

Le Festival Séries Mania Lille Hauts-de-France

Troisième édition

Prestations de traiteurs et catering d'un événement

Cahier des charges



Section I - Préambule

Le présent document constitue le cahier des charges pour l'attribution des 5 lots qui regroupent tous les besoins en traiteurs du FESTIVAL SERIES MANIA 2020 (Lots 1, 2, 4, 5) et ceux du SERIES MANIA FORUM 2020 (Lot 3).

Il vise à décrire le périmètre des prestations attendues de la part des candidats qui remporteront ces lots afin d'assurer la réussite de l'édition 2020 et la satisfaction des objectifs que se sont fixés **le festival SERIES MANIA** et **SERIES MANIA FORUM**.

Section II - Objet

1. Description

Contexte :

Créé au Forum des images à Paris en 2010 par Laurence Herszberg, le festival SERIES MANIA s'est installé à Lille depuis 2018 avec le soutien de la Région Hauts-de-France et du Centre national du Cinéma et de l'Image animée. Sa deuxième édition lilloise s'est tenue du 22 au 30 mars 2019.

SERIES MANIA, le festival 100% séries, est un événement unique en son genre. Festif et gratuit, la qualité et la diversité de sa programmation sont reconnues unanimement par le public et la profession en provenance du monde entier. Durant 9 jours, SERIES MANIA met à l'honneur, dans différents lieux de Lille, les séries sous toutes leurs formes, à travers des séances de projections (129 en 2019, 71 séries de 19 pays dont 31 premières mondiales), des masterclasses, débats et conférences (près de 400 invités en 2019) ainsi que de nombreuses animations autour de l'univers sériel (expositions, ateliers, ...) proposées au Tripostal, à la Gare Saint Sauveur et dans toute la ville. Des projections suivies de rencontres avec les équipes des séries sont également organisées en Région (Amiens, Arras, Dunkerque, Lens, Roubaix et Tourcoing en 2019). Cette deuxième édition lilloise a rassemblé 72 231 festivaliers.

SERIES MANIA FORUM, partie professionnelle du festival SERIES MANIA soutenue par le programme Europe Creative Media, est devenu, depuis sa création en 2013, le rendez-vous incontournable des acteurs de la création sérielle internationale : le lieu où les décideurs et talents de l'audiovisuel se rencontrent pour découvrir les projets en développement ou en cours de production et pour imaginer ainsi la nouvelle génération des séries à venir.

Depuis 2018, **LES DIALOGUES DE LILLE** y constitue un nouvel espace de rencontres et d'échanges de haut niveau voué à rassembler les principaux acteurs politiques, institutionnels, créatifs et économiques des secteurs de la télévision et de la culture en Europe et aux États-Unis.

Ces deux événements réservés aux professionnels se sont déroulés à Lille Grand Palais et ont accueilli, en 2019, 2700 accrédités venus de 59 pays.

La prochaine édition du FESTIVAL SERIES MANIA se déroulera du vendredi 20 au samedi 28 mars 2020.

La prochaine édition de SERIES MANIA FORUM se déroulera du mercredi 25 au vendredi 27 mars 2020.

2. Objectifs et ambitions

Dans un environnement concurrentiel de plus en plus soutenu, SERIES MANIA ambitionne de devenir, à court terme, **le festival international de référence en matière de séries**.

Avec une hausse de fréquentations de + 30 % pour le grand public et de + 35 % pour les professionnels entre les éditions 2018 et 2019, SERIES MANIA est en bonne voie de réussir son pari et se doit de poursuivre ses efforts en étant toujours plus moderne et innovant.

Sa décentralisation à Lille lui permet désormais d'être au cœur de l'Europe pour les professionnels et d'affirmer, auprès du grand public, son esprit d'ouverture et d'accessibilité via son rayonnement dans la Ville et en Région.

Sur la base et dans le prolongement des acquis des deux premières éditions lilloises du Festival, les objectifs principaux de la prochaine édition portent sur :

- **Le développement de la notoriété internationale** auprès des professionnels du secteur pour s'affirmer comme l'événement de référence sur les séries.
- **Le développement de la notoriété nationale** de la marque SERIES MANIA comme un événement incontournable, en priorité pour les jeunes et les sériephiles,
- **Le développement de la fréquentation des publics** de la Région Hauts-de-France, de Paris et de la Belgique francophone.

