



**PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR LES BESOINS DE LA SOCIÉTÉ DE LIVRAISON
DES OUVRAGES OLYMPIQUES (SOLIDEO)
MARCHE RESERVE**

LOT N°1 ET N°2

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

SOMMAIRE

1. PRESENTATION DE LA SOCIETE DE LIVRAISON DES OUVRAGES OLYMPIQUES (SOLIDEO)	4
1.1 Une gouvernance claire au service des Jeux de Paris 2024	4
1.2 Des missions dans le temps, pour des ouvrages pérennes	4
1.3 Des ouvrages contribuant au développement territorial et favorisant l'emploi	5
2. OBJET DU PRESENT MARCHE	5
3. ALLOTISSEMENT	5
4. PERIMETRE DU MARCHE	5
5. DISPOSITIONS GENERALES	5
5.1 Horaires et jours d'intervention	5
5.2 Délais de consultation et de réponse	6
6. OBLIGATIONS DU TITULAIRE	6
6.1 Réactivité et flexibilité du traiteur	6
6.2 Facilité de contact	6
6.3 Mise à disposition de personnel	6
6.4 Obligations spécifiques relatives aux opérations de montage, de démontage et de rangement	7
6.5 Obligation de s'assurer des moyens logistiques sur place	7
6.6 Adaptation aux locaux des différents sites	7
6.7 Stationnement	8
7. DISPOSITIONS TECHNIQUES	8
7.1 Richesse et diversité des menus proposés	8
7.2 Qualité et sécurité des produit	8
7.3 Qualité des prestations et notamment des denrées proposées	9
7.4 Boissons	9
7.5 Excellence environnementale	9
7.6 Vaisselle et nappage	9
8. DETAIL DES PRESTATION DU LOT 1 : PETITES PRESTATIONS DE TRAITEUR (PETIT-DEJEUNER, PLATEAU-REPAS, BUFFET)	10
8.1 Petit déjeuner / par personne	10
8.2 Plateaux repas froid ou chaud / par personne	11
8.3 Buffet	12
8.4 Prestations complémentaires :	12
9. LOT 2 : PRESTATIONS DE TRAITEUR EVENEMENTIELLES (COCKTAILS)	14
9.1 Cocktail classique	14
9.2 Cocktail supérieur	14



9.3	Prestations complémentaires :	14
9.4	Personnel de service	16
9.5	Matériel	16

1. PRESENTATION DE LA SOCIETE DE LIVRAISON DES OUVRAGES OLYMPIQUES (SOLIDEO)

1.1 Une gouvernance claire au service des Jeux de Paris 2024

La Société de livraison des ouvrages olympiques (SOLIDEO) veille à la livraison de l'ensemble des ouvrages et à la réalisation des opérations d'aménagement nécessaires à l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Placée sous la tutelle de plusieurs ministères, elle a les compétences d'un établissement public d'aménagement.

Ces ouvrages pérennes sont avant tout imaginés et conçus dans la perspective de « l'héritage » des Jeux : ils seront reconvertis dès 2025 en équipements publics, logements et bureaux.

Le budget des ouvrages est financé par des crédits publics et privés et s'établit à environ 3,2 milliards d'euros (valeur 2016) dont la moitié provient de l'État et des collectivités territoriales.

1.2 Des missions dans le temps, pour des ouvrages pérennes

Financier : la SOLIDEO collecte l'ensemble des fonds publics fléchés pour financer l'investissement des ouvrages pérennes dans le cadre des Jeux. Elle en utilise une part en propre, et accorde également des financements aux différents maîtres d'ouvrage en charge de la réalisation des ouvrages olympiques.

Aménageur et superviseur : le périmètre opérationnel de la SOLIDEO porte sur des projets dont elle a la maîtrise d'ouvrage directe, mais aussi sur des projets dont elle supervise la réalisation.

Si l'aménagement des ouvrages les plus emblématiques tels que le Village des athlètes et le Cluster de médias est directement délégué à la SOLIDEO, les autres sont assurés par d'autres maîtres d'ouvrage (publics, privés, collectivités, promoteurs) ; mais la supervision des 62 ouvrages olympiques est bien assurée par la SOLIDEO.

