



# Attribution de stands alimentaires

## CAHIER DES CHARGES

19-22 juin 2025

Bordeaux

fête le

Vin

inspirez explorez  
**Bordeaux**

 VINS DE  
BORDEAUX

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE

  
REGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

*Bordeaux Fête le Vin est labélisé ISO 20121 depuis 2021 et prend des engagements écoresponsables et sociétaux en imposant à l'ensemble des acteurs un cahier des charges strict.*

*Merci de lire attentivement la présentation ci-dessous.*



# Objet de l'appel

## à candidatures

**Cet appel à candidatures, vise à attribuer une vingtaine de stands alimentaires / boissons non alcoolisées pour l'édition 2025 de Bordeaux Fête le Vin.**

Bordeaux Fête le Vin est organisé par **l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux.**

L'organisateur délégué de l'offre alimentaire & boissons sans alcool est **l'AANA (Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine).**

L'agence événementiel **Cote Ouest** intervient en tant qu'assistant à maîtrise d'ouvrage.

*Les conditions de participation (demandes et engagements) exprimées dans ce document sont à respecter sans réserve par chaque exposant retenu. Des contrôles sur l'ensemble des engagements pourront être réalisés pendant l'événement. En cas de manquement, les organisateurs (AANA et OTCBM) se réservent le droit de refuser l'ouverture d'un stand, de le fermer pendant l'événement (jusqu'à résolution du problème) et de facturer des indemnités. Ils se réservent également le droit de refuser les candidatures des exposants concernés sur les éditions suivantes.*







# Présentation

## Édition 2025



# Bordeaux Fête le Vin c'est :

- **9 pavillons** de dégustation des vins
- 1 pavillon École du Vin de Bordeaux
- Accueil de grands voiliers, plusieurs expositions et animations pour le public
- Implantation entre le Miroir d'eau et la prairie des Girondins (face à la Bourse maritime / Musée d'art contemporain)
- Durée : **4 jours**, du jeudi 19 au dimanche 22 juin 2025
- Horaires : **de 11h à 23h**. Les horaires de fermetures indiqués s'entendent « stands fermés ». Le site devra être entièrement évacué à minuit.
- Visiteurs attendus : **entre 200 000 et 400 000**. Visiteurs internationaux, familles, grand public, venus de toute la région et au-delà.
- **Un événement engagé pour l'avenir !**

Pour aller plus loin... site internet de la manifestation :  
[www.bordeaux-fete-le-vin.com](http://www.bordeaux-fete-le-vin.com)





L'offre de restauration

et boissons sans alcool





# Objectifs

- **Proposer une offre alimentaire qualitative et de saison** qui mette en valeur le savoir-faire des producteurs et artisans de Nouvelle-Aquitaine.
- Valoriser auprès des visiteurs français & étrangers la qualité et **la diversité des produits et des territoires de Nouvelle-Aquitaine.**
- **5 axes clés** : Local, Qualité, Plaisir, Découverte et Santé, Nutrition
- Proposer **une offre « dans l'air du temps »** en adéquation avec les tendances de consommation actuelle.



# Orientations de l'offre

## Les tendances de consommation

### Qualité et Authenticité :

Consommateurs en recherche de produits de qualité : produits labellisés (IGP, AOP, Label Rouge...), produits issus du patrimoine gastronomique régional, plats traditionnels, produits du terroir, rapport à l'enfance et aux bons plats des grands-mères.

### Plaisir :

Après cette longue période de crise sanitaire, le consommateur, souhaite avant tout se faire plaisir et retrouver le goût du partage et de la convivialité.

### Santé et nutrition :

Consommateurs soucieux de leur santé : alimentation sans allergènes, sans gluten, équilibre alimentaire, moins de sucre, transparence dans la composition des produits.

Alimentation durable : Consommateurs soucieux de leur environnement : produits issus de l'agriculture biologique, circuits-courts, produits locaux, produits fermiers, proximité avec les producteurs, réduction des pesticides, des emballages, du gaspillage.

Moins de protéines animales : Consommateurs militants : manger moins de viande mais de la viande de qualité (le mode alimentaire « flexitarisme » par ex), plus de protéines végétales (légumineuses, soja, céréales, graines, algues). Tendances végétariennes et vegan en augmentation durable (tendance de fond pour une partie de la population).