3. Valeurs portées par le Festival SERIES MANIA

- **Excellence artistique et expérience festive**. SERIES MANIA réussit à mêler une programmation ambitieuse reconnue et un esprit convivial et généreux,
- **Innovation** dans sa forme et dans les différentes initiatives créées chaque année,
- **Modernité** dans son discours et dans sa communication,
- **Rayonnement international** à travers sa programmation, ses invités et sa notoriété,
- **Générosité et accessibilité** afin de permettre également à un public peu averti de s'y retrouver et de le fréquenter, grâce à sa gratuité

- **Incarnation dans la Ville** via le déploiement d'une communication et d'une programmation permettant une appropriation de l'événement par les habitants.

4. Les publics de SERIES MANIA (festival et forum)

Le grand public :

De par sa programmation à la fois exigeante et populaire, allant de séries internationales inédites programmées en compétition officielle, aux rencontres-dédicaces avec les acteurs de grandes séries emblématiques françaises en passant par des masterclasses avec des showrunners et acteurs d'envergure internationale, SERIES MANIA réussit à toucher un large public, à la fois passionné et curieux.

Sur les 72 231 festivaliers de l'édition 2019, 55 % d'entre eux avaient entre 18 à 34 ans.

Les enseignants, responsables socio-culturels, responsables d'associations :

SERIES MANIA propose tout au long de l'année, avec un temps fort pendant le festival, de nombreuses activités éducatives en direction des groupes scolaires et socio-culturels.

Les professionnels internationaux de l'audiovisuel :

SERIES MANIA FORUM accueille, durant 3 jours, talents, auteurs, showrunners, producteurs, distributeurs, responsables de chaînes, experts VR...

L'événement LES DIALOGUES DE LILLE rassemble, quant à lui, les décideurs politiques et grands patrons de l'industrie audiovisuelle mondiale.

2. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MISSION

Le Festival Séries Mania investit plusieurs établissements lors de son exploitation, lieux destinés à accueillir du public et/ou des événements privés sur invitation.

La durée du contrat conclu avec le ou les prestataires retenus sera limitée à une année (organisation d'une édition).

Certains lieux mis à disposition du Festival disposent d'ores et déjà de leurs propres prestataires. Dans cette hypothèse, les lieux concernés seront exclus du périmètre des missions confiées au(x) titulaire(s).

Le Festival a un partenaire champagne et bière, les prestataires qui se positionneront sur un ou plusieurs lots s'engagent à proposer le champagne et la bière fournis par le festival sans surcoût excepté un éventuel droit de bouchon (ce point doit être précisé dans l'annexe financière).

Le festival se réserve le droit d'ajouter des animations assurées par des partenaires (alcool et autres) pendant les prestations des lots ci-dessous.

Le Festival souhaite confier à **un ou plusieurs prestataires** cinq types de prestations (un prestataire par lot) :

2.1. LOT 1 : CONFERENCE DE PRESSE | 19 février 2020

La conférence de presse aura lieu le 19 février de 10h30 à 11h30 dans la salle *Québec* du Nouveau Siècle à Lille. Prestation attendue au bar du 1^{er} étage du bâtiment :

- Entre 9h30 et 10h30, environ 175 personnes arriveront au Nouveau Siècle pour un **café-viennoiseries** de bienvenue.

- Entre 11h45 et 14h00, 150 personnes sont invitées à un **cocktail déjeunatoire**.

2.2. LOT 2 : SOIREE D'OUVERTURE | 20 mars 2020

La soirée d'ouverture qui aura lieu le 20 mars au soir aura lieu en 2 temps dans 2 lieux différents :

- Entre 18h45 et 20h, une cinquantaine de talents seront regroupés au Palais Rihour dans le centre-ville de Lille pour un **apéritif léger** avant d'être véhiculés, un par un jusqu'au tapis rouge de la cérémonie d'ouverture (Nouveau Siècle)
- Entre 22h et 1h du matin, 600 personnes sont invitées au **cocktail d'ouverture** du festival organisé dans le hall de la Chambre de commerce et d'industrie de Lille, située Place du Théâtre.

2.3. LOT 3 : SERIES MANIA FORUM – cocktail d'ouverture et de bienvenue

Le Forum, volet professionnel du festival, accueille ses participants autour de deux cocktails :

- Un **cocktail de bienvenue** le 24 mars au soir entre 18h30 et 20h dans le Hall de la Chambre de Commerce et d'Industrie pour 300 personnes.
- Un **cocktail d'ouverture** le 25 mars au soir entre 18h30 et 20h dans les Salons de la Préfecture de Lille pour 900 personnes.

