

Contre Vents et Marées

**USL DUNKERQUE**

**CONSULTATION  
FOOD & BEVERAGE  
STADE MARCEL TRIBUT**

Saisons 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030



# Contre Vents et Marées

## Sommaire

PREAMBULE & QUELQUES CHIFFRES	p4
ARTICLE 1 – DEFINITIONS	p6
ARTICLE 2 – OBJET & CRITERES D'ATTRIBUTION	p7
ARTICLE 3 – CALENDRIER PREVISIONNEL	p8
ARTICLE 4 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS :	p8
Lot 1 – Exploitation des espaces F&B à destination du grand public (buvettes & club-house)	
Lot 2 – Offre mobile / Food trucks	
Lot 3 – Prestations VIP / hospitalité (loges, salons, « salle multi Tribut »)	
Lot 4 – Prestations événementielles ponctuelles	
Lot 5 – Exploitation des ventes ambulantes (kiosques, « porteurs »)	
Lot 6 – Logistique, matériel et gestion des déchets	
Lot 7 – Boissons uniquement (contrat brasseur/distributeur)	
ARTICLE 5 – ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE	p13
ARTICLE 6 – ENGAGEMENTS DE L'USL DUNKERQUE	p15
ARTICLE 7 – CONDITIONS FINANCIERES	p16
ARTICLE 8 – DUREE DU CONTRAT	p16
ARTICLE 9 – APPRECIATION SPONSORING	p17
ANNEXE 1 : DETAIL DES PRESTATIONS TRAITEUR POUR LES PRESTATIONS VIP	p18
ANNEXE 2 : PRESTATIONS TRAITEUR POUR LES EVENEMENTS PONCTUELS	p21
ANNEXE 3 : PLANS DU STADE TRIBUT	p23

# Contre Vents et Marées



CONTACT : Questions & Propositions potentielles du prestataire - Remerciements p21

ANNEXE COMPLEMENTAIRE : Label Restauration Grand Public (pièce jointe séparément)

# Contre Vents et Marées

## PREAMBULE

L'USLD est une société par actions simplifiée sportive professionnelle, dont le siège social est situé au Stade Marcel Tribut – Avenue du Stade – 59140 DUNKERQUE.

La SASSP USLD a notamment en charge de la gestion et l'animation de l'Équipe Première qui évoluera, pour la Saison 2025/2026, à minima dans le Championnat de France de Ligue 2 BKT, championnat de football professionnel organisé par la Ligue de Football Professionnel (LFP).

L'USLD organise les Matches à domicile de son Équipe Première au Stade Marcel Tribut. Lors de ces matchs, des prestations de restauration sont fournies aux partenaires de l'USLD au sein des Espaces réceptifs du Stade Marcel Tribut.

En-dehors des Matches à domicile, l'USLD organise également des événements ponctuels pour des clients au sein du Stade Marcel Tribut et au sein de ses Espaces réceptifs.

Le club de l'USL Dunkerque lance un appel à candidature pour la saison 2025-2026 (et les suivantes) pour l'exploitation des services de traiteur des « hospitalités -VIP », ainsi que l'exploitation des points de vente "boissons et alimentation" à l'intérieur du stade et sur le parvis (fan-zone), les jours de match (et lors d'événementiels ponctuels).

Nous invitons les entreprises intéressées à soumettre leur candidature, d'ici le 07 Mai 2025, pour l'exploitation de l'ensemble des services ou pour l'une des activités en particulier, selon leurs profils et leurs compétences.

# Contre Vents et Marées

## Quelques chiffres à propos de l'USL Dunkerque et du Stade Marcel Tribut :

- ½ Finaliste de la Coupe de France et 4<sup>ème</sup> de L2 (au 16/04/25) sur la saison 24-25
- 62 440 spectateurs au stade Tribut depuis le début de saison 24-25  
= 85% de taux de remplissage (capacité stade : 4 933 places)
- 420 (actuel) à 550 (potentiel) spectateurs en prestations hospitalités  
= 10 loges (8 à 16 pax) + 3 salons réceptifs
- 4 espaces « buvette » Grand Public & 1 espace buvette « Visiteurs » (In Stadia)
- 4 espaces food-trucks au sein du stade et sur le parvis extérieur de la « Fan Zone »
- + 170K Followers : Communauté en croissance sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter, TikTok)

# Contre Vents et Marées

## CECI EXPOSE, IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

### **ARTICLE 1 : Définitions**

Dans la présente consultation, les termes ci-dessous, qui s'entendent au singulier ou au pluriel en fonction des contextes dans lesquels ils sont utilisés, ont la signification qui en est donnée ci-après :