Nouvelles expériences culinaires : Consommateurs attachés à leur patrimoine culinaire mais curieux de découvrir d'autres cultures alimentaires : cuisines du monde, métissage culinaire, consommation équitable et adepte des concepts de restauration innovants (food-truck, street-food...).





# Historique des ventes

Crêpes : 700 repas par jour

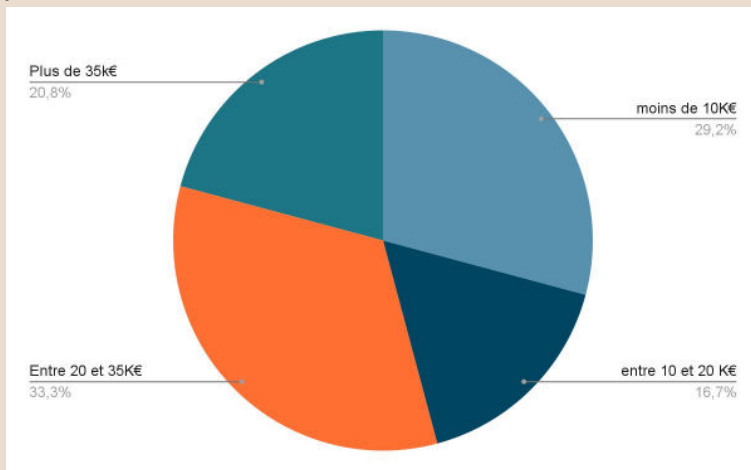
Huîtres : 750 plateaux par jour

Food Truck : 300 - 350 repas par jour

Glaciers : 600/700 glaces par jour

Fromagers : 500 tartines de fromages par jour; 30 kg de fromages /jour

Burger : 500 repas /jour



(Chiffres  
2023 et 2024)



# Différents formats

## De stands proposés

### Aménagements prévus communs aux offres :

- Espace logistique extérieur partagé.
- Bardage bois extérieur, *pour les algécos uniquement.*
- Système de fermeture de la façade des stands par bâches, *pour les algécos uniquement.*
- Éclairage d'ambiance léger, *pour les algécos uniquement.*
- 1 auvent extérieur pour protection pluie/soleil portant 1 enseigne par exposant, *pour les algécos uniquement* (1 enseigne auto-portée prévue pour les offres « Food-Truck » et « triporteur »).
- Aucun mobilier n'est fourni. *L'aménagement est à réaliser par chaque candidat.*
- 1 arrivée électrique 16A dans chaque algéco (stand ET réserve) (fourni sur demande pour l'offre «Espace Boissons»), et 1 arrivée 32A pour l'offre «Food-Truck».
- Gardiennage du site de la manifestation 24h/24, badges exposant et livraison, 1 place de parking (véhicule non frigo), 1 place de parking (véhicule frigo selon besoins exprimés).



*Tous les stands bénéficieront d'un accès à un point d'eau collectif dans une zone de services collectifs en extérieur (éloignement par rapport au stand selon implantation). Si besoin spécifique (arrivée d'eau en intérieur du stand par ex), une demande devra être faite à l'organisateur pour étude en fonction de l'implantation (coût supplémentaire à la charge de l'exposant).*

*Les stands bénéficieront également de raccord en électricité. Chaque exposant s'engage à donner l'ensemble du matériel électrique à l'organisateur pour s'assurer de la bonne puissance électrique. Toute demande de puissance complémentaire sera facturée. L'organisateur se laisse le droit de refuser certains équipements non autorisés (gaz, feu...) ou demandant une trop grosse puissance électrique.*



