



APPEL À CANDIDATURES

FOOD TRUCKS & STAND RESTAURATION

22 - 23 - 24 MAI 2026

DEVENEZ L'UN DE NOS RESTAURATEURS

8 AV. PHILEAS FOGG 80440 GLISY

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

CONTEXTE

Le Yellow Festival, créé en 2024, s'est rapidement imposé comme un rendez-vous musical incontournable dans les hauts-de-France mêlant artistes de renom et découvertes, pour créer une expérience conviviale, festive et inclusive autour de la musique live.

Pour l'édition 2026, le festival continuera d'évoluer et accueillera des milliers de personnes par jour autour d'une programmation urban-pop et nostalgie des années 90-2000.

L'offre de restauration évoluera également afin de proposer un plus large choix culinaire, autour d'espaces gérés en interne par l'association et d'autres ouverts à des acteurs extérieurs.

Les festivaliers seront accueillis les samedi 23 mai et dimanche 24 mai selon les horaires suivants :

- samedi 23 mai : 16h30 - 1h30
- dimanche 24 mai : 16h30 - 1h30

Une soirée inaugurale se tiendra le vendredi 22 mai avec jusqu'à 500 personnes présentes sur invitation.

Les restaurateurs candidats s'engagent à être présents sur les 3 jours. Aucun accès autorisé les 23 et 24 mai aux acteurs non présents dès le 22 mai.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

PROPOSITIONS CULINAIRES

LES BARS DU YELLOW FESTIVAL

Le bar automatisé reste en place avec une gestion en interne et exclusive de l'offre boisson alcoolisée.

Cette offre est complétée par un bar à softs proposant également des snacks et une gamme sucrée.

RESTAURATION

Le reste de la restauration est confié à des professionnels, via la mise à disposition de divers emplacements.

Le Yellow Festival pouvant accueillir jusqu'à 13 000 festivaliers par soir. Les restaurateurs s'engagent donc à pouvoir fournir des repas de façon continue, de l'ouverture des portes jusqu'à 1h du matin (fin des prises de commandes) les 2 jours afin d'éviter la rupture de produits.

Chaque restaurateur pourra inclure dans son offre de la boisson soft.

Dans un souci de satisfaction du public, nous veillerons, dans la sélection des candidats, à diversifier les offres, avec un nombre limité d'acteurs proposant le même type de restauration.

La vente et la remise des produits s'effectuent exclusivement depuis le food truck ou le stand ; aucune vente déportée n'est autorisée.

IMPORTANT : les restaurateurs ne sont pas autorisés à vendre de boissons alcoolisées.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

Le Yellow Festival est sensible à l'utilisation de produits frais, de saison, locaux et si possible issus de l'agriculture biologique.

Votre proposition de menus devra intégrer au moins une offre végétarienne ainsi qu'une offre vegan si possible.

Les emballages devront être optimisés et de préférence biodégradables et/ou recyclables.

Les restaurateurs s'engagent à respecter les normes d'hygiène et de restauration.

TARIFS ET ENCAISSEMENTS

Les prix proposés devront être accessibles et adaptés à un public familial. Les propositions culinaires et les prix seront donc validés en amont par notre équipe.

Nous ne souhaitons pas proposer des produits à plus de 15€ au public.

Toute l'offre du festival fonctionnera uniquement en paiement cashless. Aucun autre mode de paiement ne sera admis (CB, espèces, chèques), sous peine de sanction et exclusion du festival (comme cela sera stipulé dans le contrat si nous travaillons ensemble).

Le matériel nécessaire vous sera fourni, et une formation à l'utilisation de ce mode de paiement aura lieu le vendredi 22 mai à votre arrivée.

Un interlocuteur dédié assurera le suivi et apportera une assistance en cas de problème durant le festival.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

CONDITIONS D'ACCUEIL DES RESTAURATEURS

Des emplacements seront dédiés aux activités de restauration.

L'installation de votre espace sera possible à partir du vendredi 22 mai à 11h. Aucun véhicule ne pourra circuler sur le site du festival (en dehors de l'installation).

L'autorisation sera délivrée à titre temporaire, précaire et révocable.

Une commission de sécurité se tiendra le vendredi 22 mai après-midi. Vous devrez donc être installé préalablement à tout contrôle, dès 14h (horaire à confirmer).

L'utilisation de gaz devra faire l'objet d'une déclaration préalable.

Votre food-truck devra être équipé d'un extincteur.

Le mobilier (tables, chaises, bancs, transats) sera installé par le Festival.

Le service devra s'étendre :

- de 19h00 à 23h00 pour le 22 mai
- de 16h30 à 01h00 pour les 23 et 24 mai

Il est demandé aux restaurateurs de s'installer à leur emplacement défini par l'organisation, les 23 et 24 mai à 14h30 au plus tard (soit 2h avant l'ouverture au public) et de repartir à partir de 1h45, soit après l'évacuation du public.

En dehors de l'installation, aucun véhicule ne pourra circuler sur le site du Festival.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

Un accès à l'eau commun entre tous les stands sera à votre disposition. Une arrivée électrique sera dédiée au stand et gérée par les techniciens du Festival (en fonction des informations renseignées dans le dossier de candidature). Aucune augmentation de puissance ne pourra être accordée sur place.

L'organisation demande aux restaurateurs d'être totalement autonomes (préparation, gestion des approvisionnements, tenue du stand, service au public, rangement, nettoyage, gestion des déchets).

Aucun équipement ne sera fourni, les restaurateurs doivent être intégralement autonomes en termes d'infrastructure.