2.4. LOT 4 : DÎNER DE PRESTIGE EN L'HONNEUR DU JURY INTERNATIONAL DE LA COMPETITION OFFICIELLE | 22 Mars 2020

Le Festival souhaite organiser un dîner en l'honneur du ou de la Président(e) du Jury officiel en conviant environ 22 personnes autour d'une table à la Villa Cavrois le 22 mars au soir

Le prestataire retenu sera en charge de la livraison et l'aménagement du salon ; il fournira ainsi le mobilier (tables / chaises / desserte éventuelle), la vaisselle, le dîner 3 plats gastronomiques et assurera le service.

2.5. LOT 5 : AUTRES PRESTATIONS CATERING TRAITEURS NON ENCORE QUANTIFIEES

Le Festival souhaite attribuer un lot de plusieurs cocktails ou prestations de catering à un prestataire unique. Nous demanderons au prestataire choisi une souplesse et une réactivité certaine, sachant que les quantités sont à ce jour inconnues et qu'elles pourront être ajustées jusqu'au jour de la prestation.

A titre d'exemple, les prestations pourront regrouper des demandes telles que :

- Une **pause-café + catering léger** du 21 au 27 mars entre 10h et 20h au premier étage de la Chambre de Commerce et d'industrie de Lille, dans le Village média du festival, pour les journalistes qui viennent interviewer les talents du festival. Nous imaginons un passage d'environ 60 personnes sur la journée.

- Un **cocktail** pour nos partenaires et nos invités avant la soirée d'ouverture du festival, le 22 mars, dans la salle Valladolid du Nouveau Siècle pour environ 60 personnes, entre 19h00 et 20h00 – environ 4 pièces salées froides par personne + vins + softs
- Un **cocktail** pour nos partenaires et nos invités avant la soirée de clôture du festival, le 30 mars, dans la salle Valladolid du Nouveau Siècle pour environ 60 personnes, entre 19h00 et 20h00 – environ 4 pièces salées froides par personne + vins + softs
- Un **cocktail dinatoire** pour les lauréats et l'équipe, pendant la soirée de clôture le 30 mars entre 20h30 et 22h30, dans la salle Valladolid du Nouveau Siècle, pour environ 100 personnes – environ 8 pièces par personne salées chaudes et froides et 2 pièces sucrées + vins + softs
- Un **cocktail dinatoire** pour un de nos partenaires et ses invités, pendant le festival, dans un lieu à définir pour un nombre de convives à définir.
- Des **plateaux repas** pour des participants à nos workshops avec livraison à la Plaine Image – date et nombre à définir.
- EN OPTION : Une **prestation de déjeuners gastronomiques** pour nos Jurés qui déjeuneront sur place (salon situé au 1^{er} étage de la Chambre de commerce et d'industrie de Lille) entre deux projections privées. Nous imaginons un déjeuner pour 12 personnes pendant la semaine, servi en plateaux repas.
- EN OPTION : Une **prestation de buffet gastronomique** pour nos Jurés qui déjeuneront sur place (salon situé au 1^{er} étage de la Chambre de commerce et d'industrie de Lille) entre deux projections privées. Nous imaginons 1 déjeuner pour 12 personnes pendant la semaine, servi en buffet

2.6. SUIVI ET MISE A JOUR DU PLANNING EN FONCTION DU PROGRAMME

Pendant la préparation du Festival, le ou les prestataires retenus seront tenus de :

- Dédier une personne de leur équipe à la préparation des devis, les ajustements et modifications de propositions selon l'évolution du programme.
- Préparer les livraisons en lien avec l'équipe du Festival en prenant en compte les contraintes de chaque lieu.
- Harmoniser les commandes et les livraisons dans un souci d'économie.

Pendant l'exploitation, le ou les prestataires seront tenus de :

- Veiller à l'installation des événements, du matériel, à la protection des sols, au bon déroulement des opérations.
- Fournir des Maîtres d'Hôtel compétents et discrets dans les différents domaines demandés (dont les tenues vestimentaires seront adaptées).
- Être capable de proposer des solutions en cas d'imprévus, de matériel défaillant, de régime particulier ou de demande en dernière minute.

