



Objet : Autorisation de signature de l'avenant N° 7 à la concession de service public - évolution de l'offre de restauration groupes 2024.

Rapporteur : M. Sébastien Arnoux

Exposé des motifs :

Considérant que l'offre groupe est restée inchangée depuis 3 ans (2021-2022-2023), permettant un référencement efficace de l'offre auprès de nos clientèles professionnelles, alors que la majorité du secteur de la restauration a augmenté ses tarifs en 2023,

Considérant que le contexte économique actuel d'inflation des prix des matières premières, le concessionnaire de la concession restauration souhaite faire évoluer son offre :

- à compter du 1^{er} janvier 2024 à destination des groupes et professionnels du tourisme,
- A compter du 1^{er} avril 2024 pour les grands comptes disposant d'un accord cadre annuel avec l'EPCC Pont du Gard.

Considérant que l'augmentation moyenne des prix proposée est de 14% variant selon les offres, en cohérence avec le rapport qualité/ prix de l'offre et des prix du marché,

Considérant par ailleurs de nouvelles offres sont référencées dans le catalogue d'offre groupes, intégrant notamment des propositions de cocktail, de pique-niqué et de nouveaux forfaits boissons, permettant d'étendre les gammes d'offres et de tarifs, tout en cadrant le contenu,

Considérant qu'il convient donc de faire évoluer l'offre de restauration groupes via les conditions du projet d'avenant n° 7 ci-joint,

Considérant qu'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 service public n'est pas requis dans la mesure où cette modification n'entraîne pas une augmentation du montant global supérieure à 5%,

Le Conseil d'Administration,
Après en avoir délibéré,

- ✓ Approuve les termes du projet d'avenant N° 7 à la convention de service public, ci-joint.
- ✓ Autorise le directeur Général à signer et mettre en œuvre ledit avenant.

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_**

DECISION : ADOPTE A L'UNANIMITE DES SUFFRAGES EXPRIMES

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_**

Étaient présents :

M. Malavieille, M. Pissas, M. Scorsone, M. Bouget, Mme Dherbecourt, M. Blanc, M. Verdier, Mme Novaretti, Mme Viola, M. Sauzet, M. Loiseau, Mme Rebuffat, M. Favaron.

Avait donné une procuration écrite :

M. Nicolas donne procuration à M. Malavieille.

Fait à Vers, le 27 juin 2023.

Le Président

M. Patrick Malavieille





AVENANT N° 7 – Offre groupes 2024

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'ÉTABLISSEMENT 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 DESIGNÉ "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 "

L'offre groupe est restée inchangée depuis 3 ans (2021-2022-2023), permettant un référencement efficace de l'offre auprès de nos clientèles professionnelles, alors que la plupart des restaurateurs ont augmenté leur tarif en 2023. Compte tenu du contexte économique actuel d'inflation des prix des matières premières, le concessionnaire de la concession restauration souhaite faire évoluer son offre à destination des groupes et professionnels du tourisme à compter du 1^{er} janvier 2024 et du 1^{er} avril 2024 pour les grands comptes disposant d'un accord cadre annuel. L'augmentation moyenne des prix proposée est de 14% variant selon les offres, en cohérence avec le rapport qualité prix de l'offre et des prix du marché.

Par ailleurs de nouvelles offres sont référencées dans le catalogue d'offre groupes, intégrant notamment des propositions de cocktail, de pique-nique et de nouveaux forfaits boisson, permettant d'étendre les gammes d'offres et de tarifs, tout en cadrant le contenu.

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 27/06/2023

Application agréée E-legalite.com

73_C0-030-448279844-20230627-2023_26-DE

Menus groupes à partir de 16 personnes valables à partir du 1^{er} janvier pour les groupes, à l'exception des grands comptes pour lesquels ils seront valables à compter du 1^{er} avril 2024

Menu Groupe	CONTENU - Menu 2 plats 21€ - 3 plats 26€ (Formule 3 plats à 25€ - tarif négocié (grand comptes))
Entrée 1	Brousse de vache façon crumble aux herbes de garrigues
Entrée 2	Gaspacho ou velouté de légumes du moment
Plat 1	Risotto de champignons sauvages et pesto d'herbes
Plat 2	Effiloché de boeuf, oignons caramélisés, purée de pommes de terre au beurre salé
Plat 3	Gardiane de taureau de camargue, écrasé de pommes de terre à l'olive noire
Plat 4	Filet de lieu, coulis de poisson de roche, pommes de terre agatha
Dessert 1	Riz au lait à la vanille et coulis de fruits rouges
Dessert 2	Mousse au chocolat, éclats de noisettes torréfiées

