



**ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS
ET BELLES-LETTRES**

**Service de restauration pour les prestations de
bouches organisées par l'Académie dans le cadre
de ses diverses activités**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

Numéro de consultation : MAO-TRAITEUR-2026

Table des matières

| | |
|--|---|
| Article 1 : Présentation générale : | 3 |
| Article 2 : Prévisions annuelles : Lots 1,2 et 5 : Gamme médiane | 3 |
| 2.1 Organisation : | 3 |
| 2.2. Présentation des réponses attendues : | 4 |
| 2.3. Dégustation test : | 4 |
| 2.4 Critères de choix : | 5 |
| 2.5 Modalités pratiques de la commande : | 5 |
| Article 3 : Lots 3 et 4 : Gamme prestige | 5 |
| 3.1 : Organisation : | 5 |
| 3.2 : Présentation des réponses attendues : | 5 |
| 3.3 : Dégustation test : | 6 |
| 3.4 : Critères de choix : | 6 |
| 3.5 : Modalités pratiques de la commande : | 6 |

Article 1 : Présentation générale :

Fondée en 1663, sous le règne de Louis XIV et à l'initiative de Colbert, l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres est l'une des cinq Académies de l'Institut de France. Installée depuis 1805 dans le Palais de l'Institut, elle était à l'origine chargée de trouver les devises latines et françaises destinées à être inscrites sur les édifices, les médailles et les monnaies du roi. Dès 1701, une réforme lui donna la mission qui est restée la sienne et que consignent ses derniers statuts en lui enjoignant de favoriser les progrès et la diffusion des connaissances dans les domaines suivants : histoire et étude des monuments et documents de l'Antiquité, du Moyen Âge, de la Renaissance et de l'Âge classique ; Orientalisme ; sciences humaines appliquées aux langues et civilisations.

Instance nationale, l'Académie exerce une fonction de conseil et d'expertise auprès des autorités publiques pour les questions relevant de sa compétence. Elle peut leur présenter des recommandations, éventuellement avec d'autres Compagnies de l'Institut de France. Elle suit les études, dresse des bilans, évalue l'état de la recherche en France dans le contexte international. Elle participe au contrôle d'établissements de recherche à l'étranger et donne un avis sur la nomination à des postes de grandes institutions françaises d'enseignement et de recherche. Elle mène une action de promotion et de valorisation de la recherche dans les domaines de son ressort notamment en distribuant prix et récompenses diverses. Elle publie ses travaux et les grandes collections dont elle assume la charge.

Personne morale de droit public à statut particulier, détentrice d'une longue tradition et d'un grand prestige international, l'Académie des inscriptions et Belles-Lettres est un « conservatoire » (un lieu où l'on « sauve » et où l'on maintient vivante la mémoire humaine) mais aussi un « laboratoire » (un lieu vivant et foisonnant où s'élabore la recherche sur l'homme, ses sociétés et ses cultures).

Le présent marché a pour objet un service de restauration pour les prestations de bouches organisées par l'Académie dans le cadre de ses diverses activités :

- Pauses-café organisées lors des colloques de l'Académie ;
- Réceptions organisées en clôture de colloques, de remises de décoration ou de prix ainsi que lors de la réunion annuelle du bureau de l'Union Académique Internationale ;
- Déjeuners de travail ;
- Buffets déjeunatoires ;
- Déjeuners de représentation ;
- Dîners de représentation ;
- Réceptions les jours de Coupole ;
- Plateaux-repas.

Article 2 : Prévisions annuelles : Lots 1,2 et 5 : Gamme médiane

2.1 Organisation :

2.1.1. Les déjeuners de travail de l'Académie :

Fréquence : 0 à 3 par an.

Nombre de personnes : 10-15 personnes.

Prestations attendues : Entrée, plat, fromages, dessert, pains eaux et vins, matériel (nappage, flûtes, assiettes, verres, matériel officine, plateaux office, ...)

2.1.2. Les buffets déjeunatoires :

Fréquence : 0 à 2 par an.

Nombre de personnes : 25-50 personnes.

Prestations attendues : Plats froids et bouchées froides, fromages, dessert, eaux, vins, pain, café, matériel (nappage, flûtes, assiettes, verres, matériel officine, plateaux office, ...)

