

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

MUSEE DE L'AIR ET DE L'ESPACE

AEROPORT DU BOURGET
CS 90005
93352 LE BOURGET CEDEX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Objet de la Consultation : Prestation de traiteur pour le musée de l'Air et de l'Espace – Aéroport de Paris-Le Bourget dans le cadre du Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace, édition 2025

Date du Marché

Titulaire



PREAMBULE

Tous les deux ans, se tient le Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace (SIAE).

En 2025, le SIAE a lieu du lundi 16 au dimanche 22 juin 2025. Le matériel devra être installé entre le 9 et le 13 juin.

Dans ce cadre, le musée de l'Air et de l'Espace conduit une activité spécifique : il commercialise des prestations de bouche tout au long de la journée, pendant les horaires d'ouverture du salon, sur la terrasse nord au premier étage de l'aérogare historique du musée.

L'offre commercialisée comprend :

- Un accès à la terrasse de 9h à 18h ;
- Un accueil café ;
- Un déjeuner assis par table de 8 ou 10 personnes ;
- Des softs en après-midi ;

A cette fin, une tente de réception équipée d'une cuisine, et permettant de maintenir les activités en cas de pluie est installée sur ladite terrasse. Une tente adjacente à la structure principale sera installée cette année pour permettre à tous les clients/invités d'être protégés du soleil et de la pluie.

1 – Description de la prestation attendue

1 Le prestataire traiteur devra réaliser la prestation suivante pour le compte du musée

Chaque jour du lundi 16 au dimanche 22 juin 2025

- Accueil café comprenant un assortiment de thés, cafés, jus de fruits et viennoiseries ;
- Apéritif comprenant un cocktail, et un assortiment d'amuse-bouche ;
- Open bar l'après-midi comprenant un assortiment de thés, cafés, jus de fruits ;
- Un repas assis haut de gamme comprenant une entrée, un plat et un dessert, menus équilibrés et diversifiés tout au long de la semaine avec une option végétarienne **obligatoire** chaque jour ;
- Boissons pendant le repas : vins rouge, rosé et blanc, eaux minérales plate et pétillante, café ;

Nombre de convives attendus (l'ajustement jour par jour se fera à J-15 et J-7) :

Accueil café :

80 personnes par jour, soit 560 au total

Apéritif open bar et déjeuner :

150 personnes par jour, soit 1050 au total

Open bar après-midi :

50 personnes par jour (en plus des 1050 open bar des convives déjà comptés dans les repas), soit 350 au total

2. Equipements et aménagements



2.1. Equipements

Le musée fournit les fluides nécessaires au fonctionnement de la cuisine, les besoins devant être exprimés lors de la visite obligatoire pour en confirmer la faisabilité, en particulier livraison électrique et eau (arrivées implantées directement sur la terrasse).

Le musée met à disposition du prestataire traiteur un espace de stationnement au pied de la terrasse destiné à la livraison des denrées alimentaires. Le musée met à disposition du prestataire traiteur deux salles situées à proximité des terrasses pour la logistique quotidienne.

2.2. Aménagements et matériels

La prestation comprend l'aménagement d'une cuisine implantée sur la terrasse nord du musée.

La prestation comprend le matériel et le personnel nécessaire, notamment le personnel de service, les tables, chaises, vaisselles, nappes, serviettes, couverts et blanchisserie,

2.3. Horaires de la prestation

Livraisons

Le prestataire devra respecter les horaires de livraison du SIAE, et assurer ses livraisons avant ou après l'ouverture du salon au public. Les conditions d'accès au musée pendant le SIAE étant très strictes, le prestataire devra communiquer en amont les identités de ses personnels de livraison et de service.

Prestation

Le personnel de service est présent de 8h45 à 18h30.



3. annexes :

3.1 photos de l'édition 2019



3.2 photos de l'édition 2019 :

