



DOMAINE LA COURTADE
PORQUEROLLES

APPEL A PROJET

Mise à disposition de l'espace de restauration « Le Poisson Ivre » pour les saisons 2027 et 2028

Dans le cadre du renouvellement de la mise à disposition de l'espace dédié à la restauration du Domaine La Courtade (restaurant dénommé Le Poisson Ivre), nous appelons les professionnels de la restauration et de l'accueil du public intéressés par la gestion du point de restauration (rénové entièrement en 2026) à bien vouloir nous contacter.

Contexte :

La SCEA La Courtade Porquerolles exploite un domaine viticole de 37 hectares sur Porquerolles. Dans ce cadre, le Domaine souhaite pouvoir proposer à ses visiteurs un service de buvette. N'ayant pas les compétences afin de délivrer ce service, **nous souhaitons faire appel à un professionnel capable d'assurer l'exploitation de cet espace (Licence III nécessaire)** et de fournir une prestation de service culinaire.

Mise à disposition :

Le Domaine **met à disposition** de l'Exploitant un espace afin que celui-ci y exploite une buvette comprenant les éléments suivants :

- un espace plonge, point de lavage, bac à graisse et regard,
- une espace de réception et de lavage des marchandises, bac à poisson équipé,
- un espace frigorifique (dont 1 chambre froide),
- un espace de stockage se avec étagères,
- un comptoir d'accueil pour la clientèle,
- l'équipement électrique : alimentation pour hotte et prises électriques,
- un four, un variocooking,
- des alimentations en eau froide et eau chaude pour poste de lavage,
- un sanitaire et vestiaire pour le personnel,
- deux sanitaires PMR pour la clientèle
- des chaises et tables en extérieurs sur une surface d'environ 200 m²
- un auvent d'accueil client et de préparation / dressage d'environ 58 m²
- une caisse enregistreuse

Obligations :

L'Exploitant fournira la vaisselle et les verres, les denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas, les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe, le petit matériel complémentaire nécessaire au bon fonctionnement de la buvette, etc...

L'Exploitant se chargera d'obtenir les autorisations d'usage et veillera au respect des réglementations de l'art (licences, hygiène, etc...). Le soumissionnaire doit confirmer dans son offre, les polices d'assurance nécessaires conformes aux pratiques du marché auprès d'une société d'assurance notoirement solvable. Le recrutement et la gestion du personnel incombera entièrement à l'Exploitant.

L'Exploitant devra prendre en compte le lieu particulier (parc national, Domaine attenant à un fonds de dotation)





DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cahier des charges :

La buvette est ouverte de **10h00 à 18h00 du mardi au dimanche** (hors événements spéciaux prévus à l'avance) pendant la saison. En dehors des services du midi, l'exploitant s'engage à proposer une carte de restauration rapide, comprenant des mets salés et sucrés (sandwich, tapas, pâtisserie « maison ») avec la carte des boissons chaudes et fraîches.

L'exploitant proposera une carte offrant une cuisine faite maison, savoureuse, saine et légère basée sur un assemblage raffiné de produits frais issus de préférence de l'agriculture biologique. Il s'engage à utiliser au mieux les ressources présentes dans la région qui permettent de découvrir la richesse d'un terroir, le savoir-faire de producteurs locaux ou régionaux engagés dans la préservation de leur écosystème.

Les cartes seront élaborées en partenariat avec le Domaine et devront être agréées par le Domaine.

Conditions :

Le Domaine met à disposition les équipements et locaux évoqués ci-dessus pour les **saisons 2027 et 2028** (2 saisons d'avril à novembre – les dates précises seront indiquées ultérieurement). En contrepartie, l'exploitant encaisse l'intégralité des règlements des prestations qu'il assure. Il reverse à la SCEA 10% du chiffre d'affaires mensuel HT.

L'exploitant prend en charge l'ensemble des frais de fonctionnement (salaires, charges sociales, approvisionnement, eau, électricité, gestion du bac à graisse, prorata effluents, etc...).

Candidatures :

Si le projet vous intéresse, merci de bien vouloir nous faire parvenir votre dossier avant le **15 novembre 2026**. Il doit contenir au moins un projet de carte, une liste de fournisseurs (fruits et légumes, viandes, poissons, etc...) une simulation de compte de résultat, un organigramme et un document d'explicitation de fonctionnement (contraintes insulaires).

Mail : faudibert@lacourtade.com

Pour toutes informations : Florent AUDIBERT 07.79.99.52.38

Confidentialité

L'ensemble des informations communiquées avec le présent appel d'offres sont strictement confidentielles. Vous prendrez toute mesure nécessaire pour en assurer la confidentialité.

Choix de l'exploitant

Le soumissionnaire reconnaît que le Domaine puisse rejeter toute offre sans avoir à justifier les motifs de sa décision. A ce titre il renonce expressément à tout recours à l'encontre du Domaine dans l'hypothèse où le Domaine ne retient pas son offre.

Les soumissionnaires seront informés par écrit que leur offre n'a pas été retenue. Suite à la réception de cette notification, le soumissionnaire s'engage à détruire tous les documents relatifs à l'appel d'offres.

Coûts

Le soumissionnaire prend à sa charge l'ensemble des coûts de préparation et de soumission de son offre. En conséquence, le Domaine ne sera redevable d'aucune dépense ou perte qui peuvent être encourus par le soumissionnaire au titre de l'appel d'offres.


Merci pour votre intérêt.
Florent AUDIBERT

Domaine de la Courtade • SCEA La Courtade Porquerolles

Île de Porquerolles, 83400 Hyères

t. +33 4 94 58 31 44 • domaine@lacourtade.com • www.lacourtade.com



Siret 804 065 761 000 20 • APE 0121 Z • TVA FR 34 804 065 761

Vin Biologique certifié par ECOCERT - SAS F 32600