- Calendrier Officiel : désigne le calendrier de l'ensemble des rencontres du Championnat de France de Ligue 2 BKT auxquelles l'Équipe Première de l'USLD participera au cours de la Saison.
- Championnat de France de Ligue 2 BKT : désigne la deuxième division du championnat de football professionnel en France, organisé par la Ligue de Football Professionnel (LFP) dans lequel évolue actuellement l'Équipe Première de l'USLD
- Équipe Première : désigne l'équipe masculine de football de l'USLD évoluant actuellement en Championnat de France de Ligue 2 BKT
- Match(s) à domicile : désigne les Matches officiels de l'Équipe Première se jouant au Stade.
- Match(s) officiel(s) : désigne, à l'exclusion de tout autre, tout match disputé dans le cadre du Championnat de France de Ligue 2 BKT ou de la Coupe de France.
- Saison : désigne la période du 1<sup>er</sup> juillet de l'année N au 30 juin de l'année N+1.
- Stade : désigne le lieu où l'Équipe Première joue l'ensemble de ses Matches à domicile. Actuellement, le Stade est situé Avenue du Stade - 59140 DUNKERQUE.
- Prestations VIP : désignent les prestations de restauration fournies aux partenaires de l'USLD lors des Matches à domicile (cocktails d'avant-match, mi-temps et repas d'après-match)

# Contre Vents et Marées

- Espaces réceptifs : désignent les 10 loges et 3 salons du Stade (Loges : 5 loges de 8 personnes et 5 loges de 16 personnes ; Salon 1909 : 160 personnes ; Club Jean Bart : entre 30 et 50 personnes ; Quai de la Citadelle : 100 personnes)
- « Fan Zone » : désigne l'espace de 200m<sup>2</sup> situé sur le parvis extérieur du stade, situé Rue de Krefeld

## ARTICLE 2 : Objet & Critères d'attribution

Objet : Le présent appel d'offre a pour objet la mise en place, l'exploitation et la gestion commerciale des services de restauration et buvette lors des événements sportifs (matches professionnels), ainsi que lors des événements ponctuels organisés par le club (tournois, événements (culturels, B2B), animations partenaires...), à l'intérieur et à l'extérieur du stade.

Critères d'attribution : Le comité d'attribution, de façon décisionnaire, concèdera le(s) lot(s) au(x) candidat(s) dont l'offre sera la plus adaptée au regard des critères les plus prégnants. Il sera particulièrement attentif à la qualité des produits, à la dimension RSE / écoresponsable et aux moyens mis en œuvre pour délivrer une prestation de qualité contribuant à l'optimisation de l'expérience client. Dans l'hypothèse où la consultation se révélerait infructueuse, le comité d'attribution se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler la consultation de façon discrétionnaire et/ou d'engager des négociations de gré à gré avec l'un des candidats.

La volonté du Club est de trouver un ou plusieurs prestataire(s) professionnel(s) impliqué(s) prêt(s) à s'inscrire dans la stratégie de développement du Club. Ainsi, un candidat prestataire peut se positionner sur l'ensemble des lots proposés, sur plusieurs ou même un seul.

La dynamique d'énergie devra toujours être d'aider le Club à maximiser le nombre d'entrées au stade Tribut par le biais d'une prestation optimisée vers l'Expérience Client car il fera partie intégrante de la « fan expérience » lors des rencontres de l'USLD.

Conditions et exigences :

1. Respect rigoureux des cahiers des charges professionnels du métier, liés à la sécurité, à l'hygiène et aux capacités d'accueil du public.

# Contre Vents et Marées

2. Expérience avérée dans le domaine de la restauration et/ou de la gestion de points de vente alimentaires.
3. Capacité à fournir des services de haute qualité et à répondre aux attentes des supporters et des invités VIP.

Critères	Pondération
Qualité et diversité de l'offre	25%
Organisation logistique, sécurité alimentaire & hygiène	15%
Modèle économique proposé (redevance financière & proposition sponsoring)	25%
Références dans le domaine sportif & respect du cahier des charges du Critère 31300 de la Licence-Club : Label Restauration Grand Public (LFP)	25%
Engagements RSE (« anti-gaspi », circuit court, « zéro plastique », produits locaux, don association, compost déchets alimentaires... etc.)	10%

## **ARTICLE 3 : Calendrier Prévisionnel**

- Lancement appel à candidature le mardi 22 avril 2025
- Délai pour candidater jusqu'au mercredi 07 mai 2025 (à l'adresse : [direction@usldunkerque.com](mailto:direction@usldunkerque.com))
- Études des offres et entretiens avec candidats jusqu'au 23 mai 2025
- Décision prise d'ici le 06 juin 2025
- Rédaction et signature des accords avant le 13 juin 2025

## **ARTICLE 4 : Description des prestations**

### **Lot 1 : Exploitation des espaces F&B à destination du grand public (buvettes & club-house)**

Ce lot concerne la gestion des 4 buvettes fixes situées dans les tribunes, et du club-house :

- Vente de boissons (softs, bières selon licence (à confirmer)), snacks, produits chauds, en intégrant une offre non-carnée ;

# Contre Vents et Marées

- Gestion du personnel, hygiène, sécurité alimentaire, réassorts ;
- Gestion des moyens de paiements, solutions d'encaissements\*, selon et des flux financiers les jours de match (\*fournies par le prestataire ou par l'USLD, choix à définir) ;
- Proposition d'une carte variée, avec des produits de qualité, à tarifs accessibles (tarifs préférentiels & abonnés) ;
- Respect des grands principes du cahier des charges de la Licence-Club : Label Restauration Grand Public (LFP) ;
- Thématisation de l'espace de vente pour contribuer au développement de la « Fan Expérience » et à la convivialité des espaces (aménagement de mobiliers adaptés à la consommation sur place) ;
- Mise en place d'une signalétique claire, en adéquation avec la charte graphique USLD et en accord avec le service communication USLD ;
- Adaptation de l'offre sucrée / salée aux différents créneaux horaires des matchs ;
- Animations culinaires calendaires à proposer ;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire & l'intégration de packagings adaptés, des exemples démontrant le respect du cahier des charges du Critère 31300 de la Licence-Club : Label Restauration Grand Public (LFP).

