



VILLE DU PRADET

APPEL A CANDIDATURE Mondial de la Moule 2026

Installation d'un stand de restauration ou d'un débit temporaire de boissons Emplacement stand – Buvette et restauration

I. Identification de l'organisme qui lance l'appel public à candidatures :

Mairie du Pradet - Hôtel de Ville, Parc Cravéro, avenue 1^{ère} DFL - 83220 Le Pradet

Identification de l'évènement pour lequel les professionnels candidatent :

Mondial de la moule 2026 – Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 octobre 2026

Nombre de personnes attendues : 40 000 personnes sur les trois jours

Place Général de Gaulle et place Paul Flamenq - 83220 Le Pradet

II. Objet du titre d'occupation :

Proposer au public un service de restauration durant la manifestation dite « Mondial de la Moule 2026 ». Ainsi, l'appel à candidature porte autorisation d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droit réel pour permettre l'installation de professionnels exerçant une activité de vente de denrées alimentaires sur le parking Charles de Gaulle durant la manifestation précitée.

L'appel à candidature est uniquement pour les stands buvette et restauration. Les emplacements au format truck font l'objet d'un appel à candidature à part.

III. Caractéristiques principales

a) Date et durée d'exécution

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public entre en vigueur à compter du montage de l'évènement soit :

Du jeudi 1 octobre 2026 à 9h30 : arrivée des exposants chapiteau

Au

Dimanche 4 octobre 2026 à 21h : démontage de l'évènement à partir de 21h00

Cette autorisation temporaire d'utilisation du domaine public ne pourra en aucun cas se poursuivre postérieurement.

La vente au public sera autorisée uniquement durant la période d'ouverture de l'évènement :

- Vendredi 2 octobre 2026 de 11h00 à 15h30 **PREOUVERTURE** et de 18h00 à 00h00
- Samedi 3 octobre 2026 de 11h00 à 00h00
- Dimanche 4 octobre 2026 de 11h00 à 21h00

b) Implantation et superficie

Les parcelles mises à disposition des professionnels sélectionnés se situent sur le parking Charles de Gaulle sous un chapiteau - 83220 Le Pradet. Elles seront mises à la disposition des professionnels à partir du jeudi 1 octobre 2026 à 9h00 (selon le planning d'arrivée fourni aux exposants) et devront être complètement opérationnelles le vendredi 2 octobre 2026 à 11h00 pour le début de la préouverture à 11h30.

Chaque parcelle est d'une superficie de 9M2, soit un module de type barnum de 3M par 3M pour chacun des stands. Cette superficie n'est pas négociable et doit contenir tous les éléments de l'installation. Le planning d'installation vous sera communiqué par mail.

Tous les stands sous chapiteau sont dotés d'un espace « cuisson » situé en dehors de la structure à l'arrière des stands. Aucune cuisson ne pourra être réalisée sous la tente.

c) Contrainte logistique

Les professionnels sont dans l'obligation de procéder au rangement et à la désinstallation de leur stand après la manifestation soit le dimanche 4 octobre à partir de 21h00. Les professionnels sont dans l'obligation d'être ouverts et en fonctionnement sur les plages horaires mentionnées dans l'article III sans discontinuité de service. Aucun stand ne pourra être déplacé pendant la manifestation.

IV. Cahier des charges des stands par spécialité

a) Les buvettes-stand :

Types de boissons autorisées : Les professionnels s'engagent à vendre les boissons non alcoolisées en bouteilles plastiques ou en cannettes.

Le vin, le champagne et les cocktails avec ou sans alcool au verre uniquement, et la bière à la pression. Aucune boisson alcoolisée de 4ème groupe ne pourra être vendue lors de la manifestation. Aucun contenant en verre ne pourra être vendu sur le stand. Les buvettes ne peuvent pas vendre de denrée alimentaire.

Taille de l'emplacement : L'emplacement alloué est de 3ML par 3 ML et bénéficie d'un arrière-stand pour le stockage notamment des fûts. Ces derniers devront être sécurisés par tous moyens et la ville ne pourra être tenue responsable en cas de vol de matériel laissé à l'extérieur des stands.

b) Les Micro-brasseries en stand :

Types de boissons autorisées et taille des emplacements : se référer aux buvettes- stand.

