



PAELLA / MOULES FRITES

LE PRINCIPE

- Un repas confectionné par un traiteur avec animations musicales.

L'ORGANISATION

- Le repas peut être organisé en intérieur ou en extérieur, si le temps le permet.
- Il faudra prévoir la vente de tickets repas en amont ou sur place.
- Pensez à mettre en place un tarif adulte et un tarif enfant, qui englobera le repas, une boisson et un dessert (par exemple 10 euros pour les adultes et 8 euros pour les enfants)
- Sur place, prévoyez la vente de boissons supplémentaires.
- Pour optimiser la collecte, il est indispensable de trouver des sponsors. Pour cela, mobilisez le maximum d'acteurs locaux : la mairie pour l'emplacement (prêt d'une salle, d'un terrain...), les commerçants pour le repas et les boissons. Vous pouvez par exemple vous adresser à la cafétéria d'un centre commercial pour la paëlla ou les moules-frites.

LE MATÉRIEL

- Vaisselle, chaises, tables, nappes, serviettes, sonorisation.

LA CHECK-LIST

- ▶ en extérieur, prévoir des barrières de sécurité
- ▶ s'adresser à la Mairie pour obtenir l'autorisation d'ouverture d'une buvette temporaire. Des boissons alcoolisées pourront alors être proposées mais seulement celles faisant partie des deux premières catégories de la classification officielle (vin, bière cidre...)
- ▶ penser à faire une déclaration auprès de la [Sacem](#) afin d'obtenir une autorisation préalable des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique pour diffuser de la musique.



Collecte

La collecte sera alimentée grâce à la vente du repas, mais vous pouvez également placer une urne sur le stand afin de faire appel à la générosité du public.

En plus

- *N'hésitez pas à insérer des éléments de décoration en rapport avec le thème du repas.*
- *Pour enrichir la collecte, vous pouvez faire suivre le repas d'une soirée dansante ou d'un spectacle, moyennant le paiement d'une inscription.*
- *Vente de produits de la Boutique téléthon.*