## Lot 2 : Offre mobile / Food trucks

Ce lot porte sur l'implantation de food trucks au sein de la « Fan Zone » sur le parvis extérieur :

- Il est proposé aux prestataires de candidater pour un (ou plusieurs) emplacement(s) FoodTruck
- Variété culinaire (street food, cuisines du monde, options végétariennes...)
- Respect des normes d'hygiène et d'esthétique des installations
- Autonomie des prestataires dans la gestion du matériel et du personnel
- Coordination de plusieurs food trucks les jours d'affluence par le staff USLD

## Lot 3 – Prestations VIP / hospitalité (loges, salons, « salle Multi Tribut »)

# Contre Vents et Marées

Lors des Matches à domicile, l'USLD organise des Prestations VIP au sein des Espaces réceptifs du Stade à destination de ses partenaires. Poursuivant la volonté de « monter en gamme » sur ses offres hospitalités / VIP, l'USLD souhaite revoir le format de service au sein de ses espaces réceptifs, via un contrat de 2 à 3 saisons au plus, en intégrant :

- La personnalisation des offres dans les loges,
- Des actions d'éco-responsabilité en matière d'alimentation (anti gaspi, circuit court...etc.)
- Et soucieux de disposer d'une remise d'offre complète proposant « service au plateau » (nombre de pièces / personne) et/ou un buffet de produits (fonctionnement du salon 1909).

Ainsi, ce lot vise l'offre traiteur pour les espaces premium du club :

- Service pour salons partenaires, loges, espaces hospitalité
- Buffets, cocktails, service au plateau / à l'assiette / au buffet selon les matchs et invités
- Capacité à proposer une carte haut de gamme, locale et/ou à thème
- Présentation soignée, gestion du personnel de service
  - Pour la Saison 2025/2026 – Ligue 2 BKT (selon résultat final de la saison sportive 24-25)

17 Matches à domicile, selon le Calendrier officiel ;

Éventuel play-off, puis potentiel match des barrages d'accèsion à la Ligue 1 (en fonction des résultats des play-offs), selon le Calendrier officiel.

- Pour la Saison 2025/2026 – Ligue 1 (selon résultat final de la saison sportive 24-25)

17 Matches à domicile, selon le Calendrier officiel ;

Éventuel match des barrages pour le maintien en Ligue 1, selon le Calendrier officiel.

Étant ici précisé que les dates seront communiquées par l'USLD au prestataire dès que possible en fonction du Calendrier officiel.

Par ailleurs, dans le cas où l'Équipe Première jouerait des Matches à domicile dans le cadre de play-offs et/ou de barrages, l'USLD en informera le prestataire dès que les dates seront fixées par les instances du football.

# Contre Vents et Marées

S'agissant de la Coupe de France de Football et les matchs qui pourraient potentiellement se dérouler au Stade, l'USLD communiquera également les dates de ces matchs au prestataire dès que possible en fonction des tirages et du parcours sportif de l'Équipe Première dans cette compétition.

L'USLD se dégage de toute responsabilité quant aux potentielles modifications des dates ou lieux des Matches à domicile et des matchs de Coupe de France décidées par les instances du football français (LFP ou FFF).

Étant ici précisé que dans le cas où un match serait délocalisé dans un autre stade, l'USLD avertira le prestataire dès que possible et le rencontrera pour organiser, si le lieu le permet, les Prestations VIP au sein des espaces réceptifs de cet autre stade.

## Lot 4 – Prestations événementielles ponctuelles

En-dehors des Matches à domicile, l'USLD organise également des événements ponctuels pour des clients au sein de ses Espaces réceptifs.

Par ailleurs, d'autres événements en-dehors du Stade peuvent éventuellement être organisés par l'USLD au cours de la Saison, à destination notamment de ses partenaires et/ou du grand public.

Dans le cadre de ces événements, l'USLD sollicitera en priorité le prestataire choisi et cette sollicitation fera l'objet d'une demande spécifique liée à l'événement étant donné qu'il s'agira d'événements ponctuels dont les dates ne sont pas encore définies et les commandes de l'USLD au traiteur pourront dépendre du projet du client pour lequel l'événement est organisé.