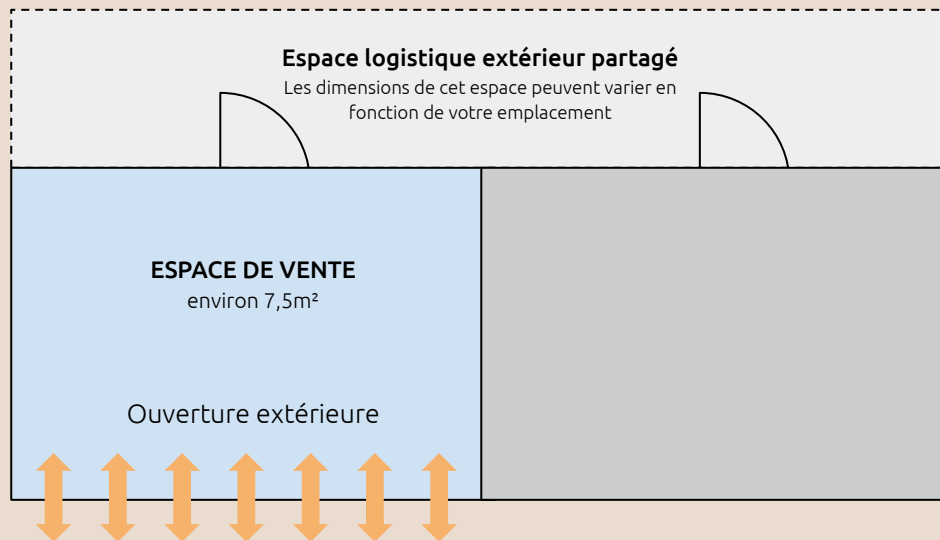
# Offre 1

## STAND SIMPLE (7,5m<sup>2</sup>) SANS ESPACE RÉSERVE

Aménagement : Espace de 3 x 2.5m soit 7,5m<sup>2</sup>, dans un algéco

Offre alimentaire : Limitée à 15 produits/boissons différents maximum *ou* 3 plats et 3 entrées/desserts

PLAN DE HAUT



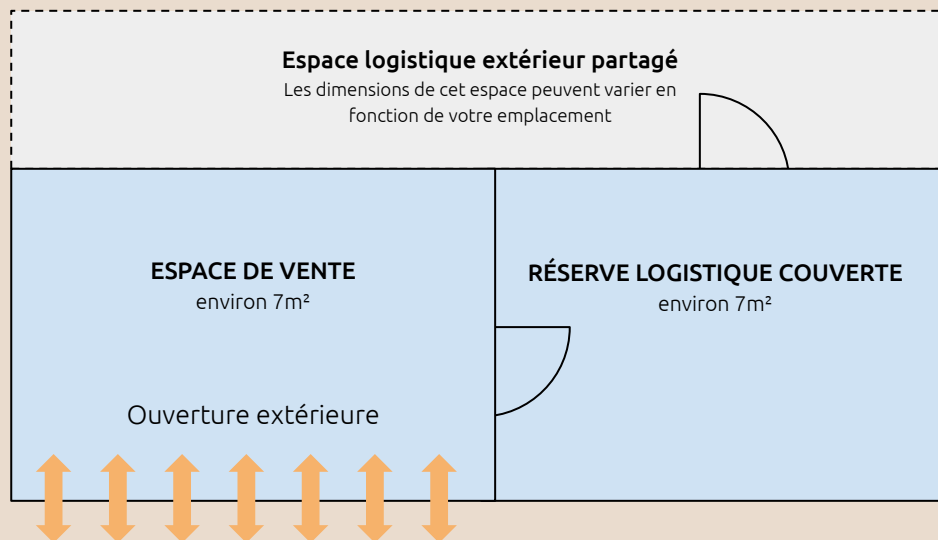
# Offre 2

## STAND SIMPLE (7,5m<sup>2</sup>) AVEC ESPACE RÉSERVE

Aménagement : Algeco de 6 x 2,5m soit 15m<sup>2</sup> divisé en deux espaces : 1 espace « vente » de 7,5m<sup>2</sup> et un espace « réserve logistique » de 7,5m<sup>2</sup>

Offre alimentaire : Limitée à 20 produits/boissons différents maximum *ou* 3 plats et 3 entrées/desserts

PLAN DE HAUT



### Note 1 :

Si vous souhaitez ouvrir la cloison entre espace vente et réserve, merci de nous en informer dès que vous recevez la validation de votre participation à l'issu du comité de sélection.

### Note 2 :

Si vous souhaitez bénéficier d'une fenêtre pour la partie "réserve" (notamment pour une meilleure aération si vous cuisinez dedans), merci de nous l'indiquer. Nous vous ferons alors passer un devis si votre candidature est retenue.