Spécificité des Micro-brasseries : Seuls les professionnels répondant au cahier des charges ci-dessous pourront prétendre aux emplacements « Micro-brasserie » :

- La brasserie fournie à l'organisation un extrait de Kbis dont le code APE est 1105Z

Les Micro-brasseries doivent postuler sur les emplacements « micro » et ne pourront pas déposer un double dossier en buvette qui sont des emplacements dédiés aux brasseurs qui ne remplissent pas le cahier des charges « Micro ».

C) La gestion des consignes pour les buvettes stand et micro-brasseries

Contenant : Les professionnels devront vendre la bière à la pression dans l'éco gobelet de l'organisateur vendu au prix de 1,00 € et facturé en plus de la consommation du client au prix fixe de 1,00 €. Tous les autres contenants nécessaires au service des boissons, éco-gobelets à pied pour le vin ou le champagne, les cocktails, seront fournis par le professionnel et devront être en plastique ou en éco-gobelet ou en carton.

ATTENTION !!! Les consignes : Attention l'organisation ne mettra pas en place de système de consigne. Ainsi, lorsque le client possède un gobelet déjà utilisé le professionnel devra réutiliser le gobelet ou procéder à un échange. L'organisation passera régulièrement sur les stands pour comptabiliser les gobelets sales, les laver et les remettre en circulation.

Exemples concrets :

Situation 1 : Un client vient sans éco-gobelet acheter une pression, vous allez servir sa consommation et lui facturer 1,00 € supplémentaire pour l'achat d'un éco-gobelet.

Situation 2 : Le client vient avec un éco gobelet déjà utilisé en sa possession : soit vous procédez au rinçage puis au service soit vous échangez le verre sale contre un verre propre.

En aucun cas vous ne devez procéder à la vente d'un nouveau gobelet si le client en possède déjà un !!!

D) Les stands de restauration salée

Types de produits : le mondial de la moule est un évènement à thème, les stands doivent proposer majoritairement des denrées en accord avec le thème de la manifestation à savoir : toutes sortes de variétés et recettes de moules, produits de la mer (...). Par souci de satisfaire le plus grand nombre de visiteurs, il est possible de proposer une suggestion carnée et/ou veggi. Un « menu enfant » serait le bienvenu. Aucun produit sucré ni boisson ne pourra être mis à la vente.

Type de cuisson et sécurité : Veuillez préciser les modes de cuisson utilisés par votre stand dans votre dossier (électrique, gaz, barbecue, friteuse). Tous les stands doivent disposer d'un extincteur fourni par le professionnel en adéquation avec le type de cuisson utilisé et une couverture anti-feux si vous avez une friteuse. Aucune cuisson ni friteuse ne sera tolérée sous le chapiteau. Tous les appareils devront être branchés en arrière-stand en extérieur.

E) Le stand Ecailler

Types de produits : Le stand « écailler » est réservé uniquement à un producteur de moules, d'huîtres, coquillages et pêche. L'écailler devra proposer les produits issus de sa production à 95%. Il pourra compléter leur plateau avec d'autres crustacés non issus de sa pêche mais sans excéder 5% de l'offre globale. Le producteur doit fournir un kbis de la société désireuse de participer aillant le code APE 0321Z ou : 03.11Z : Pêche en mer. **Si l'appel à candidature pour ce type de stand est « infructueux » en tout ou partie, l'organisation se réserve le droit d'ouvrir l'emplacement en « restauration stand ».**

L'exposant « écailler » devra mettre à la vente des spécialités de coquillages en plateau. Il pourra également proposer des plats cuisinés avec les produits issus de sa pêche. **L'écailler postule obligatoirement sur l'emplacement unique N°5 « écailler » et ne pourra pas déposer un double dossier en restauration.**

F) Le Stand « dessert »

Types de produits : Le stand « dessert » est réservé uniquement à un exposant proposant à la vente sur place des produits sucrés exclusivement de type « dessert » à savoir :

- **Biscuiterie** : cookies, brookie, muffin, sablés, macaron (..).
- **Pâtisserie** : tartes et gâteaux vendus à la part, pâtisseries individuelles (..)
- **Dessert** : Tiramisu, mousse au chocolat, panacotta, brownie, fromage blanc (..)