Le prestataire prévoit des plateaux de présentation pour y disposer les pièces du cocktail ou du buffet et des couverts appropriés à la dégustation. Le prix unitaire par personne des cocktails et buffets comprend la mise à disposition de la vaisselle.

2.1.3. Les Pauses café :

Fréquence : 2 à 6 par an.

Nombre de personnes : 60-120 personnes.

Prestations attendues : Petits fours secs et moelleux, fruits de saison, avec café, thé, jus de fruit et eaux, matériel (nappe, serviettes papier, gobelets, agitateurs, ...). 3 pièces par personne.

2.1.4. Les réceptions de l'Académie :

Fréquence : 7 à 13 par an.

Nombre de personnes : 60 à 120 personnes.

Prestations attendues : bouchées salées (8) froides et chaudes, bouchées sucrées (4), jus de fruits et eaux, whisky, matériel (nappage, flûtes, assiettes, verres, matériel officine, plateaux office, ...)

Les prestations suivantes pourront figurer dans les menus proposés :

- petits fours salés, canapés chauds ou froids, navettes, feuilletés ;
- pains surprises ;
- verrines salées ;
- mini-cakes ;
- petits fours sucrés, mini pâtisseries, mignardises ;
- verrines sucrées ;
- pain de glace.

Le prestataire prévoit des plateaux de présentation pour y disposer les pièces du cocktail ou du buffet et des couverts appropriés à la dégustation. Le prix unitaire par personne des cocktails et buffets comprend la mise à disposition de la vaisselle.

2.1.5. Les plateaux-repas :

Fréquence : environ 2 à 5 par an.

Nombre de personnes : 8 à 12 personnes.

Prestations attendues : Entrée, plat, fromages, dessert, verres et couverts jetables

2.2. Présentation des réponses attendues :

Il est demandé aux candidats, pour les types de réceptions qui sont ci-avant indiquées assorties d'éléments quantitatifs, de présenter au moins deux propositions de menus détaillés avec leurs coûts HT, la TVA et le montant TTC en précisant par ailleurs les coûts de livraison et la location éventuelle de matériels de table.

Votre proposition effectuera l'addition de tous les coûts de chacun des menus, de manière à dégager une somme totale, TVA comprise.

2.3. Dégustation test :

Afin de vérifier la qualité, et sans se substituer à la proposition écrite demandée, une dégustation est organisée afin d'effectuer une mesure de la qualité des mets.

Les réceptions :

Il est demandé aux candidats de mettre en place gracieusement : un plateau type cocktail 20 pièces au moins : 50% bouchées sucrées et 50% bouchées salées, deux bouteilles de jus de fruits différents et une bouteille de whisky.

Les pauses-café :

Il est demandé aux candidats de livrer gracieusement des échantillons de 4 pièces au moins.

Les plateaux-repas :

Il est demandé aux candidats de livrer gracieusement un plateau-repas type.

Les Déjeuners :

Il est demandé aux candidats de livrer gracieusement un plat de volaille.

Seront pris en compte la présentation générale, la décoration, l'intérêt visuel des plats et des mets. Seront ensuite pris en considération la qualité des produits utilisés, le goût, l'assaisonnement et la texture des bouchées. La variété des produits proposés sera également prise en compte.

Cette dégustation test étant prévue **le 30 janvier 2026**, il vous est demandé de respecter également cette échéance pour la livraison des bouchées et des boissons (**livraison avant 17h30**). Les soumissionnaires qui ne livreraient pas de produits pour cette dégustation verraient leur candidature refusée étant donnée l'importance pour une évaluation du critère n°2 d'analyse des offres.

Vous veillerez à indiquer la différenciation de gamme (médiane, prestige) sur les emballages.

2.4 Critères de choix :

L'Académie retiendra le prestataire qui présentera des menus de qualité pour les prix les plus compétitifs. Les propositions financières devront préciser un montant total hors taxe, la TVA et le montant toutes taxes comprises.

Il sera également tenu compte de la présentation du dossier de candidature soumis à l'Académie.

