

<Dàyažèll>

RIDER 2020

- ❖ **Loge** : une loge fermée avec 1 canapé et/ou 4 chaises, 1 portant, 1 miroir, 1 table, des prises électriques.
- ❖ **Catering** : fruits (bananes, pommes, raisin...), fruits secs (noisettes, abricots...), chips, jus de fruit, bières, bouilloire et assortiment de thés et tisanes.
- ❖ **Eau** : 4 bouteilles de 1.5l pour les loges et 4 petites bouteilles pour la scène.
- ❖ **Parking** : 2 places de stationnement le plus proche possible du lieu de concert.
- ❖ **Repas** : pour 4 à 5 personnes le midi et le soir de la prestation (entrée/plat chaud/fromage /dessert ; 3 à 4 omnivores, 1 végétarien*).
- ❖ **Merchandising** : merci de préparer un emplacement visible avec 1 table, 2 chaises et 1 lumière, pour la vente des CD qui sera effectuée par un de nos membres à la fin du concert. Une surveillance du stand par vos soins pendant le concert est la bienvenue.
- ❖ **Hébergement** : à définir, mais généralement prévoir pour 4 à 5 personnes le soir de la prestation (idéalement 4 à 5 chambres « solo », ou 2 à 3 chambres « twin »).
- ❖ **Invitations** : prévoir au minimum une invitation par intervenant (musiciens et ingé son), soit minimum 4 à 5 invitations.
- ❖ **Installation et balances** : il faut impérativement prévoir un temps minimum de 1h30 pour l'installation et les balances.

* **Mise au point végétarien/végétalien/vegan**

>un végétarien ne mange pas de chair animale, donc pas de viande, ni de poisson. Il consomme en revanche des œufs et du lait.

>un végétalien ne consomme que des aliments issus du monde végétal (donc ni viande, ni poisson, ni œuf, ni lait, ni miel...)

>un vegan refuse l'exploitation animale, sous toutes ses formes (nourriture, cosmétique, vêtements...)

* **Quelques idées de plats végétariens**

>entrées : chèvre chaud, salade grecque, salade tomate/mozzarella, houmous, guacamole...

>plats : lasagnes aux épinards, curry de lentilles avec du riz, couscous légumes, omelette...

Contact

armutan@gmail.com

Guilhem Puech: 06 79 95 21 77