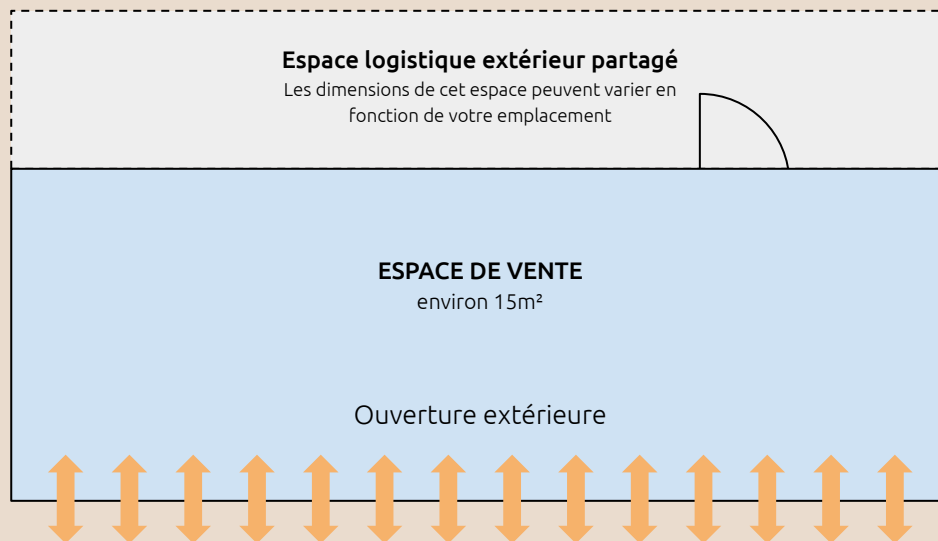
# Offre 3

## STAND DOUBLE (15m<sup>2</sup>) SANS ESPACE RÉSERVE

Aménagement : Algeco de 6 x 2,5m soit 15m<sup>2</sup>

Offre alimentaire : Limitée à 20 produits/boissons différents maximum *ou* 4 plats et 4 entrées/desserts

PLAN DE HAUT

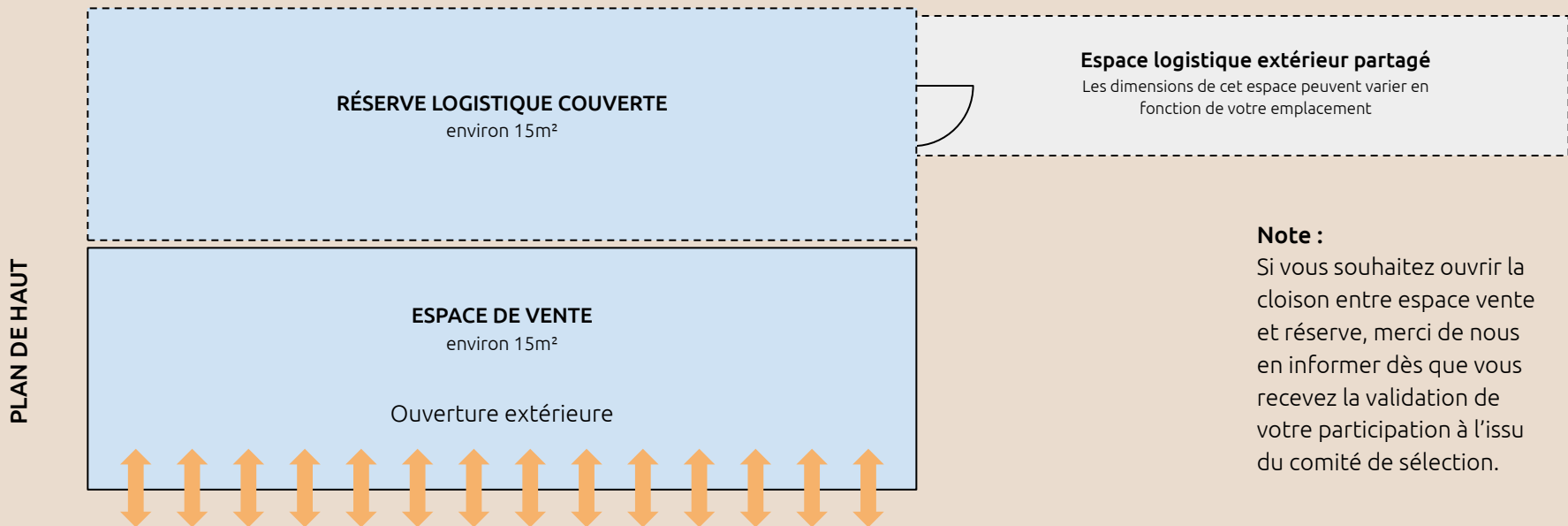


# Offre 4

## STAND DOUBLE (15m<sup>2</sup>) **AVEC ESPACE RÉSERVE**

Aménagement : 1 algéco de 6 x 2,5m soit 15m<sup>2</sup> dédié à la vente et 1 algéco de 6x2,5m<sup>2</sup> soit 15m<sup>2</sup> dédié «réserve logistique». Cette réserve sera ouverte (**pas de cloison extérieure**) et aura un plancher + toit. Sur demande, il est possible d'ajouter des bâches de fermeture pour un coût de 340€HT.

