

TARBES ANIMATIONS

#tarbestourisme

3, Cours Gambetta – 65000 TARBES
Tél : + 33 5 62 51 30 31 / + 33 5 62 51 85 48

Contact

Madame Amandine PEREZ – + 33 6 86 78 97 65

Mail : amandine.perez@tarbes-tourisme.fr
www.festivalequestria.com

CONSULTATION

**désignation d'un prestataire
pour la restauration de l'espace « *partenaires* »**

**du Festival EQUESTRIA
du 20 juillet au 25 juillet 2027 – haras de Tarbes**



Equestria

En 2027, le Festival Equestria - www.festivalequestria.com - célébrera trente et une années de passion, de créations originales, de rencontres entre cavaliers-artistes au service du spectacle équestre, de la création artistique et du partage avec le grand public.

Né au cœur des Pyrénées, à Tarbes, ville de tradition équestre, le festival Equestria a su s'imposer au fil des années, comme un événement unique en son genre, dédié au spectacle équestre.

C'est aujourd'hui le rendez-vous incontournable de plus de 47 000 festivaliers, qui viennent en famille, vivre des moments inoubliables au plus près des chevaux, dans le cadre exceptionnel du haras de Tarbes.

Les plus grands virtuoses de l'art équestre ont foulé les pistes d'Equestria et ont permis au fidèle public du festival de découvrir la richesse et la diversité du spectacle équestre.

Equestria, c'est bien plus qu'un événement : c'est une parenthèse enchantée, un rendez-vous familial et joyeux, porté par la beauté du cheval et la magie d'un lieu.

Le haras de Tarbes est un écrin de verdure exceptionnel de plus de huit hectares, fondé sous Napoléon, berceau de la race anglo-arabe, Une programmation exigeante mêle chevaux, musique, danse, cirque et arts visuels C'est une expérience immersive et familiale, avec spectacles équestres, démonstrations et initiations, village gourmand et balades au plus près des chevaux.

Un espace partenaires est installé au cœur du festival. C'est un lieu de réception et d'échanges avec les différents sponsors de la manifestation. Cet espace permet d'organiser des cocktails dînatoires, des conférences de presse, des réunions de travail, etc.

Il permet aux entreprises de bénéficier de l'importante médiatisation du festival et d'intensifier la promotion de leur activité auprès d'un public nombreux et varié.

Une prestation de restauration – traiteur est proposée aux entreprises partenaires.

Présentation et objectifs de la prestation a adjudiquer :

- Les buffets dînatoires sont proposés aux partenaires de la manifestation désireux de développer leurs relations publiques par le biais du festival Equestria. Ainsi, les chefs d'entreprise invitent leurs clients pour une soirée privilégiée incluant le parking, l'accueil apéritif, le spectacle équestre, ainsi que le repas.
- Les réceptions se dérouleront dans un espace dédié aux partenaires, en terrasse extérieure aménagée pour la manifestation. Un espace cuisine est mis à votre disposition.
- La nouvelle direction de Tarbes animations souhaite une prestation repensée à l'occasion de l'édition 2027 du Festival Equestria.

Dates et durée des prestations :

- Cinq soirées du Festival Equestria sont concernées par la prestation : les mardi 20, mercredi 21, jeudi 22, vendredi 23 et samedi 24 juillet 2027.
- La réception des invités se déroule de 21 heures à minuit, après le spectacle équestre.

- Le service devra impérativement permettre aux clients de consommer jusqu'à l'heure de fin. Le service et le buffet ne seront stoppés qu'à cette heure, leur démontage ne pourra pas intervenir en présence des invités. Les buffets devront être achalandés pour permettre aux gens de consommer en continu tout au long de la soirée.

Prestation souhaitée :

Chaque entreprise dispose, au sein de l'espace partenaire, d'un espace délimité pour dégustation des mets, lui accordant liberté et autonomie avec ses invités.

Au moins une table pour dix personnes et / ou un mange debout pour quatre personnes sont à fournir. Nous souhaitons que les convives disposent de suffisamment de place pour déposer les boissons et leurs assiettes.

La soirée se déroulera autour de buffets personnalisés et identifiés au nom des entreprises partenaires. Tarbes animations prend à sa charge cette identification.

Un buffet commun pourra être installé au centre mais uniquement pour compléter le service qui doit impérativement se faire à table pour chaque pièce. Ce buffet pourra aussi servir de patience pour chaque soirée.

Elaboration de mets adaptés à des buffets dînatoires substantiels et consommés debout uniquement (*apéritif-cocktail pour l'entrée, pièces froides et chaudes pour le repas, pain, fromage, dessert*) une thématique différente est exigée pour chaque soirée.

L'utilisation de produits locaux est souhaitable ainsi que l'achat en circuit court et auprès des commerçants tarbais. Cet aspect est intégré dans la politique et la communication RSE (*produits de saison, circuits courts, zéro déchet, gestion des invendus*) du Festival Equestria.

Un menu, imprimé sur un support qualitatif, permettra d'expliquer chaque préparation (*entrée, plats, fromage, dessert*). Il devra être déposé sur le buffet et sur chaque table.

Le montant maximum de la prestation ne devra pas excéder le coût d'objectif de 31,00 € tout compris et toutes taxes comprises par personne. Toute offre supérieure à ce montant ne sera pas prise en considération. Toute offre inférieure ou égale sera examinée.

La jauge par soirée est de 180 à 400 personnes et sera notifiée deux semaines avant la date de la prestation.