Attention ! Aucune suggestion de confiseries (bonbons, pomme d'amour, barbe à papa) ou de spécialités de « pâte cuite » ne sera admise de type crêpes, gaufres, churros, pancake.

L'exposant postule obligatoirement sur l'emplacement unique N°8 « stand dessert » - cf annexe 1 – emplacement stand. L'exposant est tout à fait libre de postuler sur un autre type de stand.

V. Règlementation sur les dépôts de dossiers multiples

Les professionnels peuvent postuler à plusieurs commissions avec un seul Kbis.

Attention : Si le professionnel est retenu sur la commission restauration stand et sur la commission stand buvette, **les deux stands ne seront pas forcément positionnés à côté.**

VI. Le choix des emplacements

Chaque stand doit postuler pour des emplacements spécifiques décrits sur le plan en annexe 1. Le choix des emplacements est obligatoire, veuillez compléter la page 12 pour les stands buvette et micro-brasserie et la page 14 pour les stands de restauration, écailler et stand dessert.

Attention : Si le professionnel se positionne sur un ou deux emplacements alors que l'organisation en propose 6 ou 7 par exemple, l'organisation considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements qui seront donc alloués à un professionnel qui lui en a fait la demande. Le professionnel ne pourra obtenir aucun recours de la commission après délibération des emplacements à allouer en fonction des demandes que le professionnel a mentionnés lors de sa candidature.

VII. Caractéristiques techniques et logistiques

a) L'eau

Les professionnels disposeront d'un point d'eau et d'une évacuation à l'arrière de leur stand.

b) L'électricité

Les professionnels déclarent sur leur fiche d'inscription la puissance nécessaire au fonctionnement de leur stand. La distribution électrique est prise en charge par l'organisation sans compensation financière supplémentaire pour les professionnels. Elle ne pourra pas dépasser 12 KW pour les stands de restauration et 6 KW pour les stands buvette. Après acceptation de votre dossier par la commission l'organisateur vous fera parvenir par mail une fiche technique afin de connaître vos besoins précis en électricité.

c) Les huiles de cuisson

L'organisation met à disposition des bidons de récupération pour les huiles de cuisson des restaurateurs. Ils sont situés à l'arrière du chapiteau et ne pourront en aucun cas être déplacé.

d) Montage et démontage

Les professionnels retenus recevront par email une heure d'arrivée sous le chapiteau pour installer leur stand le jeudi 1 octobre 2026. **Il est impératif de la respecter afin que chacun puisse être positionné et décharger dans les meilleures conditions possibles** afin d'éviter tout engorgement inutile.

Les stands devront impérativement libérer leur emplacement le dimanche 4 octobre après la manifestation soit après 21h00.

Tous les emplacements devront être libres au plus tard à 4h00 du matin. Aucun matériel, palette, fin de stock ne pourra être abandonné par le professionnel.

e) Livraison

Les exposants peuvent se faire livrer sur la manifestation lors du créneau alloué au montage **à la seule condition que le professionnel soit présent pour récupérer sa marchandise.** L'organisation ne procédera à aucune réception pour un professionnel absent de son stand.

f) Sécurité

La ville du Pradet prend en charge le service de sécurité qui sera présent tout au long de l'évènement. Cependant l'organisation ne pourra être tenue responsable en cas de vol de denrées, boissons, se trouvant à l'extérieur des stands notamment en cas de stockage en arrière-stand non sécurisé par les soins du professionnel. De la même façon, toutes les denrées devront être rangées chaque soir et non laissées à vue sur les stands.

g) Les remorques frigorifiques

Seuls les stands de restauration peuvent demander un emplacement pour une remorque réfrigérées. Les remorques seront implantées derrière le stand des restaurants aux emplacements N°1, 2 et 3 à condition qu'elle soit équivalente à 3M3 (pas 5M3). Pour tous les autres emplacements la remorque sera positionnée sur des places de parkings dédiées à proximité du chapiteau. Les remorques devront faire soit 3M3 soit 5M3. Aucun camion frigo ne peut être garé sur ces emplacements faute de place. Aucune remorque ne sera déplacée pendant la manifestation, cependant elles seront accessibles en tout temps pour procéder au réassort des marchandises.