Offre alimentaire : Limitée à 20 produits/boissons différents maximum *ou* 4 plats et 4 entrées/desserts. Produits nécessitant obligatoirement une mise en œuvre dans l'atelier de l'exposant ou/et une préparation sur le stand (pas de produits bruts vendus).





## Offre 5

### **FOODTRUCK**

Aménagement : Espace nu de 5 à 7m linéaires environ.

*En complément de votre food-truck et afin d'avoir une zone de repos et de préparation, possibilité de louer une tente en option (sur devis) ou de venir avec votre propre matériel d'abri (barnum, tente...), sous réserve de respect des conditions de sécurité de la manifestation, qui sera donc soumis à la validation de l'organisateur. Les tentes sont donc tolérées (uniquement sur l'offre foodtruck) avec validation préalable de l'organisateur. Maximum 3\*3m, tente avec toit plat qui ne dépasse pas le camion et un lestage obligatoire à chaque pied. L'organisateur se laisse le droit de demander la fermeture de la tente en fonction des conditions météo au même titre que les parasols (en cas de vent notamment).*

Offre alimentaire : Limitée à 20 produits/boissons différents maximum ou 4 plats et 4 entrées/desserts

## Offre 6

### **ESPACE TRIPORTEUR BOISSONS ET COMPLÉMENTS FOOD**

Aménagement : Espace nu de 2 à 3m linéaires, à aménager obligatoirement avec un petit véhicule dédié à la vente des boissons, prioritairement mais non exclusivement.

Offre alimentaire : Limitée aux boissons sans alcool d'origines locales (exemples : jus de fruit, soda, thé, café, smoothie...) possiblement complétées par une offre food grignotage en complément (ex : coupe salade de fruit, coupe salade légumes, petits gâteaux...).

# Aménagement

## Des stands

- Mettre en place un agencement / une **décoration de stand valorisant et attractif**.
- Le mobilier intérieur n'est pas fourni, l'exposant peut venir avec son propre mobilier ou en louer auprès de l'organisateur.
- Ne pas installer de panneau publicitaire, menu...ou tout autre matériel, en dehors de son stand. **Ne pas afficher de marque non régionale ou une offre alimentaire non acceptée** (ex : marque de vin / bière, frigo logoté « coca-cola »).
- **Mettre en place un comptoir adapté aux personnes à mobilité réduite.**
- L'installation de tables, de chaises / bancs, de tabourets ou de mange-debout par l'exposant est interdite sur la manifestation. L'organisateur s'engage à mettre en place des tables et mange-debout tout au long de la manifestation.
- Il est interdit de verser les huiles usagées à même le sol, dans les éviers collectifs, dans les sanitaires ou de laisser des bidons dans les zones poubelles collectives ou derrière un stand. Des factures de réparations pourront être engagées en cas de dégradations.
- Il est interdit de percer, trouer, clouer peindre ou coller des adhésifs (hormis Patafix et scotch blanc) sur la structure du stand – à l'intérieur comme à l'extérieur.

Les structures et aménagements appartenant à des prestataires ou à l'organisateur, des factures de réparations pourront être engagées en cas de dégradations.



# Organisation

## réserves et espaces logistiques

Les espaces logistiques extérieurs en partage permettent le **stockage des poubelles** mises à disposition par l'organisateur, l'**accès au point d'eau** commun (soit un évier raccordé soit un évier autonome) et un **espace extérieur de repos** (espace de pause pour vos équipes, par exemple). Les parasols sont acceptés, en cas de forte chaleur sous condition qu'ils ne dépassent pas des algecos et devront être suffisamment lestés et fermés sur demande de l'organisateur (notamment en cas de gros vent).

En aucun cas du matériel, du mobilier de cuisine (réfrigérateurs, friteuses, plaques de cuisson, etc.), des barnums (ou autres) ou encore des denrées ne doivent être placés dans cette zone extérieure. Un passage des organisateurs sera effectué avant chaque ouverture afin de contrôler le respect de ces conditions.