- Ce lot s'applique aux autres événements (sportifs ou non sportifs) organisés au stade :
  - séminaires, visites, journées clubs, animations partenaires, animations culturelles, concerts
  - Capacité d'adaptation selon le format, l'horaire et le public
  - Offre sur-mesure et logistique complète

## Lot 5 – Exploitation des ventes ambulantes (kiosques, « porteurs »)

# Contre Vents et Marées

Ce lot couvre les prestations de « vente mobile » :

- Vente de boissons, snacks et confiseries dans les tribunes ou zones de circulation
- Rapidité de service, matériel adapté (sacs à dos à pompe, kiosques roulants...)
- Formation du personnel à l'accueil et au service mobile

## Lot 6 – Logistique, matériel et gestion des déchets

Ce lot comprend :

- Mise à disposition et entretien du matériel (tireuses, réfrigérateurs, comptoirs...)
- Approvisionnement en consommables (gobelets, serviettes...)
- Tri et gestion des déchets avec une démarche écoresponsable
- Nettoyage des zones de vente et de préparation

## Lot 7 – Boissons uniquement (contrat brasseur/distributeur)

L'importance accordée au public du stade Tribut doit être partagée par les partenaires du Club. C'est pourquoi, au-delà d'un Brasseur, l'USLD souhaite s'associer à un partenaire capable de contribuer au développement du Club et à l'amélioration de l'expérience spectateur.

Ainsi, il sera également attendu du Brasseur de proposer au Club des innovations en termes de service client afin de maintenir l'USLD sur les plus hauts niveaux de service. Que ce soit via de l'équipement et/ou des nouveautés en termes de produits, le Brasseur pourra s'appuyer sur le Club pour tester et innover en matière de service.

Que ce soit par la lutte contre le gaspillage des boissons & l'intégration de packagings adaptés, il est attendu des actions RSE & écoresponsables dans le cadre d'un respect scrupuleux du cahier des charges du Critère 31300 de la Licence-Club : Label Restauration Grand Public (LFP).

Si ce Cahier des Charges représente une opportunité commerciale incontestable pour le Brasseur, il s'agit également d'une responsabilité en termes de produits proposés aux participants des manifestations du Club. En effet, les supporters sont aussi exigeants en matière de football que de qualité de produits proposés au Stade.

Le Brasseur devra donc pouvoir proposer une gamme large, de qualité et s'adapter aux volontés des fans afin de maintenir un niveau de qualité constant sur la durée du partenariat.

# Contre Vents et Marées

Ce lot vise un partenariat avec un fournisseur de boissons :

- Softs, eaux, jus ;
- Bières ;
- Vins (blanc / rouge / rosé, selon périodes et repas proposés) & spiritueux & champagne pour les prestations hospitalités – VIP ;
- Aide matérielle (tireuses, frigos) et formation à l'utilisation ;
- Proposition commerciale attractive et engagement possible en sponsoring ;
- Livraison & réception des boissons en garantissant la bonne organisation logistique les jours de matchs.

## **ARTICLE 5 : Engagements du(es) Prestataires**

Le(s) prestataire(s) choisi(s) suite à la présente consultation s'engagera(ont) notamment à :

- Assurer l'exploitation des espaces F&B à destination du Grand Public, en garantissant à la fois, le suivi hygiène et la qualité des produits proposés à la vente, l'efficacité dans la gestion du temps de service (notamment à la mi-temps), et la qualité d'accueil et de service auprès des spectateurs du match.
- Proposer un plan d'investissement pluriannuel pour les prestations liées aux espaces réceptifs et aux espaces de vente pour le grand public.
- Définir un tarif de base par personne pour chaque Prestation VIP et/ou événement organisés par l'USLD, afin que ce dernier puisse ajuster le nombre de personnes pour chaque Match à domicile suivant une grille tarifaire. L'objectif étant que cette grille tarifaire soit dégressive par rapport au nombre de partenaires présents au sein des Espaces réceptifs du Stade) ;
- Proposer et mettre en place une/des animation(s) culinaire(s) au sein des Espaces réceptifs pour chaque Match à domicile (ex : « Show cooking » ; stands de dégustation à thème ; ateliers de dégustation ; mise en avant de produits et/ou plats locaux) ;

# Contre Vents et Marées

- Inclure dans ses prestations (Prestations VIP et événements organisés par l'USLD) tous les éléments nécessaires pour le bon déroulement et notamment, l'aménagement du local traiteur, des buffets / plateaux, la mise à disposition de la vaisselle, etc.) ;
  - Mettre à disposition de l'USLD pour les Matches à domicile, un nombre minimum de serveurs(ses) en ayant un « dresscode » commun à l'ensemble du personnel Traiteur :
    - Pour le Club Jean Bart : minimum 3 serveurs(ses)
    - Pour le Quai de la Citadelle : minimum 3 serveurs(ses)
    - Pour le Salon 1909 : minimum 5 serveurs(ses)
    - Pour les Loges : minimum 6 serveurs(ses) (3 dans chaque aile de la Tribune Rouvroy)
  - Proposer selon son expérience toute suggestion permettant de développer les Prestations VIP, en accord avec l'USLD ;
  - Personnaliser les Espaces réceptifs, en lien avec l'USLD et selon les propositions du prestataire traiteur (ex : PLV ; mise en place de buffets personnalisés ; plateaux et serviettes à l'effigie de l'USLD (en option)) et thématiser les Espaces réceptifs en fonction de la période de l'année (Noël, Pâques, Saint Martin, Carnaval...).
- Étant ici précisé que le prestataire devra inclure dans sa prestation tout élément matériel nécessaire au bon déroulement de celle-ci (aménagement des espaces, personnalisation des bars, mise en avant de ses produits...);
- Proposer des avantages aux partenaires de l'USLD ;
  - Effectuer un événement à titre gracieux par Saison (ex : soirée de présentation de l'Équipe Première aux partenaires en début de Saison) ;
  - Actions RSE & écoresponsables :
    - Trier les déchets (respect du tri sélectif + absence de bouteilles plastiques) ;
    - Utiliser des packagings adaptés : Suppression des emballages et contenants en plastique à usage unique ;