VIII. La commission d'attribution des places

a) Les différentes commissions

Pour les stands cinq commissions seront organisées pour allouer les emplacements aux professionnels. Elles seront organisées selon le type de stand à pourvoir et les différentes spécialités demandées soit :

1. **Commission stand buvette**
2. **Commission stand micro-brasserie**
3. **Commission stand écailler**
4. **Commission stand restauration**
5. **Commission stand dessert**

b) Les critères de notation des stands buvette et Micro-brasseries

Les candidats seront notés sur 20 points selon les critères énoncés ci-dessous : Les buvettes classiques et micro-brasseries format stand (même notation)

Le critère prix : 8 points

Redevance : Les professionnels devront verser une redevance à la Ville du Pradet en contrepartie du droit d'occuper le domaine public lors de cet évènement. Cette redevance tient compte des avantages de toute nature qui leur sont procurés. Cette redevance ne pourra être inférieure à **1500,00 €** payable soit par chèque à l'ordre de « Trésor Public » soit par virement bancaire au RIB joint à votre facture.

Les candidats pourront proposer une redevance plus élevée.

Le candidat ayant proposé la redevance la plus élevée obtiendra la meilleure note, les autres candidats seront notés au prorata du plus offrant selon la formule suivante :

Note du candidat = redevance du candidat jugé x 8 / redevance la plus élevée.

Valeur technique : 12 points

Critère 1 : Les boissons proposées - 9 points

Grille d'évaluation : **VEUILLEZ REMPLIR LA FICHE DEDIEE (P13)**

Sous critère N° 1 Nombre de boissons avec alcool	Sous critère N° 2 Nombre de boissons sans alcool	Sous critère N° 3 Qualité des boissons sans alcool proposée	Sous critère N°4 Les prix
1,5 point à attribuer (au prorata du plus offrant)	1,5 point à attribuer (au prorata du plus offrant)	3 points à attribuer	3 points Sur la base des 1 ^{ers} prix appliqués

Critère 2 : Esthétique du stand - 3 points (photo du stand buvette et description à joindre en annexe de votre dossier) – pas de photo AI

Esthétique du stand (1 point) - Décoration sur le thème de la mer (1 point)

Tenue du staff sur les trois jours (1 point).

c) Les critères de notation des stands de restauration salée

Le critère prix : 8 points

Redevance : Les professionnels devront verser une redevance à la Ville du Pradet en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative des dépendances du domaine public lors de cet évènement. Cette redevance tient compte des avantages de toute nature qui leur sont procurés. Cette redevance ne peut être inférieure à **1000,00 €**, payable soit par chèque à l'ordre de « Trésor Public » soit par virement bancaire au RIB joint à votre facture.

Les candidats pourront proposer une redevance plus élevée.

Le candidat ayant proposé la redevance la plus élevée obtiendra la meilleure note. Les autres candidats seront notés au prorata du plus offrant selon la formule suivante :

Note du candidat = redevance du candidat jugé x 8 / redevance la plus élevée

Valeur technique : 12 points

Critère 1 : Les produits proposés - 9 points Grille d'évaluation : VEUILLEZ REMPLIR LA FICHE DEDIEE A LA SUITE DE CET APPEL (P15 et 16)

QUALITE DES MENUS SALES PROPOSES

Sous critère 1 : LES PRODUITS – 4 points

La commission évaluera la part des produits frais utilisés par le restaurateur

Sous critère 2 : LA CUISINE – 5 points

La commission évaluera la part des menus cuisinés maison incluant les sauces pour les moules.

Critère 2 : ESTHETIQUE DU STAND - 3 points

(Joindre une photo NON IA et éléments à détailler dans votre dossier)

Esthétique du stand (1 point). Décoration sur le thème de la mer – 1 point

Tenue du staff sur les trois jours – 1 point

D) Les critères de notation du stands « Ecailler »

Le Critère prix : 8 points

Redevance : Les professionnels devront verser une redevance à la Ville du Pradet en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative des dépendances du domaine public lors de cet évènement. Cette redevance tient compte des avantages de toute nature qui leur sont procurés. Cette redevance ne peut être inférieure à **1000,00 €** payable uniquement par chèque à l'ordre de « Trésor Public ».

Les candidats pourront proposer une redevance plus élevée.