Menu Groupe	CONTENU - Menu 2 plats 27€ - 3 plats 32€
Entrée 1	Aubergines confites et sauce tomate maison au basilic
Entrée 2	Brandade maison et jeune pousses acidulées
Plat 1	Cuisse de canard confite, gratin de pommes de terre
Plat 2	Mignon de porc, moutarde à l'ancienne, polenta à la tomate séchée
Plat 3	Filet de mulot aux herbes, purée au pesto, jus citronné
Dessert 1	Tarte au citron meringuée
Dessert 2	Moelleux au chocolat
Dessert 3	Pavlova aux fruits rouges

Menu Groupe	CONTENU - Menu à 42€
Entrée 1	Le fromage de brebis en panna cotta, condiments d'olives noires
Entrée 2	Tartare de poisson frais de la pêche du Grau du roi aux agrumes
Plat 1	Médaille de veau laqué au miel des Cévennes, moelleux de pommes de terre à la tomme de brebis
Plat 2	Filet de gascon ou poisson de saison, jus de citron et sarriette, écrasé de patates douces à l'huile d'olive
Plat 3	Gigot d'agneau rôti au romarin, tian de légumes et pommes de terre
Dessert 1	Fondant au chocolat, chantilly de chocolat blanc
Dessert 2	Sablé aux figues, crèmeux vanille bourbon

Menu	
Groupe	CONTENU - Menu à 52 €
Mise en bouche	Inspiration du chef
Entrée 1	Tataki de bœuf d'Aubrac au sésame
Entrée 2	Truite d'Ardèche en gravelax
Plat 1	Magret de canard, compoté de figues et légumes croquants
Plat 2	Filet de daurade, citron confit et estragon, riz sauvage de Camargue
Plat 3	Pavé de veau, jus des sous bois, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Dessert 1 &	Chou craquelin, caramel & chocolat Soufflé glacé à la verveine

Menu	
Groupe	CONTENU - Menu à 65€
Mise en bouche	Inspiration du chef
Entrée 1	Foie gras de canard, chutney abricot romarin et pain toasté
Entrée 2	Tartare de thon rouge, citron caviar et jeunes pousses
Plat 1	Filet de taureau de Camargue, jus corsé au romarin, rosti de pomme de terre à l'huile de truffe
Plat 2	Loup snacké à la plancha, riz rouge de Camargue en risotto.
Plat 3	Filet mignon de veau poêlé aux morilles, écrasé de vitelottes au beurre salé
Dessert 1 &	Omelette norvégienne à l'orange confite Rocher praliné aux noix de pécan

Menu	
SCOLAIRE	Uniquement scolaire- Menu à 17€
Entrée 1	Terrine de campagne
Entrée 2	Salade composée (tomate, maïs, jambon)
Plat 1	Saucisse & purée maison
Plat 2	Steak haché, pommes de terre rôties aux herbes
Plat 3	Haut de cuisse de poulet rôti, coulis de tomate, coquillettes
Dessert 1	Gâteau au chocolat
Dessert 2	Tarte aux pommes

Menu FIT		Moins de 16 personnes - Menu 2 plats à 27€ - 3 plats à 32€
Entrée 1	Brousse de brebis façon crumble, sablé aux herbes de garrigue	
Entrée 2	Rillettes de poisson du moment, légumes acidulés et jeunes pousses	
Entrée 3	Velouté de légumes chaud ou froid - selon la saison	
Plat 1	Suprême de poulet, crème de tapenade, penne aux légumes	
Plat 2	Filet mignon de porc, coulis de chorizo, embeurré de pommes de terre à la muscade	
Plat 3	Risotto végétarien et pesto de roquette	
Dessert 1	Gâteau moelleux au chocolat, crème à la vanille	
Dessert 2	Crème de citron et meringue aux graines de chia	
Dessert 3	Pana cotta à la vanille et spéculoos	

Menu bistro à Partir de 2 personnes

Menu Bistrot	CONTENU	9,00 €
Plat 1	Sandwich aux choix	
Dessert 1	Un fruit	

Menu Bistrot	CONTENU	14,00 €
Plat 1	Quiche Lorraine	
Plat 2	Salade de saison	
Plat 3	Sandwich maison	
Dessert 1	Muffin	
Dessert 2	Un fruit	
Dessert 3	Cookie	
Boissons	Une canette aux choix ou une bouteille d'eau	

Menu Bistrot	CONTENU	27,00 €
	Sandwich au choix	
&	Salade au choix	
&	Un fruit frais	
&	Dessert au choix	
&	Une canette aux choix ou une bouteille d'eau	



