



ESC Dijon-Bourgogne, 823 945 753 RCS Dijon

29 rue Sambin
BP 50608
21006 DIJON Cedex

MARCHE DE SERVICE

BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS
REFERENCEMENT DE PRESTATAIRES TRAITEURS A DIJON
MAPA26-05

4

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Établi par : BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS
(BSB)

À Dijon, le 24 avril 2026

Pouvoir adjudicateur : BSB, représentée par son
Directeur Général,
Monsieur Stéphane Bourcieu

Lu et Accepté par l'entrepreneur soussigné,

A, le

Prestation de traiteur express, en livraison

1. Petit déjeuner

À titre d'exemple :

Café

Thé

(Avec suffisamment de sachets & gobelets pour les quantités indiquées)

Jus de fruit

Mini viennoiseries

(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche, etc. présentés sur plat prêt à mettre sur les tables)

Rythme et volume : selon la saisonnalité, des commandes peuvent être réalisées de manière quotidienne voire biquotidienne, du lundi au samedi. Les quantités peuvent varier de 2 à 20 litres pour le café (besoin d'un conditionnement en percolateur chauffant sur les grands volumes) et de 10 à 300 mini-viennoiseries selon les événements.

2. Gâteaux et tartes sucrés/salés & mignardises

(De 0,500 Kg à plusieurs Kg) donner le prix au Kg ou à la pièce

À titre d'exemple :

Gougères

Feuilletés salés variés

Gâteaux secs sucrés

(Tuile, macaron, meringue, etc.)

Mini gâteaux

(Figue, tarte, chou, éclair, muffin, etc.)

Galettes des rois

Mini tartelettes salées

(Quiche, pizza, croque-monsieur, tarte au fromage, tarte au saumon, tarte aux légumes)

Conditionnement : Les produits seront présentés sur plat prêt à mettre sur les tables.

3. Sandwich

À titre d'exemple :

Sandwichs variés (végétarien & avec viande)

Avec possibilité d'offre sous formules complète

Les prestations décrites au présent CCTP sont susceptibles d'être commandées de manière ponctuelle et variable.

Elles feront l'objet, pour chaque besoin, d'une consultation des titulaires de l'accord-cadre, conformément aux dispositions du CCAP.