Le candidat ayant proposé la redevance la plus élevée obtiendra la meilleure note. Les autres candidats seront notés selon la formule suivante :

Note du candidat = redevance du candidat jugé x 8 / redevance la plus élevée.

La Valeur technique : 12 points

Critère 1 : Les produits proposés - 9 points Grille d'évaluation :

VEUILLEZ REMPLIR LA FICHE DEDIEE A LA SUITE DE CET APPEL (P.17)

LES PRODUITS

Sous critère 1 : LA VARIETE DES PRODUITS – 4 points

La commission évaluera le nombre de suggestion en plateaux de coquillages et en plats cuisinés avec les produits issus de la production (au prorata du plus offrant).

Sous critère 2 : LA CUISINE – 5 points

La commission évaluera la part des menus et sauces cuisinées « maison » avec des produits frais dans l'ensemble de la carte du restaurateur.

Critère 2 : ESTHETIQUE DU STAND - 3 points – (Joindre une photo NON IA et éléments à détailler dans votre dossier). Esthétique du stand (1 point) - Décoration sur le thème de la mer (1 point) - Tenue du staff dans le thème (1 point).

E) Les critères de notation du stand « dessert »

Le critère prix : 8 points

Redevance : Les professionnels devront verser une redevance à la Ville du Pradet en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative des dépendances du domaine public lors de cet évènement. Cette redevance tient compte des avantages de toute nature qui leur sont procurés. Cette redevance ne peut être inférieure à **700,00 €** payable soit par chèque à l'ordre de « Trésor Public » soit par virement bancaire au RIB joint à votre facture.

Les candidats pourront proposer une redevance plus élevée.

Le candidat ayant proposé la redevance la plus élevée obtiendra la meilleure note. Les autres candidats seront notés selon la formule suivante :

Note du candidat = redevance du candidat jugé x 8 / redevance la plus élevée.

Valeur technique : 12 points

Critère 1 : Les produits proposés - 9 points Grille d'évaluation : VEUILLEZ

REEMPLIR LA FICHE DEDIEE A LA SUITE DE CET APPEL (P.18)

LES PRODUITS

Sous critère 1 : LA VARIETE DES PRODUITS – 4 points

La commission évaluera le nombre de suggestion de produits au prorata du plus offrant. Si produit unique toutes les déclinaisons seront dénombrées.

Sous critère 2 : LA CUISINE – 5 points

La commission évaluera la part des préparations maison sur la globalité de l'offre de produits proposés. Obtiendra la note maximale si l'intégralité des desserts sont « maison ».

Critère 2 : ESTHETIQUE DU STAND - 3 points

Joindre une photo et éléments à détailler dans votre dossier

Esthétique du stand (1 point) - Décoration sur le thème de la mer (1 point)

Staff en tenue dans le thème et sur les trois jours (1 point).

Les candidats devront développer les sous-critères dans les pages annexes dédiées de façon à permettre à la commission d'attribuer les notes. Ils pourront également fournir tous compléments d'informations de leurs choix en annexe du dossier. Si les informations sont manquantes la commission attribuera de fait 0 point au critère concerné. **Les éléments fournis dans les dossiers sont contractuels.** Les organisateurs vérifieront sur chacun des stands l'exactitude des données fournies par le candidat pour le dossier sur lequel il a été retenu.

Les candidats ayant obtenu les meilleures notes au classement final seront retenus.

Nombre de professionnels retenus in fine par la Ville du Pradet :

- Stand restauration : 7
- Stand écailler : 1
- Stand dessert : 1
- Stand micro-brasserie : 4
- Stand buvette : 3

ATTENTION : les candidats doivent émettre un choix d'emplacement et remplir les fiches « produits » sur les annexes suivantes du présent appel à candidature :

- Pour les buvettes : les annexes en page 12 et 13
- Pour les restaurateurs : les annexes en page 14 – page 15 – page 16
- Pour les écaillers : les annexes en page 14 et page 17
- Pour le stand dessert : les annexes en page 14 et page 18

Si votre dossier est retenu par la commission, l'emplacement définitif sera effectué en fonction de la place du candidat dans le classement de la commission d'attribution des places. Ainsi le candidat N°1 obtiendra son choix n°1, le candidat numéro 2 obtiendra son choix N°1 s'il n'est pas déjà pris ou son choix numéro 2, ainsi de suite.