Cette supervision s'appuie sur un calendrier contraint puisque l'ensemble des ouvrages olympiques doit être livré avant 2024, et la phase « héritage » (la reconversion des bâtiments en logements, bureaux et équipements) débutera en 2025.

Mais elle s'appuie également sur une stratégie d'excellence environnementale exceptionnelle puisque la SOLIDEO se donne pour objectif de réaliser les ouvrages olympiques dans le respect des exigences des Accords de Paris pour le climat avec 6 ans d'avance :

- **Objectif neutralité carbone à horizon 2050**, sur tout le cycle de vie des bâtiments du quartier : utilisation de matériaux biosourcés et de matériaux faiblement carbonés, réemploi et recyclage des déchets de chantier, recours aux énergies renouvelables...
- **Garantie de confort urbain sous le climat de 2050**, prenant en compte la pression climatique et la recrudescence d'épisodes météorologiques extrêmes grâce à une atténuation des effets d'îlot de chaleur urbain, au développement d'ouvrages résilients et réversibles, et à l'attention portée sur la qualité de l'air intérieur...
- **Contribution positive du projet urbain à la biodiversité** : création d'un écosystème, de biotopes nouveaux, végétalisation adaptée aux enjeux climatiques de 2050 et pour accroître la trame verte, prise en compte des enjeux liés au cycle de l'eau...

La stratégie d'excellence environnementale a été adoptée par le Conseil d'administration de la SOLIDEO le 16 octobre 2018. Ce document fonde les principes de la stratégie pour l'ensemble des ouvrages que réalisera la SOLIDEO, et fixe les premiers engagements.

1.3 Des ouvrages contribuant au développement territorial et favorisant l'emploi

Dans la continuité de la phase de Candidature de Paris, Paris 2024 et la SOLIDEO ont confirmé leurs engagements avec l'ambition d'organiser des Jeux économiquement et socialement responsables.

Ainsi à travers la Charte en faveur de l'emploi et du développement territorial pour les opérations de construction liées à l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, la SOLIDEO prévoit de :

- Consacrer 10 % des heures travaillées des futurs marchés à des publics en insertion professionnelle ;
- Promouvoir l'accès des TPE-PME et entreprises de l'ESS à la commande avec un objectif de 25 % du montant global des marchés ;
- Lutter contre le travail illégal, les pratiques anticoncurrentielles, les discriminations, de veiller à la qualité des conditions de travail, de limiter le travail précaire.

Une ambition qui vise à donner les mêmes chances d'accès aux marchés à toutes les entreprises : les TPE-PME et aussi les structures relevant de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), le secteur de l'insertion par l'activité économique (IAE) ainsi que le secteur du handicap.

2. OBJET DU PRESENT MARCHÉ

Le présent marché est un accord-cadre à bons de commande ayant pour objet l'organisation de prestations de type traiteur pour les besoins de la SOLIDEO.

3. ALLOTISSEMENT

Les prestations sont décomposées en lots qui feront chacun l'objet d'un accord-cadre distinct, définis comme suit :

- Lot 1 : petites prestations de traiteurs (petit-déjeuner, plateau-repas, buffet)
- Lot 2 : prestations de traiteurs événementielles (cocktails)

Chaque lot constitue un accord-cadre multi-attributaires.

4. PERIMETRE DU MARCHÉ

Les prestations auront lieu exclusivement en Ile-de-France. Elles se tiendront principalement dans les locaux de la SOLIDEO (18 rue de Londres, 75009 – Paris), au Village des Médias (5, avenue du Maréchal Hautecloque, 93440 Dugny) et à la Maison du Projet du Village des Athlètes (19 boulevard Finot, 93400 Saint-Ouen).

Très ponctuellement, elles pourraient avoir lieu sur un autre site d'Ile de France et notamment un des sites des ouvrages olympiques (<https://projets.ouvrages-olympiques.fr/carte-des-ouvrages/>). Les sites hors Ile-de-France ne sont pas concernés par le présent accord-cadre.