**Pour les stands avec réserve** (offre 2 : stand simple (7,5m<sup>2</sup>) avec espace réserve ou offre 4 : stand double (15m<sup>2</sup>) avec espace réserve), l'espace est réservé au stockage des matières premières et contenants, etc. ainsi qu'au matériel et mobilier de cuisine (réfrigérateurs, friteuses, plaques de cuisson ...).

Les réserves de la formule 4 (stand double avec réserve) - exclusivement - seront ouvertes (sans cloisons latérales) et auront un plancher et un toit. Sur commande (coût 340€ht/algéco), des bâches pourront être ajoutées pour fermer les espaces réserves (charge aux exposants de fermer et d'ouvrir lesdites bâches).





# Offre alimentaire

## proposée sur les stands

### Prix de vente à respecter obligatoirement :

- Produit brut sans préparation sur place ou quasi brut : maximum 10€ l'unité
- Plateau d'huîtres : maximum 18€ la douzaine
- Plat : maximum 17€ l'unité
- Entrée, dessert ou snacking : maximum 9€ l'unité
- Boisson soft : maximum 6€ l'unité

Les limitations «produits», « plats » ou «entrée, snacking, dessert» indiquent des maximums de diversité d'offre alimentaire. Chaque exposant est libre de proposer le nombre d'offre alimentaire de son choix, tant qu'il reste en deçà de ces maximums.

Proposer aux visiteurs une offre variée (salée et/ou sucrée), leur permettant de se restaurer à tout moment du temps d'ouverture de la manifestation (11h à 23h). **Le stand doit obligatoirement assurer un service continu sur les horaires d'ouverture.**

Être autonome au niveau de l'offre alimentaire proposée, être en capacité de faire face à une forte fréquentation et aux forts pics d'affluence (organisé pour un service simple, rapide et efficace).

Une attention doit être portée sur l'organisation et le stockage des denrées. Pendant l'ouverture de la fête au public, le réapprovisionnement ne peut se faire qu'à pied (véhicules autorisés sur site seulement les matins avant ouverture au public).

**Possibilité de recettes du monde mais très majoritairement avec des produits de Nouvelle-Aquitaine** (les ingrédients principaux doivent être d'origine Nouvelle-Aquitaine).

**Inclusion d'une ou plusieurs offres végétariennes est obligatoire.** Par exemple une alternative à la viande dans un burger.

## Origine des produits et traçabilité :

- Produits issus de productions régionales en Nouvelle-Aquitaine de saison et issus de l'agriculture durable et raisonnée.
- Achats en circuit court obligatoire (pas d'intermédiaire entre l'exposant et le producteur) si le produit ne vient pas de l'exploitation de l'exposant.
- La vente de boissons en bouteilles (ou contenants) plastiques est strictement interdite.
- Vente ou dégustation de boissons non alcoolisées (hors eau) autorisée. La vente en bouteilles verres est tolérée. Les exposants devront inciter les visiteurs à leur ramener les bouteilles vides pour ensuite les recycler par une filière adéquate.
- **Vente de bouteille d'eau interdite.** Des fontaines à eau seront mises en place. Les visiteurs et exposants sont invités à amener leur propre gourde pour se désaltérer.
- **Indiquer la provenance exacte des produits** sur son menu (origine régionale des produits) mais aussi le signe de qualité et d'origine des produits en possédant un (AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique, STG...).

### Attention !

- Pas d'achat-revente / pas de négoce pour des produits bruts non travaillés (hors boissons sans alcool) ;
- Interdiction de vendre des boissons alcoolisées ou des bouteilles d'eau.



# Terminaux

## de paiement

Chaque stand sera équipé d'un terminal de paiement avec 1 TPE pour les stands simples et triporteurs et 2 TPE pour les stands doubles et foodtruck. Les terminaux seront fournis par le prestataire Weezevent. Chaque terminal sera programmé pour sélectionner CB ou monnaie et intégrera les offres alimentaires de chacun, selon celles mentionnées dans le dossier de candidature (une offre "Divers" ou "Prix libre" sera ajoutée sur demande).

Attention : toute modification de votre offre alimentaire doit être sollicitée et validée avant le 2 mai, dernier délai. À cette date, les menus définitifs seront ajoutés aux caisses Weezevent.

