



AVENANT N°7 – prolongation offre groupes 2023

AU CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICE PUBLIC PORTANT SUR LA GESTION DU RESTAURANT « LES TERRASSES » ET DU BISTROT SUR LE SITE DU PONT DU GARD

**ENTRE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DE COOPERATION CULTURELLE PONT DU GARD
EN SA QUALITE D'ORGANISME DELEGANT
DONT LE SIEGE EST A LA BEGUDE, 400 ROUTE DU PONT DU GARD 30 210 VERS
REPRESENTE PAR SON DIRECTEUR GENERAL, SEBASTIEN ARNAUX
CI-APRES DESIGNE "EPCC PONT DU GARD",**

ET

**SAS PHOENIX PONT DU GARD
EN SA QUALITE DE CONCESSIONNAIRE
DONT LE SIEGE SOCIAL EST A : LIEUDIT "LES TERRASSES" AVENUE DU PONT DU GARD 30210 REMOULINS
REPRESENTE PAR M. DENIS ALLEGRINI
CI-APRES DENOMME "LE CONCESSIONNAIRE "**

Compte tenu du contexte économique actuel touristique et des répercussions commerciales directes sur l'activité groupes, le concessionnaire de la concession restauration avait souhaité faire évoluer son offre de restauration à destination des groupes et professionnels du tourisme en juillet 2020.

Prévues pour être maintenues dans le catalogue présenté aux groupes directs et grands comptes jusqu'en avril 2021, ces nouvelles gammes contractualisées par l'avenant N°2 du contrat de Concession ont été reconduites dans l'offre commerciale (via l'avenant N°4) jusqu'au fin décembre 2021, puis jusqu'au fin décembre 2022 via l'avenant N°5.

Compte tenu du contexte sur le marché groupes, ces menus n'ont pas pu être proposés aux différentes cibles visées par l'offre via le présent avenant (n°7).

En application de l'article L1411-6 du CGCT, le projet d'avenant correspondant est soumis à l'approbation du conseil d'administration, sachant que l'avis de la commission de concession de service public n'est pas requis dans la mesure où cette modification n'entraîne pas une augmentation du montant global supérieure à 5%.

Afin de tenir compte de cette évolution, il convient de modifier l'annexe 5 dans les termes suivants :

REÇU EN PREFECTURE
le 15/02/2023
Application agréée E-legalite.com

OFFRE RESTAURATION GROUPE janvier à décembre 2023 et jusqu'au 31/03/2024 pour les grands comptes disposant d'un accord commercial particulier

Menu (hors boissons) - A partir de 16 pax				
Tarifs		Composition	Commentaires spécifiques	
Groupes	Tarifs négociés			
Menu 2 plats	18,50 €	16,50 €	<p>MENU 1</p> <p>Brousse de brebis façon crumble au sablé aux herbes des garrigues</p> <p>Gaspacho ou velouté de légumes du moment selon saison</p> <p>*****</p> <p>Risotto de champignons sauvages et ail des ours</p> <p>Effiloché de joue de boeuf, oignons caramélisés, purée de pomme de terre au beurre salé</p> <p>Gardiane de taureau de camargue, écrasé de pomme de terre à l'olive noire et Julienne de courgettes</p> <p>Aile de Raie au jus anisé, pomme Agatha</p> <p>*****</p> <p>Riz au lait BIO à la vanille et coulis de fruits rouges</p> <p>Mousse au chocolat, biscuit & éclats de noisettes torréfiées</p>	
Menu 3 plats	22,50 €	20 €		
Menu 2 plats	25,00 €	22,50 €	<p>MENU 2</p> <p>Aubergines confites et sauces tomates maison au basilic</p> <p>Brandade Maison et jeune pousses acidulés</p> <p>*****</p> <p>Cuisse de canard confite, tian de légumes du Languedoc et pomme de terre</p> <p>Gigot d'agneau rôti à l'anis étoilé, figues</p> <p>Muge rôti aux herbes, purée au pesto, jus citronné.</p> <p>*****</p> <p>Tarte au citron meringuée et son sorbet Antolin</p> <p>Mi cuit au chocolat</p> <p>Pavlova Maison aux fruits rouges</p>	
Menu 3 plats	30,00 €	27 €		
Menu 2 plats	29 €	26,50 €	<p>MENU A LA CARTE - 2 à 15 pax</p> <p>Menu à la carte - en formule 2 ou 3 plats</p>	
Menu 3 plats	35 €	31,50 €		
Formule 2 plats	19 €	17 €		
Formule 3 plats	23 €	21 €		
Formule	11 €	10 €	<p>MENU BISTROT</p> <p>Tarte maison ou Salade maison ou Sandwich maison et mini salade</p> <p>****</p> <p>Muffins ou fruit ou cookie</p> <p>***</p> <p>Canette aux choix ou pression</p>	
Formule	16,50 €	15 €	<p>MENU PIQUE NIQUE</p> <p>Taboulet Gardois</p> <p>Mini Sandwich</p> <p>Un fruit frais</p> <p>Cake pistache & framboise</p> <p>Une canette aux choix</p>	
Formule	8	7,5	<p>TEA TIME</p> <p>1 pâtisserie / 1 boisson chaude / 1 verre de jus de fruit</p>	A partir de 2 pers
Formule	10	9	<p>TEA TIME GLACE</p> <p>Un soft au choix / 1 glace 2 boules (vanille & chocolat)</p>	
OPTIONS				
Niveau 1	6 €	5,40 €	<p>FORFAIT BOISSONS</p> <p>1 verre de vin BIO / eaux minérales / 1 café</p>	
Niveau 2	8 €	7,20 €		
Niveau 3	10 €	9 €		
	15 €	13,50 €	<p>DEGUSTATION VINS ROMAINS</p> <p>30 - 40 min avec animation (FR/ANG) sur la fabrication des vins et les traditions ancestrales</p> <p>Dégustation de 2 vins romains (rouge et blanc)</p> <p>Dégustation d'un vin local</p> <p>Accompagnement : toasts de produits locaux (tapenade, brandade, olives ...)</p>	

***Ces gammes de menus doivent pouvoir être proposés jusqu'au 31 décembre 2023 et jusqu'au 31/03/2024 pour les grands comptes disposant d'un accord commercial particulier.**

Ces menus comporteront une entrée, un plat et un dessert de saison, qui sera communiqué au plus tard dans le semestre précédant sa mise en vente.



Article 2 : Les autres dispositions de la convention restent inchangées.

A Vers-Pont du Gard, le xx/xx/2023

Pour la SAS PHOENIX
Le Président

M. Denis ALLEGRINI

Pour l'EPCC PONT DU GARD
Le Directeur Général

M. Sébastien ARNAUX

PROJET

REÇU EN PREFECTURE
le 15/02/2023
Application agréée E-legalite.com