Les prestations auront lieu principalement les jours de semaine en journée et parfois en soirée. A titre exceptionnel, les prestations pourront se tenir le week-end.

5. DISPOSITIONS GENERALES

La prestation attendue est une prestation de traiteur et de restauration. Il s'agit de préparer et de livrer des produits de bouche dans le cadre de réunions, événements, manifestations, réceptions organisées par la SOLIDEO. Des prestations de service sont également à prévoir.

5.1 Horaires et jours d'intervention

Les prestations auront lieu habituellement en semaine, du lundi au vendredi, en journée et ponctuellement en soirée.

Toutefois, certaines manifestations peuvent être organisées en week-end (samedi et/ou dimanche).

Les prestataires retenus ont l'obligation de répondre à l'ensemble des demandes quel que soit l'heure et le jour d'intervention.

5.2 Délais de consultation et de réponse

LOT	DELAI DE CONSULTATION AVANT L'EVENEMENT	DELAI DE REPONSE
1	Petit-déjeuner 24h minimum	12h maximum (si possibilité)
	Plateau-repas 48h minimum	24h maximum (si possibilité)
	Buffet 4 jours ouvrés	48h maximum
2	Cocktail 3 semaines minimum	48h maximum

Ces délais courent à partir de la notification du bon de commande (conformément à l'article 13.1.2 du CCAG FCS). Ils s'appliquent quelles que soient les quantités ou les prestations commandées.

Le(s) titulaire(s) doit/doivent obligatoirement répondre à la sollicitation, à défaut une pénalité sera appliquée selon les modalités du CCAP. De même, en cas de non-respect du délai de réponse, le(s) titulaire(s) se verra/verront appliquer les pénalités indiquées dans le CCAP.

A titre exceptionnel, la SOLIDEO se réserve la possibilité de réajuster, à la marge, le nombre de convives selon les délais ci-dessous :

- Lot 1 : Ajustements possibles jusqu'à 12h avant le début de la prestation ;
- Lot 2 : Ajustements possibles jusqu'à 78h avant le début de la prestation.

6. OBLIGATIONS DU TITULAIRE

6.1 Réactivité et flexibilité du traiteur

Une fois le traiteur sollicité pour la réalisation d'une prestation de restauration, il doit savoir faire preuve de réactivité et de flexibilité. Des ajustements en termes d'organisation de prestation peuvent être demandés par l'organisateur en fonction de l'évolution du contexte (événement...) dans le cadre duquel s'organise la prestation (ex : modification de la disposition, etc).

6.2 Facilité de contact

Pour le lot 1, le traiteur devra communiquer à l'organisateur, par mail et sans délai, le numéro de téléphone et le nom du livreur.

Pour le lot 2, le traiteur devra communiquer à l'organisateur par mail, au moins 3 jours avant la prestation, le numéro de téléphone et le nom du livreur ainsi que, pour lot 2, du serveur officiant lors de la prestation

6.3 Mise à disposition de personnel

La mise à disposition de personnels s'entend comme de la vacation de serveurs. Elle concerne uniquement le lot 2.

Ceux-ci sont attendus tant dans l'accompagnement des convives à venir se ravitailler (service au buffet par exemple), et que dans la circulation au milieu des convives avec des plateaux garnis.

Tenue vestimentaire : Le traiteur devra doter son personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée. L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue adaptée au niveau de rigueur attendu et sobre (par exemple noire avec tablier) sans pour autant être nécessairement parfaitement identique (type uniforme). Ils devront être parfaitement identifiable par les convives.

Comportement du personnel : Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve à tout instant d'un comportement exempt de tous reproches, de ponctualité, de la plus grande rigueur, de discrétion, de confidentialité et de réserve. Le maître d'hôtel est responsable de son personnel et suit les consignes données par le représentant de l'organisateur.

6.4 Obligations spécifiques relatives aux opérations de montage, de démontage et de rangement

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement des matériels sont à la charge du traiteur.

Le prestataire devra assurer la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu dans le bon de commande et respecter les horaires et installer/désinstaller la commande dans l'espace réservé à cet effet.

