



# Point restauration et buvette

6, 7 et 8 juillet 2012

Les Européennes du Goût, c'est un festival gastronomique et culturel, en développement, qui a accueilli plus de 30 000 gastronomes en 2011.

Le festival débute le vendredi 6 juillet à 12h00. L'accueil des restaurateurs se fera de 7h30 à 11h30. (Possibilité de s'installer dès le jeudi après midi, sur demande au 04.71.45.46.32)

## Les points restaurant et les buvettes dans leurs nouvelles formules c'est :

- Les Européennes du goût, a choisi de mettre en avant la filière BOVINE.
- Des prestataires qui adoptent réellement une démarche qualité et fraîcheur dans les produits proposés
- Des critères de sélection pour les points restaurant qui seront réduits en nombre
  - La qualité, l'originalité et la fraîcheur des produits
  - La quantité (proposée à l'assiette et jusqu'au dimanche midi)
  - La diversité, l'originalité et le prix (proposer au moins un menu à 10€)

**A chaque postulant de faire une offre détaillée sur papier libre (critères ci-dessus)**

## Pour info :

- Un aménagement sur le marché proposera un espace dégustation ce qui permet la vente de produits à l'assiette ou au verre.
- Les horaires d'ouvertures du marché sont modifiés :
  - Vendredi 6 juillet de 12h à 24h
  - Samedi 7 juillet de 10h à 24h
  - Dimanche 8 juillet de 10h à 17h



# Fiche d'inscription

Société et n° SIRET: .....

Marque d'identification Service Sanitaire.....

N° de déclaration et d'enregistrement DSV du département d'origine.....

Nom-Prénom : .....

Adresse complète : .....

.....

Téléphone : .....

Fax : .....

Tél portable (pendant l'événement) : .....

Mail : .....

Web : .....

Nombre de badges exposants souhaités : .....

Réservation	Tarif unitaire net sans TVA	Nbr	Total	arrhes (50%)
<b>1 emplacement restauration</b> 1 chalet bois de 2 m par 3 m (avec 1 prise 16 ampères, 3 kw) + stands bâchés	1530 €			765 €
<b>1 emplacement buvette</b> à proximité des points restauration (Chapiteau buvette « bar à vins »)	1750 €			875 €
<b>1 emplacement buvette</b> à proximité des points restauration : ( « bar à bières et limonades » )	2200 €			1100 €
Chapiteau restauration capacité de 500 places assises	Gratuit	1	1	0
<b>Communication : parution dans le catalogue exposant</b> <b>Nous joindre une plaquette d'information</b>	Gratuit	1	1	0
<b>TOTAL</b>				

▪ Joindre un chèque de 765 € (ou 1100€ pour une buvette) correspondant à l'inscription à la manifestation à l'ordre du **Trésor Public** et un autre chèque de 72€ correspondant à la caution des bâches latérales de la structure 3m x 2m. Il vous sera restitué le dimanche soir. Un deuxième chèque de 765€ (ou 1100€ pour buvette) vous sera demandé le jour de votre arrivée sur la manifestation.

Pièces à fournir :

- Copie de l'assurance RC comme exposant
- Copie de l'immatriculation MSA, Registre des Métiers ou du Commerce



# Fiche Produit

**D**ans le but d'œuvrer pour la promotion des produits de qualité les « Européennes du Goût » mettent en place « une charte de qualité », à laquelle devront se conformer tous les exposants du festival. La vocation de cette charte est de valoriser le travail des professionnels de l'agroalimentaire qui ont sélectionné leur matière première, maîtrisé leur fabrication, contrôlé la qualité de leur produit, pris soin d'informer et d'aider le grand public à faire son choix.

Spécialités de l'entreprise : .....

Produits présentés aux Européennes du Goût : .....

.....  
.....

**La vente au verre est formellement interdite sur les points restaurations.**

Je certifie que les produits que je vends sont issus de ma production :  OUI .....  NON

## **Signes de qualité :**

AOC / AOP       Label Rouge       Certificat de Conformité

IGP       Agriculture Biologique       STG

Autre (marque locale ou régionale, ...) : .....

Démarche qualité :

HACCP       ISO      Autre : .....

Récompenses à des concours gastronomiques ou inscriptions dans des guides : .....

.....

Une fois l'ensemble des dossiers de candidature réceptionnés, une réunion de travail sera mise en place pour réaliser le choix des produits de manière définitive avec l'ensemble des participants.



# Fiche Technique

► Description du stand (matériaux facilement lavables) et du matériel utilisé pour l'hygiène des mains (exemples : jerrycane d'eau à robinet et système de récupération des eaux usées, savon et papier essuie-mains) : .....

► Besoins électriques:  220 V monophasé (3A maxi)  Autre.....  
 Triphasé 15 amp

► Votre matériel :

Une plaque électrique ?	Nombre .....	Puissance totale .....
Un four à micro-ondes ?	Nombre .....	Puissance totale .....
Un réfrigérateur / un congélateur	Nombre .....	Puissance totale .....
Une résistance ?	Nombre .....	Puissance totale .....
Un bain-marie ?	Nombre .....	Puissance totale .....
		<b>Total</b> .....

Autres : .....

Véhicule réfrigéré  oui  non (type et immatriculation) :.....  
Puissance nécessaire..... Mono  Tri

## Engagement

**Je joins deux chèques (condition obligatoire) à l'ordre du Trésor Public:**

1<sup>er</sup> chèque, encaissable à l'inscription N° de chèque : .....  
2<sup>ème</sup> chèque, de caution restitué le dimanche soir N° de chèque : .....

Je soussigné, ..... (nom-prénom), certifie avoir pris connaissance de la Charte de Qualité, du règlement et des conditions de location et je m'engage à m'y conformer. Je certifie que les informations indiquées dans ce dossier sont sincères.

Fait à ....., le .....

**Signature** (précédée de la mention « lu et approuvé ») **et cachet** :

**Dossier à retourner complet avec les 2 chèques pour fin mars:**

Service Commerce de la Ville d'Aurillac - Mairie d'Aurillac - BP 509 - 15 005 AURILLAC :  
04.71.45.46.32

Informations générales « Les Européennes du Goût » : 04.71.46.86.50 / festival@e-gout.fr /  
www.e-gout.fr