F) Les documents à fournir :

- Une lettre de candidature signée par la personne habilitée à engager l'entreprise, précisant le type de stand souhaité.
- Fournir sur tout support du choix du candidat l'ensemble des éléments permettant d'évaluer le dossier selon la grille de notation détaillée au paragraphe VII.
- Pour les buvettes : les annexes en page 12 et 13
- Pour les restaurateurs : les annexes en page 14 – page 15 – page 16
- Pour les écaillers : les annexes en page 14 et page 17
- Pour le stand dessert : les annexes en page 14 et page 18
- Une photo du stand non IA
- La fiche de candidature dûment complétée en page N°19
- Un extrait de Kbis de moins de trois mois
- Pièces fiscales et sociales de moins de six mois
- Une attestation d'assurance responsabilité civile valide,
- Une pièce d'identité du gérant ou représentant de l'entreprise.
- Le règlement de la manifestation signé
- Le règlement de la redevance par chèque à l'ordre de « trésor public » ou une attestation sur l'honneur engageant le restaurateur à verser la redevance proposée.

G) Renseignements supplémentaires :

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les conditions pratiques, administratives et tarifaires, les professionnels intéressés peuvent s'adresser :

- par mail à : evenementiel@le-pradet.fr
- par téléphone : 04 94 08 69 72

Dépôt des dossiers : les dossiers devront être envoyés par e-mail ou par courrier ou déposés au service évènementiel au plus tard **le lundi 22 juin à 12h00** aux adresses suivantes :

- Par mail : evenementiel@le-pradet.fr
- Par voie postale : **Mairie du Pradet - Hôtel de Ville - Parc Cravéro - Service évènementiel - 83220 Le Pradet**
- Directement à l'Hôtel de Ville auprès du service évènementiel (1^{er} étage)

Aucun dossier incomplet ou hors délai ne pourra être retenu.

Attention : Les dossiers devront parvenir au service en **UNE SEULE FOIS** ou en **UN SEUL envoie email**. Si vous avez plusieurs dossiers à déposer, veuillez envoyer un mail par dossier complet, seule les pièces administratives peuvent être envoyées en un seul exemplaire pour plusieurs dossiers (KBISS, assurance, pièces fiscale). Aucune pièce ne pourra être modifiée une fois le dossier déposé seuls les rajouts sont tolérés jusqu'à la date de clôture du présent appel.

Tous les dossiers doivent comporter le chèque de règlement au montant de la redevance proposée par le candidat ou à défaut le courrier d'engagement à verser la redevance proposée par virement bancaire. Si le candidat est retenu par la commission il recevra la facture correspondante par mail et sa redevance sera encaissée la semaine précédant l'évènement. Si le candidat n'est pas retenu, l'organisateur lui retournera par voie postale le chèque remis lors du dépôt de dossier.

L'organisateur facturera aux buvettes les gobelets remis au tarif de 1,00 € pièce. Une facture détaillée vous parviendra par e-mail la semaine suivant l'évènement et devra être acquittée soit par virement bancaire joint à la facture soit par chèque à l'ordre de « Trésor Public ».

H) Examens des Dossiers

Les candidatures seront examinées lors de la commission d'analyse des offres constituées des membres organisateurs de l'évènement. Les professionnels seront avisés de la décision de la commission au plus tard le : **Lundi 13 juillet 2026.**

L'organisateur adressera à tous les candidats un mail avec les notes obtenues et le classement de la commission.

Le service accusera bonne réception de votre dossier de candidature et vous informera de sa conformité. En cas de dossier non-conforme, vous aurez jusqu'à la date butoir pour le compléter. Dans le cas contraire, il sera considéré comme « non conforme » et donc ne pourra pas être présenté lors de la commission d'attribution des places. Si vous n'avez pas de retour de notre part, merci de vous assurer par téléphone au 04 94 08 69 72 de la bonne prise en compte de votre dossier.