Le transport, le déchargement, la mise en place et la conservation des produits sont à la charge et sous la responsabilité du titulaire. Le titulaire devra prévoir le conditionnement adapté pour la livraison de sa marchandise dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le titulaire a également à charge le ramassage de l'ensemble du matériel, des restes alimentaires et le nettoyage de la vaisselle à la fin de la prestation.

Les livraisons et les reprises de matériel s'effectuent aux jours et heures indiqués sur le bon de commande.

Le personnel du traiteur se charge d'enlever la marchandise à la fin de la prestation (ou à un autre moment en accord avec l'organisateur ou le propriétaire de la salle où se déroule l'évènement).

6.5 Obligation de s'assurer des moyens logistiques sur place

Selon les besoins, le pouvoir adjudicateur peut demander au titulaire de réaliser une ou plusieurs prestations simultanément au même endroit ou dans des zones distinctes.

Le Titulaire tiendra compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place afin que la prestation soit à l'heure du début de la manifestation indiquée à la commande.

Dans le cas de ces prestations, le personnel du traiteur se charge d'enlever la marchandise à la fin de la prestation.

6.6 Adaptation aux locaux des différents sites

Repérage : Si le traiteur ne connaît pas les lieux de la prestation, il pourra demander à l'organisateur les indications nécessaire par téléphone. A titre exceptionnel, un repérage sur place pourra être sollicité par le Titulaire. Les visites de repérage ne sont pas facturées par le Titulaire.

Les locaux sont mis à la disposition du traiteur par l'organisateur. Le traiteur est tenu de les restituer dans l'état où il les aura reçus.

Les locaux sont censés être livrés en état. Il appartient au traiteur de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise de possession des lieux. L'absence de remarques tient lieu d'accord sur l'état des locaux.

De manière générale, le traiteur devra s'adapter aux spécificités du bâtiment et respecter les conditions d'accueil des locaux utilisés, ses normes de sécurité, etc. Dès lors que le traiteur utilise du matériel nécessitant un branchement électrique, le traiteur devra le préciser avant la prestation (au cours du repérage par exemple), afin que l'organisateur puisse vérifier, auprès des services techniques de la compatibilité du matériel du traiteur avec les normes du bâtiment.

Propreté des locaux : Le traiteur devra remettre en ordre et en état de propreté les locaux utilisés pour la prestation de restauration, tout de suite après la fin de sa prestation. *Dans le cas contraire, les frais de nettoyage seront à la charge du traiteur et une pénalité lui sera appliquée conformément au présent CCP.*

Le personnel assurera la mise en place, le service et une remise en état des lieux rapide (vaisselle, rangement, nettoyage), dès la fin de la prestation (ou à un autre moment en accord avec l'organisateur ou le propriétaire de la salle où se déroule l'évènement). En outre, le titulaire s'engage à laisser les locaux dans l'état où il les a trouvés.

6.7 Stationnement

Le Titulaire devant utiliser la voie publique, se charge d'obtenir auprès des commissariats de Police concernés les autorisations de stationnement ou dérogations nécessaires.

7. DISPOSITIONS TECHNIQUES

7.1 Richesse et diversité des menus proposés

Le prestataire est tenu de garantir la variété et l'étendue de ses menus tout au long de l'exécution de l'accord-cadre, périodes de reconduction comprises. En aucun cas, une évolution des menus ne peut se faire à qualité inférieure ou coût supérieur que ceux figurant dans les pièces contractuelles du marché.

En cas de rupture de stock, le prestataire s'engage à fournir à un produit au moins équivalent en termes de qualité. Si le produit en rupture est issu du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique, le prestataire doit lui substituer un produit proposant le(s) même(s) label(s). Les mêmes obligations s'imposent au prestataire en cas de disparition d'un produit. Les nouveaux produits doivent être à un prix égal ou inférieur aux produits initiaux.