# Contre Vents et Marées

- Réduire au maximum son empreinte carbone en privilégiant les produits locaux et circuit court ;
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur et notamment, à :
  - Utiliser des gants adaptés à la restauration pour manipuler la nourriture
  - Détailler les menus pour alerter sur les différents allergènes possiblement présents
  - Nettoyer intégralement les locaux utilisés
  - Vérifier qu'aucune denrée alimentaire n'est laissée après utilisation des locaux
- Prestation réalisée dans les règles de l'art respectant scrupuleusement les exigences du Label Restauration de la Ligue de Football Professionnel.

Le détail des prestations attendues par l'USLD pour ses Prestations VIP lors de ses Matches à domicile dans ses différents Espaces réceptifs figure en annexe de la présente consultation (ANNEXE 1).

## **ARTICLE 6 : Engagements de l'USL Dunkerque**

L'USLD s'engagera auprès du/des prestataire(s) sélectionné(s) à :

- Faire appel au prestataire pour toute commande de restauration, que ce soit pour les Matches à domicile ou pour les événements organisés par l'USLD au sein du stade Tribut.  
L'USLD se réserve toutefois le droit de solliciter un autre prestataire en cas d'indisponibilité ou d'incapacité pour le prestataire choisi de fournir la/les commande(s) ;
- Mettre à disposition du prestataire le matériel dont l'USLD dispose et nécessaire pour le bon déroulement des prestations ;
- Promouvoir la marque du prestataire à l'intérieur du Stade et sur les supports de visibilité et communication du club (site web, réseaux sociaux...etc).

# Contre Vents et Marées

## ARTICLE 7 : Conditions financières

Le prestataire proposera les modalités financières de son offre :

- Redevance fixe et/ou variable reversée au club (de préférence forfait fixe par match, ou proposition d'un % du CA HT réalisé en cas de mise en place d'un système d'encaissement digital permettant le « cashless » au sein du stade Tribut) ;
- Proposition d'un modèle économique clair, incluant :
  - Prix de vente publics proposés
  - Investissements matériels éventuels pris en charge par le prestataire
  - Estimation du chiffre d'affaires par type de match (classique en championnat, amical / caritatif, coupe).

Le règlement des commandes par l'USLD auprès du prestataire se fera par virement bancaire à la fin de chaque mois.

Un Relevé d'Identité Bancaire sera fourni par le prestataire à l'USLD, le jour de la signature de la convention de partenariat les liant.

Étant ici précisé que, pour chaque Saison, toutes les commandes et virements seront soldés au 30 juin, soit au terme de chaque Saison.

## ARTICLE 8 : Durée du contrat

Un Contrat de plusieurs années est envisagé, de manière à nouer une relation de partenariat à moyen / long terme entre l'USLD et le(s) prestataire(s), avec par exemple :

- Une première période de 2 saisons dès la saison 2025-2026, renouvelable 1 fois pour 3 saisons, soit jusqu'à 5 saisons sportives, à la fin de la saison 2029-2030.

Une collaboration de plusieurs années de manière à pouvoir imaginer des investissements matériels conséquents pour le club et le prestataire (destinés à l'amélioration des aménagements des espaces de vente / préparation / cuisson au sein du stade), avec par exemple :

- Installation d'un office de réchauffage / préparation
- Achat de conteneurs restauration pour le Grand Public

# Contre Vents et Marées

- Achat de mobiliers destinés à la consommation sur place
- Investissement dans des distributeurs de boissons autonomes
- ...etc.

Possibilité de réévaluation du contrat à l'issue de chaque saison, après paiement du solde des indemnités (fixes et/ou variables de redevance d'exploitation des espaces, du prestataire vers le club), en fin de saison sportive et u plus tard le 30 juin de chaque année.

## **ARTICLE 9 : Appréciation Sponsoring**

En complément, le prestataire aura la possibilité de devenir partenaire de l'USLD avec une participation financière en sponsoring direct sur l'ensemble de la durée du partenariat (Saisons 2025/2026 à 2027/2028 à minima).

La proposition financière devra comporter trois éventualités selon le niveau dans lequel l'Équipe Première évoluera (Ligue 2, Ligue 1, ou National 1).