Chaque exposant doit prévoir son fond de caisse ainsi que le contenant pour la monnaie. Les ventes réalisées via CB seront versées sur un compte dédié chez les organisateurs. Chaque exposant pourra suivre en temps réel ses ventes par produit et pourra télécharger son récapitulatif de ventes depuis son compte personnel Weezevent.

*Tous les exposants doivent obligatoirement utilisé ce système de paiement. En cas d'utilisation d'un système extérieur, l'organisateur se réserve le droit de fermer le stand ou de prélever des frais supplémentaires.*





# Signalétique et

# communication

**Communication spécifique par les exposants** : la communication de l'exposant devra être intégrée au stand (leaflet, ardoise, menu, affiches...). Il est demandé que les menus, affiches... mis dans les stands soient qualitatifs et durables (donc réutilisables). **Merci de privilégier des affichages via des supports avec esthétique ardoise / bois**

Dans une logique de cohérence esthétique globale, l'organisateur ou son mandataire se réservent un droit de veto sur certains éléments d'affichage ou support de communication non conformes au présent cahier des charges.

Aucune distribution de tract, flyer, menu ou tout autre document de communication, ne sera acceptée sur le site de Bordeaux Fête le Vin.

**Signalétique globale mise en place par l'organisation** : identification des pôles de restauration (même aux moments des plus fortes affluences), de ce que l'on y trouve et qui on y trouve.

**Communication générique mise en place par l'organisation** : valorisation de l'identité visuelle « Produits de Nouvelle-Aquitaine » développée par l'AANA sur l'ensemble des pôles de restauration.



# Cadre

## réglementaire

- Respecter la réglementation relative à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et notamment l'arrêté du 9 mai 1995 (Journal Officiel du 16 mai 1995).
  - Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière d'hygiène ([cliquez ici](#)), d'affichage ([cliquez ici](#)), de concurrence, de fraude et de fiscalité ([cliquez ici](#)).
  - Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière de communication liée aux SIQO et aux termes géographiques protégés.
  - Respecter le droit du travail et des salariés. Plus d'éléments sur : [cliquez ici](#).
  - Afficher les allergènes : [cliquez ici](#)
- Des contrôles par les services d'hygiène pourront être effectués. Vous trouverez plus d'informations sur les bonnes pratiques via le lien suivant : [cliquez ici](#).



# S'engager contre le gaspillage,

## trier et valoriser

- Prévoir **différentes tailles de portions** dans son offre alimentaire.
- Privilégier les **ingrédients « polyvalents »** pour permettre la ventilation entre les plats proposés.
- Prévoir et **gérer ses stocks** en fonction des capacités de rendement.
- **Limiter le recours aux déchets non recyclables ni compostables** en backoffice.
- Les **sachets de sauce en format individuel sont interdits**. Seul les gros contenants (à pompes ou autres) mis à disposition des clients sont autorisés.
- **Appliquer les consignes de tri mises en place par l'organisateur** (recyclable, compostable, ordure ménagère, verre). L'organisateur de l'évènement s'engage à gérer le traitement des déchets via une entreprise spécialisée.
- Plusieurs **bacs à huiles alimentaires seront mis à disposition des exposants gratuitement**. Les exposants sont donc tenus de les utiliser pour y verser leurs huiles usagées, ou s'engagent à repartir avec leurs huiles usagées et à les recycler via une filière adaptée.





# Les contenants

Les candidats ont **l'obligation** d'utiliser des contenants compostables ou de la vaisselle lavable. Les candidats sont libres de choisir le fournisseur de leur choix. Une attestation de conformité au traitement en compost devra être fournie en amont (dans votre dossier de candidature). Des contrôles seront opérés avant l'ouverture et pendant l'événement.

Les exposants sont priés et incités à limiter les déchets générés et de ne pas utiliser ni vaisselle ni contenant superflu. **Les contenants choisis devront être adaptés à l'offre alimentaire concernée avec une optique de consommation immédiate sur le site de la Fête** (ex : pour un burger, inutile de le mettre dans une boîte avec couvercle. Un support simple rigide (type barquette) ou un papier est suffisant).