7.2 Qualité et sécurité des produit

Le titulaire doit respecter :

- la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- les règles d'hygiène en vigueur à toutes les étapes de la fabrication, du transport, et du service de ses produits ;
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Le traiteur respecte les principes réglementaires suivants :

- Les conditions de protection des stocks ;
- Le contrôle des surfaces : le traiteur s'engage à observer une politique d'hygiène rigoureuse et à respecter les normes en vigueur ;

- La garantie de la traçabilité des produits livrés. Le traiteur devra être en mesure de communiquer à la SOLIDEO l'origine des produits livrés ;
- Le respect et la non-rupture de la chaîne du froid ;
- Le transport et le stockage des denrées dans des camions réfrigérés ;
- Le traiteur devra procéder à des contrôles microbiologiques conformément à la réglementation en vigueur. En cas de litige, le traiteur doit pouvoir fournir ces contrôles.

7.3 Qualité des prestations et notamment des denrées proposées

La qualité et la recherche des ingrédients utilisés devront être évidentes, ainsi que le raffinement, l'originalité de la préparation et de la présentation des mets. Les préparations doivent être effectuées dans le respect des règles de l'art.

Il est attendu des prestataires qu'ils se rapprochent le plus possible des exigences gouvernementales relatives à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés (décret n°2015-505 du 6 mai 2015). Les ingrédients utilisés sont donc en majorité frais et de saison. Les produits surgelés et les produits transformés ne sont utilisés qu'à titre exceptionnel.

Les cuissons sont justes et effectuées avec le plus grand soin.

La liste des allergènes doit être fournie pour chacun des menus.

7.4 Boissons

La fourniture de boissons sera précisée dans le bon de commande. Les bouteilles ne seront ouvertes qu'en fonction du besoin. Toute bouteille commandée et non ouverte est laissée par le Titulaire à l'exception des boissons dépendant de la chaîne du froid et des bouteilles ouvertes.

7.5 Excellence environnementale

Dans le cadre de sa stratégie d'excellence environnementale, la SOLIDEO souhaite que l'ensemble des prestations reflètent les engagements pris notamment concernant les produits et matériaux.

La SOLIDEO est attentive à ce que les produits utilisés par le titulaire respectent les préconisations suivantes :

- L'utilisation de produits de saison ;
- L'utilisation de produits de qualité ;
- La réduction du gaspillage alimentaire et notamment le don aux associations des produits non consommés ;
- Le matériel (vaisselle, plats, couverts, etc.) mis à disposition :
 - Pour le lot 1 : Le titulaire devra prévoir l'utilisation de matériel jetable, ceux-ci devront être en matériaux respectueux de l'environnement ;
 - Pour le lot 2 : Le titulaire devra prévoir au maximum du matériel réutilisable qu'il récupérera à l'issue des prestations ou, le cas échéant du matériel jetable en matériaux respectueux de l'environnement (matériaux recyclés et recyclables ou compostables) – cf. article 7.6 du présent document.

7.6 Vaisselle et nappage

La mise à disposition de vaisselle est demandée au titulaire. Cette mise à disposition comprend le **transport (lot 1 et 2) puis l'enlèvement (lot 2)** sur le lieu de la manifestation.

Les prestataires sont tenus de respecter la réglementation en vigueur concernant le packaging alimentaire et l'utilisation de plastiques jetables à usage unique. Sont concernés dans le cadre du présent marché notamment les gobelets, les verres, les assiettes, les bols et autres tasses, les pailles, les couverts, les plateaux-repas...

L'utilisation du plastique jetable à usage unique est donc prohibée (sauf circonstances exceptionnelles qui devront être exposées par le prestataire et validées par la SOLIDEO).

A la place, le prestataire est invité à utiliser les solutions suivantes :

- Vaisselle et contenants réutilisables « classiques », de restaurant (inox, argent, verre, porcelaine...);
- Vaisselle et contenants recyclables et/ou bio-sourcés et home-compost (conçues à partir de matières d'origine naturelle telles le bois, le maïs, la canne à sucre ou le bambou, et compostables en compostage domestique);
- Vaisselle plastique rigide lavable (certifiée pour un passage répété au lave-vaisselle, à minima 20 cycles).

La vaisselle non jetable est restituée au fournisseur, non nettoyée.

Le terme « vaisselle » comprend l'ensemble des objets et matériels nécessaires aux convives pour bénéficier pleinement de la prestation (verres, gobelets, couverts, assiettes, etc.).