En contrepartie, l'USLD proposera des prestations adaptées selon les offres sponsoring du moment.

Les offres des candidats désireux de proposer du sponsoring à l'USLD seront analysées de manière prioritaire.

# Contre Vents et Marées

## ANNEXE 1

### LOT 3 : PRESTATIONS VIP / HOSPITALITES

Le prestataire s'engage à être force de propositions pour fournir les prestations traiteur détaillées ci-dessous pour chaque Match à domicile (et potentiellement pour les matchs de barrages et/ou play-offs, et les matchs de Coupe de France, se déroulant au Stade).

Les Espaces réceptifs du Stade se décomposent de la façon suivante :

1. Loges : 5 loges de 8 personnes et 5 loges de 16 personnes : service à table ;
2. Club Jean Bart : entre 30 et 50 personnes : service à table ;
3. Salon 1909 : 160 personnes : buffets et mange-debout ;
4. Quai de la Citadelle : 100 personnes buffets et tables hautes.

### PRESTATIONS EN AVANT-MATCH

Prestations LOGE (repas assis) :

- Suggestions à faire par le(s) candidat(s)  
Exemple : Amuse-bouches variés sur plateaux

Prestations en espaces réceptifs :

- Club Jean Bart : repas assis
  - Suggestions à faire par le(s) candidat(s)  
Exemple : Amuse-bouches variés sur plateaux
- Salon 1909 :
  - Suggestions à faire par le(s) candidat(s)  
Exemples : Biscuits apéritifs et amuse-bouches variés  
Service plateaux et « buffets show cooking » de produits locaux
- Quai de la Citadelle :
  - Suggestions à faire par le(s) candidat(s)

# Contre Vents et Marées

Exemples : Biscuits apéritifs & Amuses-bouches variés en mettant en avant les produits du terroir dans l'esprit des « halles »

## PRESTATIONS A LA MI-TEMPS

Prestations LOGE (repas assis) :

- Entrée type Terre/Mer (prestation adaptée en fonction des horaires des matchs)

Prestations en espaces réceptifs :

- Club Jean Bart :
  - Entrée type Terre/Mer (prestation adaptée en fonction des horaires des matchs)
- Salon 1909 :
  - Entrée type Terre/Mer (prestation adaptée en fonction des horaires des matchs)
- Quai de la Citadelle :
  - Planches charcuteries, beignets de crevettes, fromage frit, calamars frits, ...

## PRESTATIONS EN APRES-MATCH

Prestations LOGE (repas assis) :

- Plat type Terre/Mer (1 plat chaud minimum)
- Fromage \*

# Contre Vents et Marées

- Dessert \*

## Prestations en espaces réceptifs :

- Club Jean Bart :
  - Plat type Terre/Mer (1 plat chaud minimum)
  - Fromage \*
  - Dessert \*
- Salon 1909 :
  - Buffets ou assiettes type Terre/Mer (1 plat chaud minimum)
  - Fromage \*
  - Dessert \*
- Quai de la Citadelle :
  - Wraps, croques, burgers, hot-dogs, fish & chips, mini welsch, pizza, mini carbonnade... etc
  - Buffets sucrés

## Formule « plateau bénévoles » - Délégués : (environ 15 personnes, en fin de rencontre)

- Plateau type campagnard ou thème type Terre/Mer
- Fromage \* / Dessert\*

\* Pour l'ensemble des prestations en loge et en espaces réceptifs, une attention particulière est portée sur les fournisseurs locaux / régionaux des fromages et desserts.

# Contre Vents et Marées

## ANNEXE 2

### LOT 4 : EVENEMENTS PONCTUELS

#### PRESTATIONS REPAS

Pour un minimum de 10 personnes

(Proposer une carte avec tarif dégressif pouvant aller jusque 150 / 200 personnes)

#### Prestations ENTREE - PLAT - DESSERT :

- Plat type Terre/Mer (1 plat chaud minimum)
- Fromage
- Dessert
- Prix avec et sans service, prix proposant plusieurs formules (type entrée / plat, plat / dessert)

#### Prestations FORMULE DEJEUNATOIRE :

- Type Terre/Mer (pasta box, salade de pâtes ...)
- Dessert
- Prix avec et sans service

# Contre Vents et Marées

## Prestations APERITIF DINATOIRE type Afterwork :

- Type Terre/Mer
- Plateau crudités, fromage, charcuterie, wrap, navettes ...
- Mignardises sucrées
- Prix avec et sans service

## Prestations PETIT DEJEUNER :

- Type sucré/ salé
- Prix avec et sans service

Nous faire des propositions pouvant répondre aux demandes particulières et exceptionnelles selon l'évènement commandé (type show cooking ou thème spécifique demandé soirée espagnole ...) auquel cas, le prestataire viendra avec son matériel.

Le prestataire s'engage à nous livrer le matin de l'évènement directement dans le salon désigné s'il n'y a pas de service.

Ou à être présent avec toute son équipe minimum 2 heures avant l'évènement pour s'assurer de la bonne préparation et mise en place.