Menu cocktail groupe à Partir de 40 personnes

Cocktail à 9€	3 pièces salées	9,00 €
---------------	-----------------	--------

Cocktail à 11€	4 pièces salées	11,00 €
----------------	-----------------	---------

Cocktail à 17€	12 pièces	17,00 €
Pièce salée	Sélection d'olives	
Pièce salée	Fougasse aux gratons	
Pièce salée	Assortiments de charcuteries locales (saucisse sèche, jambon de pays, caillette...)	
Pièce salée	Assortiments de fromages locaux (tomme, chèvre, pâte persillée...)	
Pièce salée	Taboulet gardois	

cocktail à 27€	16 pièces	27,00 €
Pièce salée	Sélection d'olives du Gard	
Pièce salée	Tapenade et toast de pain croustillant	
Pièce salée	Mini muffin au chorizo & courgette	
Pièce salée	Gaspacho aux légumes de saison	
Pièce salée	Mini club au jambon et herbes	
Pièce salée	Brandade maisin aux herbes	
Pièce salée	Salade de carottes, cumin et jus d'orange	
Pièce salée	Mousse de chèvre aux poivrons grillés	
Pièce salée	Salade de quinoa & feta	
Pièce salée	Assortiments de fromages locaux (tomme, chèvre des Cévennes...)	
Pièce salée	Assortiments de charcuteries locales (saucisse perche, ...)	
Pièce Sucrée	Petit pot de café et spéculoos	
Pièce Sucrée	Mini pavlova	
Pièce Sucrée	Mini crumble	
Pièce Sucrée	Mini moelleux au chocolat	

REÇU EN PREFECTURE

1e 27/06/2023

Application agréée E-legalite.com

73_C0-030-448279844-20230627-2023_26-DE



Menu Groupe 38€		20 pièces	38,00 €
Pièce salée	Fougasse au pesto		
Pièce salée	Mini club : ricotta, tomates séchées, concombre		
Pièce salée	Houmous de pois chiche, pain pita		
Pièce salée	Mini Brochette de poulet aux épices		
Pièce salée	Tapenade verte et toast de pain croustillant		
Pièce salée	Gaspacho ou soupe selon saison		
Pièce salée	Falafel à la sariette et fromage frais citronné		
Pièce salée	Blinis ricotta et ciboulette		
Pièce salée	Rillette de gascon au piment et romarin		
Pièce salée	Condiment chou-fleur, huile d'olive & parmesan		
Pièce salée	Tagliatelle de courgette marinée		
Pièce salée	Mini hot dog à la moutarde douce		
Pièce salée	Assortiments de fromages locaux (tomme, chèvre des Cévennes...)		
Pièce salée	Assortiments de charcuteries locales (saucisse sèche de taureau...)		
Pièce Sucrée	Chouquette et sauce chocolat noir 70%		
Pièce Sucrée	Mini tarte tatin		
Pièce Sucrée	Mini moelleux au marron		
Pièce Sucrée	Tarte aux figes		

Menu Groupe 50€		24 pièces	50,00 €
Pièce salée	Gougère au pélaridon		
Pièce salée	Mousseline de patate douce aux parfums d'orient		
Pièce salée	Crevette, gingembre & sésame		
Pièce salée	Céviche de muge aux piquillos		
Pièce salée	Houmous de petits pois, croustillant aux graines		
Pièce salée	Guacamole aux saveurs gardoises		
Pièce salée	Tzatziki à la courgette, fromage de chèvre frais des Cévennes et menthe		
Pièce salée	Mini burger au bœuf & tomme de brebis		
Pièce salée	Wrap de légumes et sauce épicée		

REÇU EN PREFECTURE
le 27/06/2023
Application agréée E-legalite.com

Pièce salée	Assortiments de charcuteries locales (saucisse sèche de taureau...)
Pièce salée	Assortiments de fromages locaux (Tomme, chèvre des Cévennes...)
CHAUD	Thon snacké au sésame et téryaki
Pièce Sucrée	Choux à la crème
Pièce Sucrée	Fruits rôties au four, miel & romarin
Pièce Sucrée	Orange du Languedoc confite aux épices et amandes
Pièce Sucrée	Financier aux amandes et cerises
Pièce Sucrée	Moelleux au chocolat