La fourniture et la mise en place de nappage est demandée pour les prestations de petit-déjeuner, buffet et cocktail. Afin de limiter la production de déchets dans le cadre des manifestations organisées par la SOLIDEO, le traiteur devra être en mesure, si le lieu de l'événement le permet, de proposer un nappage en tissu blanc ou papier réutilisable blanc.

8. DETAIL DES PRESTATION DU LOT 1 : PETITES PRESTATIONS DE TRAITEUR (PETIT-DEJEUNER, PLATEAU-REPAS, BUFFET)

8.1 Petit déjeuner / par personne

Le petit déjeuner devra être composé des prestations suivantes :

Petit déjeuner / personne	Café ▪ Livré en bouteille isotherme récupérable ou machine, ▪ Le café soluble ou lyophilisé est interdit. ▪ Le café est obligatoirement issu du commerce équitable ou équivalent, ▪ Les contenants polluants (dosettes ou capsules non recyclables ou compostables) sont prohibés.
	Eau chaude ▪ Livrée en bouteille isotherme récupérable par le titulaire.
	Sachets de thé et tisane ▪ Assortiment de minimum 3 thés/tisanes différents ▪ Le thé et les tisanes sont obligatoirement issus de l'agriculture biologique.
	Assortiment de 3 mini-viennoiseries ▪ Exemple : croissants, pains au chocolat, pains au raisin, chouquette... ▪ Les viennoiseries proposées devront être fraîches (production du jour).
	Sucre
	Lait en dosette
	Jus de fruit

	▪ Jus d'orange et jus de pomme, ▪ 100 % pur jus, ▪ Issus de l'agriculture biologique ou équivalent.
	Eau minérale

Pour l'eau minérale et les jus de fruits, le ratio à respecter est de **2 bouteilles pour 6 convives** (soit l'équivalent de 2 verres par personne). Les convives seront libres de choisir la boisson qu'ils souhaitent consommer (avec la possibilité de demander deux verres de la même boisson, ou de boissons différentes).

Pour le café et le thé/tisane, le ratio à respecter est de **1 tasse par convive**. Les convives seront libres de choisir la boisson qu'ils souhaitent consommer.

Le forfait petit déjeuner comprend la livraison, le débarrassage et la mise à disposition de vaisselle, la fourniture et l'installation du nappage ainsi que le débarrassage.

8.2 Plateaux repas froid ou chaud / par personne

Les plateaux repas devront disposer d'un couvercle à ouverture facile. Chaque pièce composant le plateau repas devra être compartimentée ou protégée des autres. Les emballages seront écoresponsables (recyclables ou recyclés, biodégradables).

Cette prestation vise à assurer un repas complet et équilibré pour une personne, et comprend obligatoirement les produits suivants :

8.2.1 Plateau repas option viande

Plateau repas froid ou chaud option viande	Entrée froide ou chaude
	Plat principal viande
	Accompagnement (légumes et/ou féculents)
	Portion de fromage ou produit laitier Le fromage proposé sera nécessairement d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce tomate,...)
	Pain individuel (environ 40-45g)
	Dessert
	Eau minérale (25cl)

8.2.2 Plateau repas option poisson

Plateau repas froid ou chaud option poisson	Entrée froide ou chaude
	Plat principal poisson
	Accompagnement (légumes et/ou féculents)
	Portion de fromage ou produit laitier Le fromage proposé sera nécessairement d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce tomate,...)
	Pain individuel (environ 40-45g)
	Dessert
	Eau minérale (25cl)

8.2.3 Plateau repas option végétarienne

Plateau repas froid ou chaud option végétarienne	Entrée froide ou chaude
	Plat principal végétarien
	Accompagnement (légumes et/ou féculents)
	Portion de fromage ou produit laitier Le fromage proposé sera nécessairement d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce tomate,...)
	Pain individuel (environ 40-45g)
	Dessert
	Eau minérale (25cl)

Le forfait plateau repas (viande/poisson ou végétarien) comprend également la livraison et la mise à disposition de vaisselle.

