillés dans le Bordereau de Prix Unitaire.

- **Pour les plateaux repas des artistes et techniciens**

Des exemples de plateaux types pouvant être proposés

Le prix du plateau par personne dans la limite de : **12 € HT**

#### Article 6 : Contact

Tous renseignements complémentaires et notamment les spécifications techniques peuvent être demandées à :

**Perrine POUGET : 06 64 40 34 87 ; perrine.pouget@eklore-ed.com**