Date de publication du présent avis : Lundi 25 mai 2026



**CHOIX DES EMPLACEMENTS EXPOSANTS
LES BUVETTES ET MICRO-BRASSERIES EN STAND
MONDIAL DE LA MOULE 2026**

NOM DE L'EXPOSANT :

LES BUVETTES ET MICRO-BRASSERIES EN STAND

1. JE POSTULE POUR UN EMPLACEMENT BUVETTE CLASSIQUE EN STAND

ZONE CHAPITEAU – 3M X 3M – plan de référence en annexe N° 1 - Si tous les choix ne sont pas renseignés par le professionnel la commission considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements.

CHOIX DU CANDIDAT	Numéro d'emplacement (bleu sr le plan) (Veuillez entourer la lettre correspondante)		
1 ^{er} CHOIX	N° E	N° C	N° G
2 ^e CHOIX	N° E	N° C	N° G
3 ^e CHOIX	N° E	N° C	N° G

2. JE POSTULE POUR UN EMPLACEMENT MICRO-BRASSERIE EN STAND

ZONE CHAPITEAU – 3M X 3M – plan de référence en annexe N° 1 - Si tous les choix ne sont pas renseignés par le professionnel la commission considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements.

CHOIX DU CANDIDAT	Numéro d'emplacement (violet sur le plan) (Veuillez entourer la Lette correspondante)			
1 ^e CHOIX	N° A	N° B	N° D	N° F
2 ^e CHOIX	N° A	N° B	N° D	N° F
3 ^e CHOIX	N° A	N° B	N° D	N° F
4 ^e CHOIX	N° A	N° B	N° D	N° F

- **KBIS PRODUCTEUR CODE APE : 1105Z**

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT
NOTATION - BUVETTES ET MICRO-BRASSERIES EN STAND

NOM DE L'EXPOSANT :

Critères de notation N° 1 : La Variété de l'offre – 3 points à attribuer (au prorata du plus offrant)

Nombre total des boissons dites soft (café ; eau, mocktail compris)

Liste des softs : (joindre la liste en annexe au besoin – **renseigner le nombre sur la fiche)**

Nombre total des boissons alcoolisées : (Cocktail, vin et champagne compris)

Liste des boissons alcoolisées : (joindre la liste en annexe au besoin – **renseigner le nombre sur la fiche)**

Critères de notation N° 2 : La qualité des boissons soft proposées - 3 points à attribuer

Toutes industrielles : toutes artisanales panachage (industrielles et artisanales)

Critères de notation N° 3 : Prix des boissons - 3 points à attribuer

Bière 1^{er} prix : € 25 CL et € 50 CL Prix des softs industriels..... €

Vin 1^{er} Prix : € / 15 CL Prix des softs artisanaux.....€

Esthétique du stand* – 3 points à attribuer par la commission

***photos et détails à fournir en annexe dans votre dossier**

Décoration Stand thème mer	Tenue STAFF	Esthétique du stand	Note Globale
/ 1	/1	/1	/3



**CHOIX DES EMPLACEMENTS EXPOSANTS :
LES STANDS : RESTAURATION – ECAILLIER - DESSERT
MONDIAL DE LA MOULE 2026**

NOM DE L'EXPOSANT :

LES RESTAURANTS CLASSIQUES ET ECAILLERS EN STAND

1. JE POSTULE POUR UN EMPLACEMENT RESTAURATION CLASSIQUE EN STAND

ZONE CHAPITEAU – 3M / 3M – plan de référence en annexe N° 1 - Si tous les choix ne sont pas renseignés par le professionnel la commission considère que le candidat ne souhaite pas être retenu sur les autres emplacements.

CHOIX DU CANDIDAT	Numéro d'emplacement – rose sur le plan Veuillez entourer votre choix						
1 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
2 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
3 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
4 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
5 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
6 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9
7 ^e CHOIX	N° 1	N°2	N° 3	N° 4	N° 6	N°7	N°9

2. JE POSTULE POUR UN EMPLACEMENT RESTAURATION ECAILLER EN STAND

Emplacement unique Stand N° 5 en rouge sur le plan

ZONE CHAPITEAU – 3M / 3M – plan de référence en annexe N° 1 -

3. JE POSTULE POUR UN EMPLACEMENT RESTAURATION « DESSERT »

Emplacement unique Stand N° 8 en jaune sur le plan.