Pour l'ensemble des prestations prévues, le ou les prestataires rechercheront, de façon continue, l'organisation optimale de la gestion de leurs prestations et des moyens humains et matériels mis en œuvre pour assurer la qualité du service et la satisfaction des utilisateurs.

A ce titre, le ou les prestataires devront assurer le niveau de qualité requis des prestations.

De même, le ou les prestataires devront assurer la continuité du service et la ponctualité de leur personnel en mettant en œuvre, le cas échéant, toute mesure nécessaire pour assurer le remplacement du personnel en cas d'indisponibilité.

Enfin, les candidats devront mettre en avant dans leur proposition toute initiative répondant aux normes RSE afin de rendre leurs prestations plus éco-responsables.

2.7. RESPONSABILITE

Toutes les actions entreprises par les agents du ou des prestataires retenus sont sous leur entière responsabilité.

A cet effet, le ou les prestataires retenus seront donc responsables, pendant toute la durée d'exécution du contrat, de tous les dommages, quelle que soit leur origine, qui pourraient être causés soit aux personnes, soit aux biens et installations dont ils assurent la protection.

Le ou les prestataires seront également responsables de l'organisation du travail, de la discipline, du respect des consignes et de l'efficacité de leur personnel.

3. MODALITÉS DE REMISE DES PROPOSITIONS

Les propositions des candidats doivent impérativement être réceptionnées avant le :

Vendredi 14 janvier 2020 à 17 heures

Toute proposition parvenue hors délai ne sera pas prise en compte.

Les propositions peuvent être adressées :

- Par voie électronique à l'adresse ci-après indiquée :
christophe.brand@seriesmania.com (un accusé de réception étant adressé aux candidats)
- Par voie postale : courrier recommandé avec accusé de réception à adresser à :

SERIES MANIA
Monsieur Jeffrey BLEDSOE
Directeur de production
12, boulevard de Bonne-Nouvelle
75010 Paris

3.1. CONTENU DES PROPOSITIONS TECHNIQUES ET FINANCIERES

- lettre d'intention (compréhension de la mission) répondant aux prestations attendues,
- présentation de la société et de son historique,
- présentation de l'équipe et identification d'un interlocuteur dédié pendant toute la durée du festival, de sa préparation à sa clôture,
- présentation détaillée et illustrée de 5 références significatives ayant demandées des prestations équivalentes,
- attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle de la société de moins de 3 mois
- annexe technique et financière (ci-jointe).

Pour être prise en compte, chaque proposition doit impérativement comprendre tous les éléments susmentionnés.

3.2. CALENDRIER DE LA PROCEDURE DE SÉLECTION (à titre indicatif)

- Réception des propositions : 14 janvier 2020
- Audition : 21 janvier 2020
- Sélection définitive : 28 janvier 2020

3.3. CRITERES D'ATTRIBUTION

Les offres des candidats seront appréciées en fonction des critères énoncés ci-dessous. La valeur technique, la qualité des prestations et l'offre de prix seront jugées au regard de la pertinence et de la clarté des informations contenues dans l'offre technique et financière fournie par le candidat.

- 20 % : Les propositions tarifaires de chaque lot
- 40 % : L'organisation des moyens humains, la méthodologie logistique et l'offre adaptée à chaque lot
- 40 % : L'expérience de l'entreprise dans des événements significatifs

Pour vérifier la meilleure adéquation de l'offre soumise aux besoins :

- si 6 ou plus de candidats ont proposé une offre, les 6 proposant le prix le plus bas seront auditionnés
- si moins de 6 candidats ont déposé une offre, tous les candidats seront auditionnés.

Les auditions ne seront pas l'objet de négociation tarifaire mais sont destinées à être un complément au dossier reçu.

L'offre retenue sera celle répondant le mieux aux critères d'attribution (cf. barème ci-dessus).

4. ANNEXE TECHNIQUE & FINANCIERE

Le ou les prestataires retenus devront disposer du matériel et d'un personnel compétent permettant d'assurer l'ensemble des prestations du ou des lots dont ils souhaitent se voir confier l'exécution.

Sur le ou les lots sur lesquels le candidat se positionne, les prestations attendues peuvent-elles être réalisées par votre société ?

Le cas échéant, quelles prestations sollicitez-vous auprès d'autres sociétés ?