Conditions d'exécution des prestations :

Les prestations attendues comprendront :

La fourniture des produits suivants :

- a) pièces salées (*amuse-bouche et verrines incluant des options raffinées*),
- b) plats froids ou suggestions traiteur avec une alternative de viande ou de poisson découpé,
- c) plats chauds ou suggestions traiteur,
- d) une animation buffet,
- e) pains et accompagnements,
- f) fromages et desserts avec une offre de fromages affinés avec des fruits secs, suivi de mignardises sucrées (*tartelettes, macarons, choux*) faciles à consommer debout.

La livraison des produits dans un conditionnement adapté à la forme du service en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

La fourniture de la vaisselle, de la verrerie – y compris verres à vins et flûtes à champagne - des couverts et du mobilier (*mange-debout, vasques et glaçons ...*).

La mise en place et le nappage des buffets et tables de réceptions et des manges debout.

L'organisation d'animations.

Le service. Il est souhaitable qu'il y ait suffisamment de personnel fourni par le prestataire pour chaque buffet pour aider les entreprises au choix des mets. Le personnel de service devra également se charger de débarrasser les plats vides laissés sur les tables. Le ratio standard est d'un serveur pour quinze - vingt invités. Un dress code serait apprécié.

Le rangement des matériels et la remise en état de l'espace partenaire après le départ des clients est à la charge du prestataire retenu. Le démontage ne peut pas être effectué le samedi soir, dernier jour de la prestation, avant leur départ.

L'évacuation des déchets et la sortie des poubelles sur les lieux de récupération indiqués sur le site du Festival Equestria, se fait chaque soir après le service.

Un correspondant du prestataire, sur site, auprès de Tarbes animations sera désigné.

Il convient de noter que :

- ✓ les boissons (*vins et autres boissons non alcoolisées*) sont fournies par Tarbes animations et servies sur les différents sites de l'espace partenaires,
- ✓ la disposition finale des tables et buffets seront effectués par Tarbes animations. Le nappage et la décoration sont à la charge du prestataire retenu.

Par ailleurs, Tarbes animations souhaite proposer une offre de restauration de qualité aux visiteurs et spectateurs, non partenaires, souhaitant se restaurer au cœur du village gourmand du Festival Equestria.

Il serait apprécié que le candidat fasse une proposition de prestation de restauration pour le grand public – sur un site différent de l'espace partenaires mais au cœur du Festival - en détaillant les besoins techniques, en précisant les menus proposés et le nombre de places assises estimées et nécessaires.

Conditions d'examen et de dépôt des offres :

Les offres seront examinées et classées en fonction des critères suivants :

- conformité de l'offre aux dispositions du présent cahier des charges,
- références professionnelles qualitatives de l'entreprise au vu de prestations similaires antérieurs,
- qualité et quantités des produits et menus proposés,
- originalité des produits, menus et animations proposés,
- nombre et qualité des maîtres d'hôtel et serveur,
- prix, hors taxes et toutes taxes comprises, par personne et de l'ensemble.

Il n'y a pas de hiérarchie entre les critères. Le rapport qualité de l'offre, références et prix sera privilégié. La commande sera attribuée après mise en concurrence entre les différents prestataires ayant déposé une offre.

Des informations techniques et administratifs complémentaires peuvent être obtenues auprès de :

TARBES ANIMATIONS
#tarbestourisme
3, Cours Gambetta
65000 TARBES
Tél : + 33 5 62 51 30 31
+ 33 5 62 51 85 48
www.festivalequestria.com

Madame Amandine PEREZ
Chargée de mission partenariats
Mobile : + 33 6 86 78 97 65
E-mail : amandine.perez@tarbes-tourisme.fr

Les propositions sont à adresser par voie postale ou e-mail à :

Monsieur le Directeur de TARBES ANIMATIONS
3, Cours Gambetta
65000 TARBES
E-mail : amandine.perez@tarbes-tourisme.fr

Les propositions sont formulées obligatoirement par écrit avant le vendredi 16 octobre 2026 à 12 heures, date de réception des offres à l'adresse figurant en supra, quel que soit le mode de transmission (*courriel ou format papier*), et doivent comporter :

1. un devis rédigé comprenant les mets (*détaillés par pièce / portion*), le personnel (*nombre et qualification*), le matériel de service et les éventuelles prestations annexes (*événementiel, nappage, fleurs*).
2. une description des prestations fournies en réponse au présent cahier des charges,
3. une copie du présent cahier des charges approuvée et paraphée par le prestataire candidat,
4. un document faisant apparaître le numéro SIRET ou SIREN,
5. une liste de référence ou de référents.

Toute proposition complète, reçue dans les délais, sera examinée et fera l'objet d'une réponse écrite positive ou négative.

Le prestataire retenu se verra proposé un bon de commande qui sera signée par Monsieur le Directeur de Tarbes animations.

Il reprendra notamment les dispositions indiquées dans le présent cahier des charges et fixera par ailleurs toutes les dispositions financières et administratives réglementaires.

Chaque bon de commande donnera lieu à un paiement après constatation du service fait. Un acompte à la commande sera possible en mai 2027.

La facturation de cette prestation interviendra à service fait, l'ordre de :

Monsieur le Directeur de TARBES ANIMATIONS
3, Cours Gambetta
65000 TARBES
E-mail : amandine.perez@tarbes-tourisme.fr

Fait à Tarbes, le mercredi 26 août 2026

EqueStria