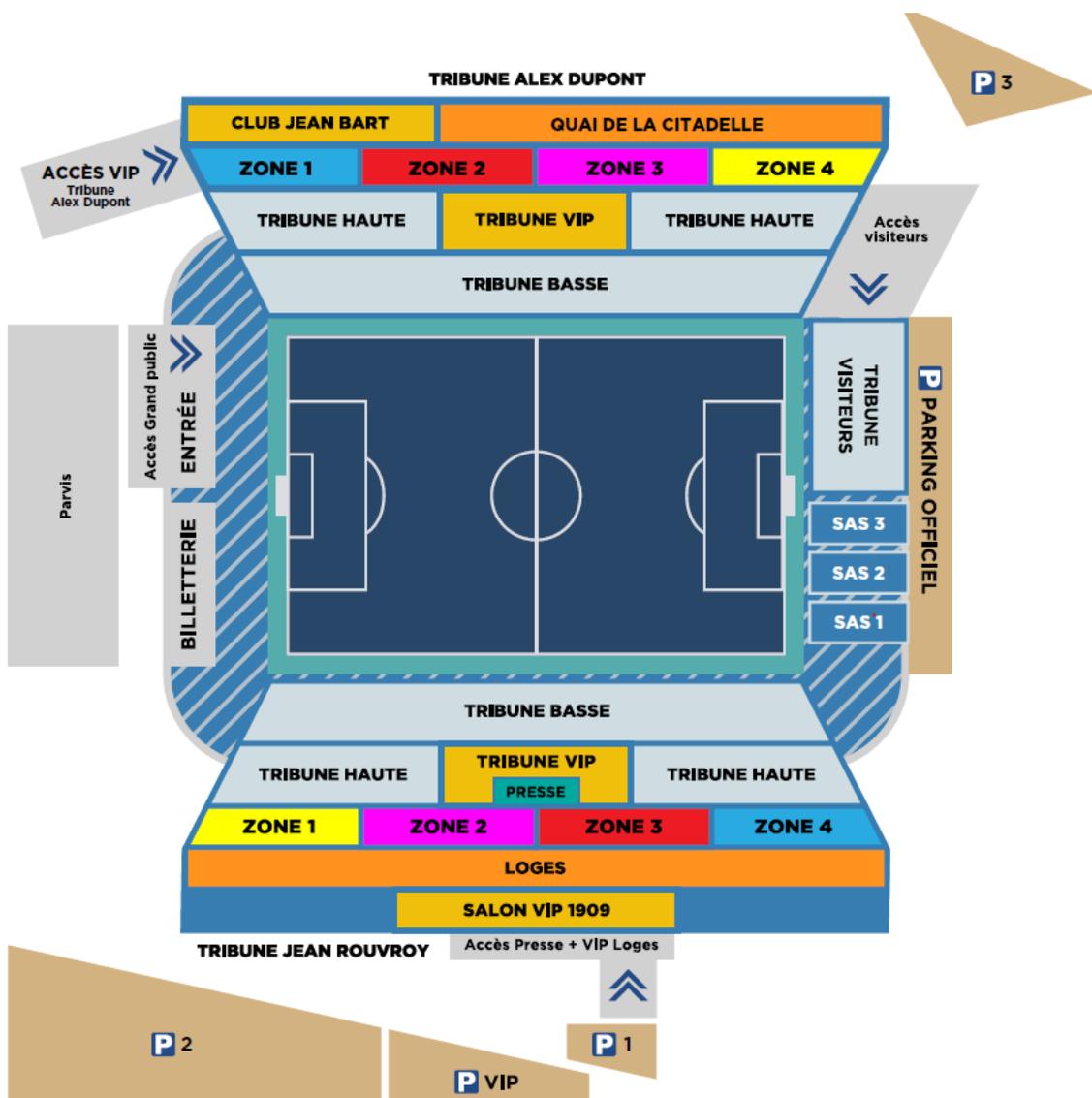
Pour le service, le prestataire s'engage à nous fournir du personnel expérimenté avec une tenue approprié à l'image de l'USLD ainsi que la marque du prestataire.

Le prestataire s'engage à nettoyer intégralement les locaux utilisés et à nous faire remonter dès que possible tout dysfonctionnement afin d'intervenir au plus vite.