LOT 1 : CONFERENCE DE PRESSE

- Lieu : Bar 1^{er} étage de la salle le Nouveau Siècle - Lille
- Date : 19 février 2020
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation en 2 temps selon les éléments ci-dessous :

1.a - 1^{ER} SERVICE POUR 175 PERSONNES :

- Livraison + installation pour un début de service à 09h30
- Accueil café/Thé/eau plate et gazeuse /jus de fruits frais
- 2 viennoiseries par personne
- Matériel : manges debout, buffet, vaisselle, nappes...
- Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire

1.b - 2^E SERVICE POUR 150 PERSONNES :

- Dressage pendant la conférence de presse
- Proposition de pièces froides et chaudes : 10 pièces/pers
- Proposition de pièces sucrées : 3 pièces/ personnes
- Proposition de vins rouges blancs
- Eau plate et gazeuse /jus de fruits frais et sodas
- Café
- Matériel Mange debout buffet Vaisselle ...
- Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
- Démontage et reprise à 15h00

LOT 2 : SOIREE D'OUVERTURE

- Lieu 1 : Palais Rihour, centre-ville de Lille | 18h45 - 20h00 | 50 talents et VIP
- Lieu 2 : Hall de la CCI - Lille | 22h00 - 01h00 | 600 personnes
- Date : 20 mars 2020
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation en 2 temps selon les éléments ci-dessous

2.a - LIEU 1 : PRESTATION PRESTIGE AU PALAIS RIHOUR

- Livraison + installation pour un début de service à 18h30
- Démontage et reprise à l'issue de la prestation, et avant minuit

- Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
- Proposition de pièces froides et chaudes : 4 pièces/pers
- Proposition de vins rouges et blancs
- Eau plate et gazeuse /jus de fruits frais (3 sortes différentes) et sodas (2 sortes différentes)
- Matériel Mange debout buffet Vaisselle ...

2.b - LIEU 2 : RECEPTION PRESTIGE DANS LE HALL DE LA CCI

- Livraison + installation en journée (à partir de 16h30)
- Démontage et reprise à l'issue de la réception
- Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
- Proposition de pièces froides et chaudes : 14 pièces/pers
- Proposition d'animation culinaire (fournir un détail de l'animation envisagée)
- Proposition de pièces sucrées ou autre animation sucrée : 3 pièces/pers
- Proposition de vins rouges blancs
- Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
- Matériel Mange debout buffet Vaisselle ...

LOT 3 : SERIES MANIA FORUM – cocktail d'ouverture et de bienvenue

3.a - COCKTAIL DE BIENVENUE

- Lieu : Hall de la Chambre du Commerce et de l'Industrie
- Date : 24 mars 2020 | 18h30 - 20h00
- Convives : 300 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation selon les éléments ci-dessous.
 - Livraison + installation dans la journée à partir de 16h00 / début de service à 18h30
 - Démontage et reprise à l'issue du dîner
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
 - Proposition de pièces salées froides et chaudes : 4 pièces/pers
 - Proposition de vins rouges et blancs
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
 - Matériel : Mange debout, buffet, vaisselle...
 - Service en buffet

3.b - UN COCKTAIL D'OUVERTURE

- Lieu : Salon de la Préfecture de Lille
- Date : 25 mars 2020 | 18h30 - 20h00
- Convives : 900 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation selon les éléments ci-dessous.
 - Livraison + installation dans la journée pour un début de service à 18h30
 - Démontage et reprise à l'issue du dîner
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire

- Proposition de pièces salées froides et chaudes : 6 pièces/pers
- Proposition de vins rouges et blancs
- Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
- Matériel : Mange debout, buffet, vaisselle...
- Service en buffet

LOT 4 : DÎNER DE PRESTIGE EN L'HONNEUR DU JURY INTERNATIONAL DE LA COMPETITION OFFICIELLE

- Lieu : Villa Cavrois (Croix)
- Date : 22 mars 2020 | 20h00 - 20h30
- Convives : 22 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation selon les éléments ci-dessous.
 - Livraison + installation en journée
 - Démontage et reprise à l'issue du dîner
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
 - Proposition d'un apéritif dans la salle à manger
 - Proposition d'un dîner gastronomique 3 plats : les candidats doivent proposer un menu susceptible d'être servi
 - Proposition de vins rouges et blancs
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
 - Proposition de mobilier pour l'apéritif et le dîner
 - Proposition de vaisselle pour le dîner.