ZONE CHAPITEAU – 3M / 3M – plan de référence en annexe N° 1 –



A COMPLETER PAR LE CANDIDAT – MDLM 2026
NOTATION - RESTAURATION SALEE EN STAND

Nom du restaurateur :

PLAT N° ...	NOM DU PLAT :		PRIX.....€	
	Ex : moules roquefort frites			
	INGREDIENTS PRINCIPAUX		PREPARATION	
INGREDIENTS	Produit Frais	Produit Surgelé	Déjà transformé	Fait Maison
La Protéine (viande/poissons) Ex : Moules	Fraiche Espagne	NON	Déjà nettoyées barquette sous vide	Cuites sur place
Les légumes et féculents Ex : frites	Pomme de terre	NON	Coupées en sachet sous vide	Friture sur place
LA SAUCE Ex : roquefort	Crème fraiche, Roquefort	Persil	Ail en poudre	Préparation maison en amont

Nom du restaurateur :

PLAT N° ...	NOM DU PLAT :			PRIX.....€
	INGREDIENTS PRINCIPAUX			PREPARATION
INGREDIENTS	Produit Frais	Produit Surgelé	Déjà transformé	Fait Maison
La Protéine (viande/poissons) Ex : Moule	Espagne	NON	Déjà nettoyées barquette sous vide	Cuites sur place
.....				
.....				
.....				
Les légumes et féculents Ex : frites	Pomme de terre	NON	Coupées en sachet	Cuites sur place
.....				
.....				
LES SAUCES Ex : roquefort	Crème, Roquefort	Persil	Ail en poudre	Préparation maison

Esthétique du stand* – 3 points à attribuer par la commission

*photos et détails à fournir en annexe dans votre dossier

Décoration Stand thème mer	Tenue STAFF	Esthétique du stand	Note Globale
/ 1	/1	/1	/3

Nom du restaurateur :

Nombre de plateaux proposés : Nombre de plats proposés :

Les plateaux : Les Coquillages

Liste des coquillages utilisés dans les plateaux	INGREDIENTS		Provenance
	Frais	Surgelé	

Les plats - hors plateaux

Ingrédients principaux Des plats	INGREDIENTS		PREPARATION	
	Frais	Surgelé	Déjà transformé	Fait Maison

Esthétique du stand* – 3 points à attribuer par la commission

*photos et détails à fournir en annexe dans votre dossier

Décoration Stand thème mer	Tenue STAFF	Esthétique du stand	Note Globale
/ 1	/1	/1	/3

Fiche à reproduire au besoin du restaurateur



A COMPLETER PAR LE CANDIDAT – MDLM 2026
NOTATION - RESTAURATION DESSERT EN STAND

Nom du restaurateur :

Nombre de desserts proposés

*(si produit unique veuillez indiquer le nombre des déclinaisons proposées)

N°	NOM DU DESSERT	PREPARATION	
		MAISON OU FABRICATION ARTISANALE	DEJA TRANFORMEE OU INDUSTRIELLE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Esthétique du stand* – 3 points à attribuer par la commission

*photos et détails à fournir en annexe dans votre dossier

Décoration Stand thème mer	Tenue STAFF	Esthétique du stand	Note Globale
/ 1	/1	/1	/3

Le Mondial de La Moule



2,3,4 octobre 2026

BULLETIN DE CANDIDATURE RESTAURATION ET BUVETTE STAND

Nom - Prénom :

Téléphone : Raison sociale :

Adresse :

CP : Ville :

E-mail : Site Web :

Facebook : Insta :

Code APE : N° Siret :

Je candidate pour :

STAND BUVETTE: STAND MICRO-BRASSERIE:

STAND RESTAURATION: STAND DESSERT: STAND ECAILLER:

Produits proposés

Dénomination et format	Prix de vente
.....
.....
.....
.....

Demandes techniques :

Taille du stand unique : 3 M par 3 M

Besoin en électricité : Puissance en Kw :..... (Max 12 pour la restauration et 6 pour les buvettes)

Emplacement remorque frigo 3 ou 5 M3 : oui non

La redevance que vous proposez s'élève à..... € virement chèque

(Chèque à établir à l'ordre du Trésor public à joindre lors de l'inscription).

J'ai pris connaissance des modalités qui figurent dans l'appel à candidature et du règlement général de la manifestation et m'engage à les respecter.

Fait le :

Signature :

A retourner au plus tard le 22/06/2026 à 17h00

