

# APPEL À PROJET

## PRESTATION TRAITEUR POUR LE BANQUET DU BAN DE LA DISTILLATION

### 1. Contexte et objectifs

Dans le cadre du Ban de la Distillation, nous recherchons un traiteur capable de proposer un menu raffiné et en accord avec l'identité de l'événement. Cet appel à projet vise à sélectionner un prestataire qui saura sublimer les produits locaux et proposer une expérience gastronomique immersive, respectant l'ambiance traditionnelle d'un banquet festif, en harmonie avec des accords mets et Cognac.

### 2. Détails de la prestation attendue

- **Nombre de convives** : entre 100 et 300 personnes, à définir.
- **Lieu** : Lieu à préciser
- **Date** : 24 octobre 2025 (soir)
- **Type de service** : Service à l'assiette, présentation soignée, service fluide OU service debout
- **Expérience immersive** : Créer une ambiance de banquet authentique avec une mise en scène adaptée (présentation des plats, animations culinaires, décoration en accord avec l'esprit du banquet)
- **Accords mets et Cognac** : Chaque plat devra être conçu pour s'associer avec une sélection de Cognacs
- **Mise en avant des produits locaux** : Favoriser les produits du terroir et circuits courts
- **Logistique** : Installation, mise en place, service, et rangement inclus

### 2. Contenu de la proposition attendue

Les candidats devront soumettre un dossier comprenant :

- Une présentation de leur entreprise et de leur expérience
- Une proposition de menu détaillée, incluant :

- Amuse-bouche
  - Entrée
  - Plat principal
  - Fromages
  - Dessert
  - Proposition d'accords avec différents Cognacs
- Une proposition d'animation culinaire ou de mise en scène pour enrichir l'expérience
  - Une estimation budgétaire par personne et globale
  - Le nombre de personnel prévu pour assurer le service
  - Les besoins en équipement et logistique

### **3. Critères de sélection**

Les propositions seront évaluées selon les critères suivants :

- Qualité et originalité du menu proposé
- Pertinence des accords mets et Cognac
- Mise en avant des produits locaux
- Respect de l'ambiance banquet et qualité de l'expérience immersive
- Expérience et références du traiteur
- Qualité du service proposé
- Rapport qualité/prix

### **4. Modalités de candidature**

Les dossiers de candidature doivent être envoyés avant le **1<sup>er</sup> avril** à l'adresse suivante :  
**bandeladistillation@grand-cognac.fr**

Pour toute information complémentaire : **bandeladistillation@grand-cognac.fr**

Nous vous remercions par avance pour l'attention portée à cet appel à projet et avons hâte de découvrir vos propositions.