LOT 5 : AUTRES PRESTATIONS CATERING TRAITEURS NON ENCORE QUANTIFIEES

5.a - TABLE « ACCUEIL & PAUSE-CAFE » + APERITIF LEGER

- Lieux : CCI - Lille
- Période : 20 – 27 mars 2020
- Journée type : 09h – 18h : Table « accueil & pause-café » | Fumoir | 60 pers / jour
18h – 20h : Apéritif léger | Salle Külhmann | 20 pers / jour
- 20 mars : Livraison + installation du matériel : mobilier, vaisselle
- 21 mars : début de l'exploitation
- 27 mars : fin de l'exploitation
- 28 mars : démontage & reprise matériel
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation sur toute la période selon les éléments ci-dessous.
 - Personnel exploitation : 1 Maître d'hôtel par jour.
 - Gestion des stocks et réapprovisionnement quotidien
 - **Table « accueil & pause-café » | 09h00 – 18h00**
 - Proposition grignotage sucré / salé
 - Café et thé toute la journée
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
 - **Apéritif léger | 18h00 – 20h00 | 20 pers / jour :**
 - Proposition grignotage salé
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas

5.b - COCKTAIL SOIREE D'OUVERTURE

- Lieu : Salle Valladolid – Nouveau Siècle
- Date : 20 mars 2020 entre 19h00 et 20h30
- Convives : 60 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation complète pour la soirée selon les éléments ci-dessous.
 - Livraison + installation journée : le jour même pour un début de service à 19h00
 - Démontage et reprise à l'issue de l'évènement (avant minuit)
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
 - Proposition de pièces salées froides et chaudes : 4 pièces/pers
 - Proposition de vins rouges blancs (champagne et bières fournis par le Festival)
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
 - Matériel Mange debout buffet Vaisselle ...
 - Service au plateau : pièces salées froides et chaudes
 - Service au bar : boissons

5.c - COCKTAIL DE LANCEMENT DE LA SOIREE DE CLOTURE

- Lieu : Salle Valladolid – Nouveau Siècle
- Date : 28 mars 2020 entre 19h00 et 20h30 (avant la cérémonie)
- Convives : 60 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation pour la soirée selon les éléments ci-dessous.
 - Livraison + installation journée : le jour même avant 19h00
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
 - Proposition de pièces salées froides et chaudes : 4 pièces/pers
 - Proposition de vins rouges et blancs (champagne et bières fournis par le Festival)
 - Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
 - Matériel : Mange debout, buffet, vaisselle...
 - Service au plateau : pièces salées froides et chaudes
 - Service au bar : boissons

5.d - COCKTAIL LAUREAT & EQUIPE SOIREE DE CLOTURE

- Lieu : Salle Valladolid – Nouveau Siècle
- Date : 28 mars 2020 entre 20h30 et 23h (pendant et après la cérémonie)
- Convives : 100 personnes
- Pour chaque proposition de plat, pièce cocktail, vin, jus... les candidats préciseront la variété des produits qu'ils proposent de fournir
- Le champagne et la bière sont fournis par le festival
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation pour la soirée selon les éléments ci-dessous.
 - Démontage et reprise à l'issue de l'évènement (avant minuit)
 - Maîtres d'hôtels : précisez le nombre et le tarif horaire
 - Proposition de pièces salées froides et chaudes : 8 pièces/pers

- Proposition de pièces sucrées : 2 pièces/pers
- Proposition de vins rouges blancs
- Eau plate et gazeuse / jus de fruits frais et sodas
- Matériel : Mange debout, buffet, vaisselle...
- Service au plateau : pièces salées froides et chaudes
- Service au bar : boissons

[OPTION] PRESTATION DE DEJEUNER GASTRONOMIQUE POUR LES JURES DU FESTIVAL

- Lieu : Salon Kulhmann – CCI / Lille
- Date : à définir
- Convives : 12 personnes
- Faire une proposition de menu divers
- Livraison sous forme de plateau repas, pas de service.
- Proposition tarifaire HT attendue sur une base unitaire

[OPTION] DEJEUNER BUFFET GASTRONOMIQUE POUR VIP

- Lieu : Salon Kulhmann – CCI / Lille
- Date : à définir
- Convives : 12 personnes
- Faire une proposition de menu divers
- Matériel : buffet, vaisselle...
- Pas de service.
- Proposition tarifaire HT attendue sur la base de : 1 prestation