Menu Groupe 62€		24 pièces	62,00 €
Pièce salée	Figues et tomme de brebis		
Pièce salée	Foie gras, abricot et pain d'épices		
Pièce salée	Salade de quinoa, citron confit, feta & estragon		
Pièce salée	Mini bagnat Gardois		
Pièce salée	Caviar d'aubergine & anchois		
Pièce salée	Focaccia aux olives et jambon sec		
Pièce salée	Magret de canard séché, bleu des Causses		
Pièce salée	Assortiments de fromages locaux (tomme, chèvre des Cévennes...)		
Pièce salée	Assortiments de charcuteries locales (saucisse sèche de taureau...)		
CHAUD	Crevette snackée, coriandre et gingembre		
CHAUD	Mini cassolette de gardiane de taureau		
Pièce salée	Huîtres		
Pièce Sucrée	Mini tartelette au citron meringuée & basilic		
Pièce Sucrée	Mousse au chocolat noir, fève de tonka et éclats de noisettes torréfiées		
Pièce Sucrée	Cheesecake aux fruits du Roussillon		
Pièce Sucrée	Soupe froide aux fruits de saison & poivre de Sichuan		
Pièce Sucrée	Figue fraîche, crème légère au miel et crumble		

Options

		Tarif	
Boissons au verre	1 verre de vin	4,00 €	/ personne
	1 kir	4,50 €	/ personne
	1 boisson anisée	4,00 €	/ personne
	1 bière pression (25cl)	4,50 €	/ personne
	1 bière bouteille (33cl)	6,00 €	/ personne
	1 verre de Soft	3,00 €	/ personne
			1 btle pour 2
Forfait apéritifs	Champagne	30€ / pers	20€ / pers
	Vin - catégorie découverte	10€ / pers	7€ / pers
	Vin - catégorie exclusive	14€ / pers	9€ / pers
	Vin - catégorie premium	20€ / pers	13€ / pers
Champagne bouteille	Bouteille de champagne brut cuvée royal Joseph Perrier	60,00 €	La bouteille par personne
	Coupe de champagne brut cuvée royale Joesph Perrier	10,00 €	
Vin bouteille	Catégorie découverte - IGP Cévennes	20,00 €	La bouteille
	Catégorie exclusive - AOC Costières de Nîmes	28,00 €	La bouteille
	Catégorie premium - AOC Costières de Nîmes	40,00 €	La bouteille
Bonbonnes (8L soit 30/35 verres)	Thé glacé /Citronnade / Punch sans alcool	120,00 €	La bonbonne
	Sangria (rouge, blanche ou rosée)	150,00 €	La bonbonne
	Mojito / Punch	220,00 €	La bonbonne
Droit de bouchon	Vin	10,00 €	/ bouteille
	Champagne	18,00 €	/ bouteille
	Alcool fort	25,00 €	/ bouteille
		1/2 Journée	Journée
Location	Salon d'honneur Jusqu'à 12 personnes assises	80,00 €	140,00 €
	Salle Conférence Jusqu'à 74 personnes assises / 150 personnes debout	250,00 €	450,00 €
Accueil Café	1 jus de fruits frais / 1 mini viennoiserie / madeleine / Boisson chaude	10,00 €	/ personne
Pause-café	1 café une mini viennoiserie	5,00 €	/ personne
Assiettes de fromages en complément de menu Gâteau de la maison Lumen	Sélection de fromages affinés	6,00 €	/ personne
	En fonction des disponibilités	7,00 €	/ personne

Dégustation des vins romains	Sélection de vins romains et / ou vins du Gard (costières, Lirac et duché d'Uzès) et mets d'accompagnements Minimum 12 personnes	15,00 €	/ personne
Dégustation de champagne	Sélection de champagne Brut / Blanc de blanc / millésimé et mets d'accompagnements Minimum 12 personnes	28,00 €	/ personne

FORFAITS BOISSONS des menus

CONTENU

Forfait découverte	Eau Minérale + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie découverte)	8,00 €	/ personne
Forfait exclusif	Eau Minérale + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie exclusive)	10,00 €	/ personne
Forfait premium	Eau Minérale + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie premium)	12,00 €	/ personne
Forfait découverte (sans eau)	Eau en carafe + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie découverte)	6,00 €	/ personne
Forfait exclusif (sans eau)	Eau en carafe + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie exclusive)	8,00 €	/ personne
Forfait premium (sans eau)	Eau en carafe + Café + 18cl de vin / personne soit une bouteille pour 4 (catégorie premium)	10,00 €	/ personne

TEA TIME

Formule 1	Une pâtisserie + 1 boisson chaude	8,00 €	/ personne
Formule 2	Une pâtisserie + 1 boisson chaude + 1 verre de jus de fruit	10,00 €	/ personne
Formule 3	Une boisson soft aux choix + une glace (Parfum selon disponibilité)	12,00 €	/ personne

Pas de gratuité chauffeur ou accompagnant



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

Pour l'EPCC PONT DU GARD
Le Directeur Général

M. Denis ALLEGRINI

M. Sébastien ARNAUX

PROJET

REÇU EN PREFECTURE
le 27/06/2023
Application agréée E-legalite.com