8.3 Buffet

Cette prestation vise à assurer un repas complet et équilibré et comprend obligatoirement :

Buffet	Entrées froides ou chaudes variées Au moins 4 choix type salades, mignardises salées, crudités, verrines, brochettes ;
	Plats principaux chauds ou froids ▪ 3 plats doivent être proposés : viande, poisson et préparation végétarienne
	Accompagnement (légumes et/ou féculents)
	Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce tomate,...)
	Pain individuel (2 boules d'environ 40-45g)
	Desserts 3 desserts distincts doivent être proposés
	Eau minérale (2 verres)

Le forfait buffet comprend la livraison, le débarrassage et la mise à disposition de vaisselle, la fourniture et l'installation du nappage ainsi que le débarrassage.

8.4 Prestations complémentaires :

Des prestations complémentaires pourront être commandées en plus des forfaits petits-déjeuners, plateaux-repas ou buffets :

- **Pain supplémentaire** à l'unité ;
- **Assortiment de biscuits secs et mignardises sucrées** (10 pièces) ;

- **Corbeille de fruit (3kg) :**
Les fruits doivent être de saison et issus de l'agriculture biologique ;
Il est attendu une variété de 5 fruits minimum par corbeille.

- **Plateau assortiment de fromage (20 personnes) :**
Le plateau devra être composé d'au moins 5 fromages différents ;
Les produits devront être variés (mélange de pâte molle, pressée, dure, persillée...) ;
Les produits devront nécessairement être d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou équivalent ;

- **Plateau assortiment de charcuterie (20 personnes) :**
Le plateau devra être composé d'au moins 5 sortes de charcuteries différentes ;
Les produits devront être de qualité et variés (exemple : terrine, pâté, rillettes, jambon cru, jambon cuit, saucissons...).

- **Galette des rois pure beurre frangipane (pièce pour 10 personnes) :**
Le produit proposé devra être frais (production du jour).

- **Galette des rois pure beurre pomme (pièce pour 10 personnes) :**
Le produit proposé devra être frais (production du jour).

- **Jus d'orange (1L) :**
Le jus d'orange est obligatoirement 100% pur jus.
Dans la mesure du possible, les fruits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

- **Jus de pomme (1L) :**
Le jus de pomme est obligatoirement 100% pur jus ;
Dans la mesure du possible, les fruits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

- **Eau minérale (1L) ;**

- **Eau gazeuse (1L) ;**

- **Soda (1L) ;**

- **Café (à la tasse) :**
Cette prestation comprend le sucre, un bâtonnet et un contenant ;
Le café soluble ou lyophilisé est interdit ;
Le café est issu du commerce équitable ou équivalent.

- **Thé / Tisane (à la tasse) :**
Cette prestation comprend un assortiment de minimum 3 thés/tisanes différents, le sucre, un bâtonnet et un contenant ;
Le thé et les tisanes sont obligatoirement issus de l'agriculture biologique.

- **Vin blanc de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Vin blanc de gamme supérieure (75 cl) ;**

- **Vin rouge de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Vin rouge de gamme supérieure (75 cl) ;**

- **Vin rosé de gamme moyenne (75 cl) ;**

- Vin rosé de gamme supérieure (75 cl) ;
- Cidre brut de gamme moyenne (75 cl) ;
- Champagne de gamme moyenne (75 cl) ;
- Champagne de gamme supérieure (75 cl) ;
- Crémant de gamme moyenne (75 cl).

En cas de commande de vins, le prestataire devra veiller à proposer des produits en accord avec les mets proposés.

9. LOT 2 : PRESTATIONS DE TRAITEUR EVENEMENTIELLES (COCKTAILS)

Cette prestation a pour but de proposer des petits fours salés et sucrés de différentes gammes, froids ou chauds, proposant une pluralité de goûts et de textures. Les mets devront être de circonstance en fonction du type d'évènement voir adaptés à un contexte festif (exemple : fête de fin d'année, vœux...).

