

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 du territoire de Grand Cognac, 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** : 150 personnes
- **Lieu** : Lieu à préciser
- **Date** : 25 octobre 2025 (soir)
- **Type de service** : Service à l'assiette, présentation soignée, service fluide
- **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
- **Élaboration d'un menu en accord avec une sélection de Cognacs** (entrée, plat, dessert, amuse-bouche...)
- **Propositions créatives et cohérentes** mettant en valeur les caractéristiques aromatiques du Cognac
- **Les catégories de Cognac** à intégrer dans les accords devront inclure : VS, VSOP, VS Frozen, XO ou Pineau des Charentes vieille réserve
- Le Cognac ne doit pas être utilisé dans la préparation des plats, mais doit être proposé comme un exhausteur de goût à travers des accords subtils et harmonieux.

2. Contenu de la proposition attendue

Les candidats devront soumettre un dossier comprenant :

- Une présentation de leur entreprise
- Une proposition de menu détaillée, incluant :
 - Amuse-bouche
 - Entrée
 - Plat principal
 - Fromages
 - Dessert
 - Proposition d'accords avec différents Cognacs
- 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
- Qualité du service proposé
- Rapport qualité/prix
- Être sur le territoire de Grand Cognac

4. Modalités de candidature

Les dossiers de candidature doivent être envoyés avant le **15 mai** 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.