*Merci d'indiquer clairement de quelle manière vous envisagez de mettre en œuvre cet engagement qui est un critère important d'appréciation et de sélection des dossiers de candidatures reçus.*





# Conditions

# de participation



# Les étapes

## de la sélection

**Vous souhaitez participer à l'aventure Bordeaux Fête le Vin 2025 ?**

1- **Constituez votre dossier de candidature** composé de : description du candidat, de son offre alimentaire (détaillée et avec prix), de ses démarches environnementales et sociétales, liste de ses fournisseurs (avec adresse et mention des produits concernés), ainsi que l'attestation de respect du cahier des charges signé, et renvoyez-le signé et complet à Julien Layrissé [j.layrresse@aana.fr](mailto:j.layrresse@aana.fr) + **Remplissez votre demande d'inscription** sur le site web de l'AANA (cliquez ici). *Les candidatures doivent être reçues avant le 5 février 2025 à 16h.*

***Plus vous serez précis dans votre dossier de candidature, plus vous aurez de chances d'être sélectionné(e) !***

Le jugement des offres sera effectué au moyen des cinq critères suivants, selon les valeurs indiquées :

- **30% : Utilisation et valorisation de produits des terroirs de Nouvelle-Aquitaine** (produits sous signe officiel de la qualité et origine tels Label Rouge, AB, IGP..., produits issus d'exploitation labellisées « Bienvenue à la Ferme », produits présents dans l'inventaire du patrimoine gastronomique néo-aquitain réalisé par l'AANA) ;
- **30% : Mise en œuvre des clauses d'éco-responsabilité et sociétales, offre végétarienne proposée** (qualité et diversité).
- **20% : Rapport qualité-prix de l'offre, Originalité des recettes & produits** mais aussi **modernité de l'offre**
- **10% : Esthétique du stand** et aménagement de l'accueil visiteurs (importance de la zone accueil PMR);
- **10% : Références de l'exploitant et capacité à assumer un événement de cette ampleur.**



# Les étapes

## de la sélection (suite)

**Vous souhaitez participer à l'aventure Bordeaux Fête le Vin 2025 ?**

2- Un **comité de sélection se réunira mi février**. Il sera composé des membres de l'organisation : Office de Tourisme et des Congés de Bordeaux Métropole, Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine et de l'agence événementielle Cote Ouest !

3- Les retours du comité de sélection vous seront communiqués **fin février**.

4- Les exposants sélectionnés seront mis en relation avec la chargée "exposants Food" de Côte Ouest pour mettre en place leurs stands.

# Tarifs


*Le coût du stand est à la charge de l'opérateur désirant exposer sur la manifestation.*

| Type d'offre                        |  | Surface   | Montant unitaire €HT |
|-------------------------------------|--|---|----------------------|
| Offre 1 : stand simple sans réserve | 1 module 3m x 2,5m + 1 TPE                             | 7,5m <sup>2</sup>                                 | 2 080,- €ht          |
| Offre 2 : stand simple avec réserve | 1 module 3 m x 2,5 m 1 module réserve 3 x 2,5m + 1TPE  | 7,5 m <sup>2</sup> + 7,5m <sup>2</sup> de réserve | 4 303,- €ht          |
| Offre 3 : stand double sans réserve | 1 module 6 m x 2,5 m + 2 TPE                           | 15 m <sup>2</sup>                                 | 3 902,- €ht          |
| Offre 4 : stand double avec réserve | 1 module 6 m x 2,5 m 1 module réserve 6 x 2,5m + 2 TPE | 15 m <sup>2</sup> + 15m <sup>2</sup> de réserve   | 5 313,- €ht          |
| Offre 5 : Foodtruck                 | Emplacement nu + 2 TPE                                 | de 5 à 7m linéaires                               | 2 748,- €ht          |
| Offre 6 : Triporteur                | Emplacement nu + 1 TPE                                 | 2 à 3m linéaires                                  | 1 400,- €ht          |

**Frais à ajouter :**

**+ 6% du CA**

**+ taxe de plaçage de la ville de Bordeaux (à régler directement à la ville, sur réception de leur facture)**



*Besoin de plus d'informations ?*

*Julien Layrisse, Chef de projet export et RHD, AANA : [j.layrisse@aana.fr](mailto:j.layrisse@aana.fr) 06 84 54 33 38*

*OU*

*Elisa Crouzille, cheffe de projet Bordeaux Fête le Vin, Office de Tourisme et des Congés de Bordeaux Métropole, [e.crouzille@bordeaux-tourisme.com](mailto:e.crouzille@bordeaux-tourisme.com), 07 61 87 98 04.*