9.1 Cocktail classique

Cette prestation comprend :

Cocktail classique / personne	Assortiment de pièces salées et sucrées (6, 8 ou 12 pièces) : ▪ La moitié des pièces devront être végétariennes. ▪ Exemples de pièces salées : toasts, pains surprise, brochette, , mini-sandwiches, mini-quiches, navettes, canapés chauds ou froid, feuilleté, bouchées, blinis, petites cuillères, verrines, cassolettes, planche à partager, tapas... ▪ Exemples de pièces sucrées : <i>mignardises, petits fours frais, tartelettes, cannelés, verrines, brochettes de fruit...</i>
	Eau minérale (2 verres)
	Eau gazeuse (2 verres)

9.2 Cocktail supérieur

Cocktail supérieur / personne	Assortiment de pièces de qualité supérieure et de circonstance caractérisés par une fine présentation (6, 8 ou 12 pièces) : ▪ La moitié des pièces devront être végétariennes ▪ Exemples de pièces salées : brochette, canapés chauds ou froid, feuilleté, bouchées, blinis, petites cuillères, verrines, cassolettes, tapas... ▪ Exemples de pièces sucrées : <i>mignardises, douceurs au chocolat, petits fours frais, tartelettes, cannelés, verrines, brochettes de fruit...</i>
	Eau minérale (2 verres)
	Eau gazeuse (2 verres)

9.3 Prestations complémentaires :

- Assortiment de biscuits secs et mignardises (10 pièces) ;

- **Corbeille de fruit (3kg) :**
Les fruits doivent être de saison et issus de l'agriculture biologique ;
Il est attendu une variété de 5 fruits minimum par corbeille.

- **Plateau de fromage (20 personnes) :**
Le plateau devra être composé d'au moins 5 fromages différents ;
Les produits devront être variés (mélange de pâte molle, pressée, dure, persillée...) ;
Les produits devront nécessairement être d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou équivalent.

- **Plateau assortiment de charcuterie (20 personnes) :**
Le plateau devra être composé d'au moins 5 sortes de charcuteries différentes ;
Les produits devront être de qualité et variés (exemple : terrine, pâté, rillettes, jambon cru, jambon cuit, saucissons...).

- **Jus d'orange (1L) :**
Le jus d'orange est obligatoirement 100% pur jus ;
Dans la mesure du possible, les fruits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

- **Jus de pomme (1L) :**
Le jus de pomme est obligatoirement 100% pur jus ;
Dans la mesure du possible, les fruits utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

- **Eau minérale (1L) ;**

- **Eau gazeuse (1L) ;**

- **Soda (1L) ;**

- **Café (à la tasse) :**
Cette prestation comprend le sucre, un bâtonnet et un contenant ;
Le café soluble ou lyophilisé est interdit ;
Le café est obligatoirement issu du commerce équitable ou équivalent.

- **Thé / Tisane (à la tasse) :**
Cette prestation comprend un assortiment de minimum 3 thés/tisanes différents, le sucre, un bâtonnet et un contenant ;
Le thé et les tisanes sont obligatoirement issus de l'agriculture biologique.

- **Vin blanc de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Vin blanc de gamme supérieure (75 cl) ;**

- **Vin rouge de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Vin rouge de gamme supérieure (75 cl) ;**

- **Vin rosé de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Vin rosé de gamme supérieure (75 cl) ;**

- **Cidre brut de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Champagne de gamme moyenne (75 cl) ;**

- **Champagne de gamme supérieure** (75 cl) ;
- **Crémant de gamme moyenne** (75 cl).

En cas de commande de vins, le prestataire devra veiller à proposer des produits en accord avec les mets proposés.

9.4 Personnel de service

Dans le cadre du lot 2, du personnel de service pourra être demandé (serveurs). Ce personnel sera présent tout au long de la prestation. Il assurera l'installation des prestations et servira les boissons aux convives sur demande, débarrassera progressivement les contenants vides et déchets éventuels, et passera parmi l'assemblée pour proposer plats et boissons.

Les lieux devront être rendus dans le même état qu'ils ont été trouvés. L'opération de débarrassage, de tri sélectif des déchets et de remise en état est assurée par le titulaire.

9.5 Matériel

Le prestataire pourra être amené à fournir des tables de buffet et/ou manges-debout.