# Contre Vents et Marées

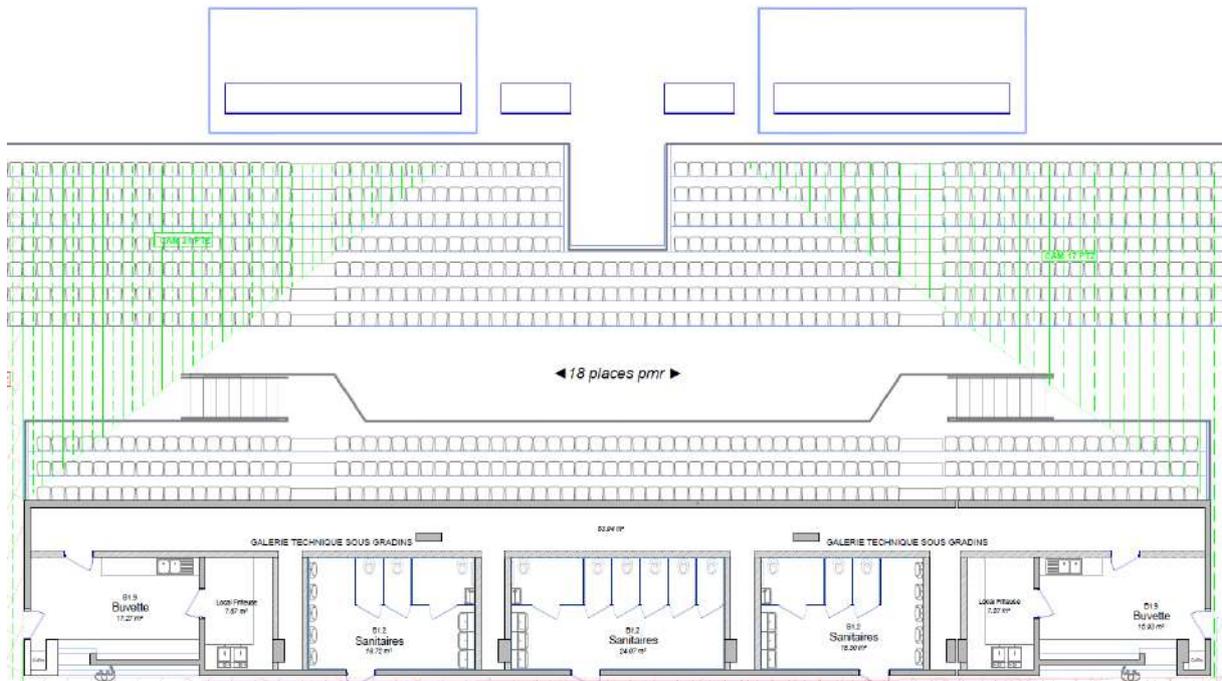
## ANNEXE 3

### PLAN DU STADE MARCEL TRIBUT

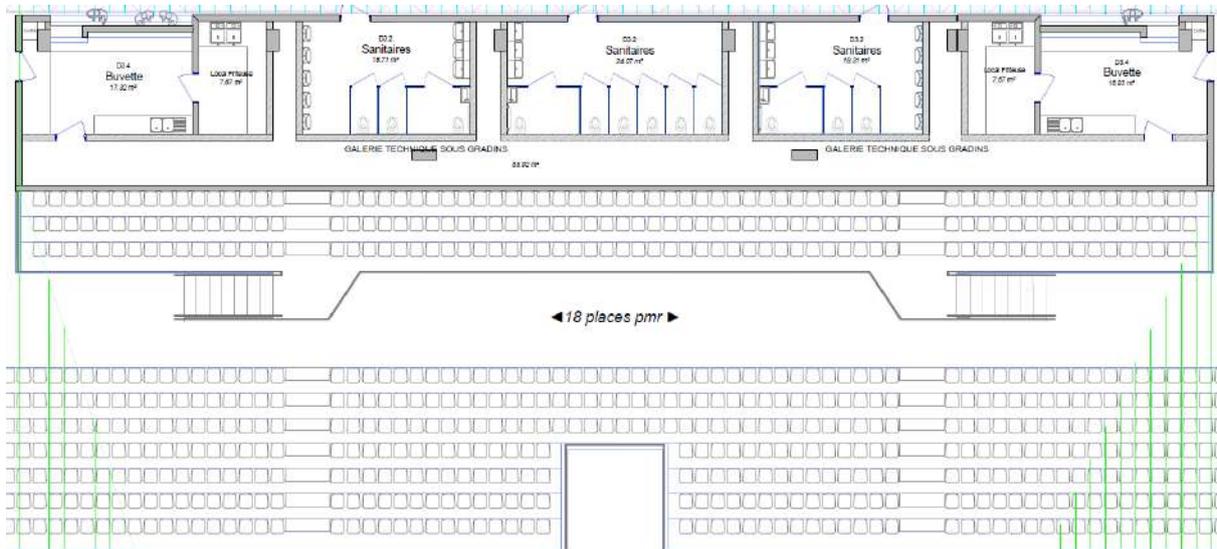


# Contre Vents et Marées

## 2 Buvettes en Tribune Dupont (Nord 1<sup>er</sup> étage)



## 2 Buvettes en Tribune Rouvroy (Sud 1<sup>er</sup> étage)



# Contre Vents et Marées

Merci d'adresser vos candidatures à [direction@usldunkerque.com](mailto:direction@usldunkerque.com)  
en précisant « Candidature F&B Stade Marcel Tribut » en objet de votre mail.

Questions libres et Propositions potentielles du Prestataire

**L'USL DUNKERQUE VOUS REMERCIE  
POUR L'INTERÊT PORTÉ PAR VOTRE ENTREPRISE  
A LA CONSULTATION FOOD & BEVERAGE DU STADE MARCEL TRIBUT**