2.5 Modalités pratiques de la commande :

Il est à noter qu'au moins une réunion de contact sera mise en place et informera le prestataire finalement retenu de toutes les manifestations envisagées dans les mois à venir. Cette information ne vaudra toutefois pas bon de commande de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

Les commandes seront passées dans les deux semaines au moins précédant la prestation attendue sauf cas exceptionnel, mais le nombre exact de convives sera définitivement fixé à j-72h.

Cette commande est réalisée sur un choix de menus comprenant au moins deux propositions et suivant les indications données par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres. Le titulaire s'attachera tout particulièrement à contourner deux écueils : trop d'originalité ou trop de monotonie au cours de l'année, certains convives étant amenés à participer à plusieurs manifestations.

Article 3 : Lots 3 et 4 : Gamme prestige

3.1 : Organisation :

3.1.1. Les déjeuners de représentation :

Fréquence : 0 à 5 par an.

Nombre de personnes : 8 à 16 personnes.

Prestations attendues : Entrée, plat, fromages, dessert, pains eaux et vins, café.

3.1.2. Les dîners de représentation :

Fréquence : 2 à 6 par an.

Nombre de personnes : 12 à 24 personnes.

Prestations attendues : Entrée, plat, fromages, dessert, pains eaux et vins, café.

3.1.3 Les réceptions des jours de Coupole pour une moyenne de 400 personnes :

- Bouchées salées (12) froides et chaudes,
- Bouchées sucrées (4),
- Jus de fruits et eaux,
- Whisky

Le prestataire prévoit des plateaux de présentation pour y disposer les pièces du cocktail et des couverts appropriés à la dégustation. Le prix unitaire par personne des cocktails comprend la mise à disposition de la vaisselle.

3.2 : Présentation des réponses attendues :

Il est demandé aux candidats, pour les types de réceptions qui sont ci-avant indiquées assorties d'éléments quantitatifs, de présenter deux propositions de menus détaillés avec leurs coûts HT, la TVA et le montant TTC en précisant par ailleurs les coûts de livraison et la location éventuelle de matériels de table.

3.3 : Dégustation test :

Afin de vérifier la qualité et sans se substituer à la proposition écrite demandée, une dégustation est organisée afin d'effectuer une mesure de la qualité des mets. Il vous est demandé de mettre en place gracieusement un menu comprenant : 20 pièces, 50% bouchées sucrées et 50% bouchées salées, deux bouteilles de jus de fruits différents et une bouteille de whisky.

Seront pris en compte la présentation générale, la décoration, l'intérêt visuel des plats et des mets. Seront ensuite pris en considération la qualité de produits utilisés, le goût, l'assaisonnement et la texture des plats proposés.

Cette dégustation test étant prévue **le 30 janvier 2026**, il vous est demandé de respecter également cette échéance pour la livraison des bouchées et des boissons (**livraison avant 17h30**). Les soumissionnaires qui ne livreraient pas de produits pour cette dégustation verraient leur candidature refusée étant donnée l'importance pour une évaluation du critère n°2 d'analyse des offres.

Vous veillerez à indiquer la différenciation de gamme (médiane, prestige) sur les emballages.

3.4 : Critères de choix :

L'Académie retiendra le prestataire qui présentera des menus pour hôtes de marque, (Ministres, Ambassadeurs, Académiciens, personnalités du monde scientifique et culturel) pour les prix les plus compétitifs.

3.5 : Modalités pratiques de la commande :

Il est à noter qu'au moins une réunion de contact sera mise en place et informera le prestataire finalement retenu de toutes les manifestations envisagées dans les mois à venir. Cette information ne vaudra toutefois pas bon de commande de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

Les commandes seront passées dans les deux semaines au moins précédant la manifestation, mais le nombre exact de convives sera définitivement fixé à j-72h.

Cette commande est réalisée sur un choix de menus comprenant au moins deux propositions et suivant les indications données par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres. Le titulaire s'attachera tout particulièrement à contourner deux écueils : trop d'originalité ou trop de monotonie au cours de l'année, certains convives étant amenés à participer à plusieurs manifestations.

Les convives étant habitués à une cuisine traditionnelle quant au mode de cuisson et aux quantités servies (accompagnement du plat principal en particulier), l'attributaire du marché s'engage à prendre en considération ces préférences lors de la confection des menus.