GESTION DES DÉCHETS

Des conteneurs poubelles tout venant et tri sélectif seront mis à disposition.

Cependant, le restaurateur devra prévoir l'installation des poubelles nécessaires sur son espace durant l'événement. Le restaurateur est responsable de la bonne tenue de l'ensemble de sa surface affectée. Il est tenu de procéder au stockage de ses produits, des ordures, emballages vides et autres déchets en dehors de la vue du public.

Les restaurateurs devront trier et évacuer chaque soir leurs déchets (déchets recyclables, verres et ordures ménagères) vers les conteneurs mis à disposition.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

Chaque restaurateur veillera à la propreté de son emplacement et s'engage à le restituer propre, sans déchet. Les frais d'enlèvement et de nettoyage des déchets laissés sur l'emplacement seront facturés au contrevenant.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Pour la mise à disposition de l'emplacement, l'association YELLOW encaissera l'intégralité des recettes de chiffre d'affaires grâce au système cashless mis en place. Celles-ci seront partagées à hauteur de 20% pour l'association YELLOW et 80% pour le restaurateur.

Le chiffre d'affaires réalisé ne comptabilisera pas la vente de gobelets réalisée par le restaurateur, pour le compte de l'association YELLOW.

Un tableau de suivi des recettes quotidiennes sera mis en place avec la responsable du pôle bar/restauration. Les comptages de recettes seront effectués tous les soirs avec la responsable ou ses adjoints.

Un paiement de caution de 200€ vous sera demandé lors de la validation de votre participation. Ce montant sera décompté du reversement à vous transmettre à la fin du festival. Cette caution ne sera pas remboursée en cas d'annulation à moins de 15 jours de l'événement ou en cas de dégradation de l'emplacement.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

NOS ENGAGEMENTS

Le Festival a une vocation d'éco-responsabilité et souhaite privilégier l'économie locale. Il est demandé aux candidats de proposer des produits frais, de préférence en circuit court et issus de culture responsable. Les emballages devront être optimisés et de préférences biodégradables et/ou recyclables.

Dans un souci de concurrence et de satisfaction des visiteurs, l'organisation veillera, dans la sélection des candidats, à diversifier les offres.

Nous nous engageons à vous proposer un cadre d'accueil et de travail agréable.

Une personne dédiée sera à votre écoute en amont et pendant le festival pour répondre à vos questions administratives, logistiques et techniques.

Les restaurateurs devront prévoir un dispositif adapté aux personnes à mobilité réduite, comprenant à minima :

- une table ou surface de service à hauteur accessible,
- un menu lisible et accessible (affiché à hauteur adaptée ou disponible sur demande).

L'espace devant vous devra rester dégagé afin de permettre une circulation aisée des personnes en fauteuil roulant.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Pour soumettre votre candidature, il vous est demandé de remplir le formulaire prévu à cet effet jusqu'au 22 février inclus.

Vous aurez une réponse de l'organisation durant la 1ère semaine de mars par e-mail (merci de ne pas nous relancer avant cette date).

Si votre proposition est retenue, nous reviendrons vers vous avec une liste de pièces justificatives à nous fournir. Nous vous enverrons ensuite un contrat d'emplacement.

ENJEUX, OBJECTIFS & CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Favoriser les approvisionnements locaux, de saison, avec des produits qualitatifs
- Répondre aux attentes du public, en quantité suffisante
- Adapter sa proposition selon la typologie des spectateurs, au vu de la pluridisciplinarité du festival
- Proposer des recettes à manger sur le pouce
- Pouvoir reproduire d'un jour sur l'autre des volumes importants
- Offrir un service qualitatif et rapide, toujours dans une optique de satisfaction du public
- Avoir des équipes disponibles et suffisamment nombreuses
- L'utilisation de contenants réemployables (loi AGEC)

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

DÉTAILS DE PARTICIPATION À L'APPEL D'OFFRES ET SÉLECTION DES RESTAURATEURS

Le dossier complet doit être envoyé par email à contact@yellowfestival.fr au plus tard le 22 février 2026.

L'organisation sélectionnera les acteurs de restauration retenus en tenant compte des critères indiqués précédemment.

A l'issue de la consultation, les acteurs retenus se verront attribuer une place sur le site de l'événement pour les 3 jours de prestation, sous réserve de la conclusion avec l'organisation d'une convention d'occupation, dont les dispositions seront conformes au présent cahier des charges.

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

CONTENU DU DOSSIER À PRÉSENTER

Le candidat doit présenter un dossier technique, comprenant obligatoirement les éléments suivants :

- Une présentation de son activité accompagnée d'au moins une photo et d'un descriptif de son expérience
- La carte de restauration proposée la plus détaillée possible indiquant les prix de vente publique TTC et l'origine des produits
- La capacité de service par soir
- La liste complète des équipements électriques du food-truck (frigo, plaques de cuisson, friteuse, bouilloire, ...)
- Les derniers contrôles périodiques réglementaires en cours de validité.

Le candidat peut y joindre tout autre document qu'il juge utile à l'appréciation de son dossier.

Ainsi que les pièces justificatives suivantes :

- Carte nationale d'identité
- L'attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
- L'extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers ou attestation préfectorale
- Une carte de commerçant non sédentaire.
- Conformément à l'article D8222-5 du code du travail, une attestation de vigilance datant de moins de 6 mois

APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION



DU 22 AU 24 MAI 2026

SCANNEZ POUR POSTULER



Dossier à envoyer par e-mail à contact@yellowfestival.fr
au plus tard, le 22 février 2026.
Tout dossier incomplet ne sera pas étudié.
