



PLAN DE COMMANDITE

2011-2013

Fondation Serge-Bruyère

La FSB souhaite pouvoir développer, soutenir et encourager la relève québécoise en gastronomie et lui offrir des expériences et opportunités uniques, stimulantes et de qualité, et ce, à long terme.

Commandites Toques & Terroir

L'événement Toques & Terroir accueille entre 5 000 et 7 000 personnes au marché du Vieux-Port à Québec. Les 800 passeports gastronomiques qui sont vendus au public, leur permet de déguster une douzaine de bouchées. «*Cet événement nous permet de montrer aux gens que non seulement nous avons un terroir fabuleux et que les chefs travaillent en communication constante avec les producteurs, mais que ce phénomène de l'alimentation est aussi une boucle, un cercle parfait, auquel il ne tient qu'à nous de participer pleinement.*» Christian Lemelin, restaurant Toast!

Visibilité de base

- Mention et logo dans l'infolettre électronique
- Logo sur la bannière à l'accueil du marché du Vieux-Port le jour de l'événement
- Visibilité Web en lien avec la Fondation (médias sociaux et site officiel de la FSB)



Cinq Toques - 6 000\$

- Visibilité de base
- Visibilité médiatique diffusée par le chef et président de la FSB Daniel Vézina la veille de l'événement
- Visibilité médiatique dans les entrevues et publicités réalisées par les organisateurs de l'événement
- Logo imprimé sur les sacs de tissus distribués aux visiteurs
- 10 passeports gastronomiques de l'événement pour invités
- Quatre (4) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Espace promotionnel dans l'infolettre
- Logo sur le passeport gastronomique donnant accès à l'événement
- Mention dans le communiqué de presse
- Possibilité d'apporter une bannière promotionnelle de l'entreprise



Quatre Toques - 3 000\$

- Visibilité de base
- Espace de kiosque réservé pour l'événement
- Deux (2) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Espace promotionnel dans l'infolettre
- Logo sur le passeport gastronomique donnant accès à l'événement
- Mention dans le communiqué de presse

Commandites Toques & Terroir

L'événement Toques & Terroir accueille entre 5 000 et 7 000 personnes au marché du Vieux-Port à Québec. Les 800 passeports gastronomiques qui sont vendus au public, leur permet de déguster une douzaine de bouchées. «*Cet événement nous permet de montrer aux gens que non seulement nous avons un terroir fabuleux et que les chefs travaillent en communication constante avec les producteurs, mais que ce phénomène de l'alimentation est aussi une boucle, un cercle parfait, auquel il ne tient qu'à nous de participer pleinement.*» Christian Lemelin, restaurant Toast!

Visibilité de base

- Mention et logo dans l'infolettre électronique
- Logo sur la bannière à l'accueil du marché du Vieux-Port le jour de l'événement
- Visibilité Web en lien avec la Fondation (médias sociaux et site officiel de la FSB)



Trois Toques - 1000\$

- Visibilité de base
- Deux (2) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Possibilité de mettre vos outils promotionnels dans les sacs de tissus distribués à l'entrée



Deux Toques - 500\$

- Visibilité de base



Commandites Gala de la Fondation & Concours de la relève

Le gala reçoit en moyenne 250 personnes reliées de près au domaine de la restauration, de l'hôtellerie et de la distribution de produits alimentaires. En 2011, la soirée a été orchestrée par le chef invité, monsieur Normand Laprise du restaurant Toqué! à Montréal, en collaboration avec les élèves de cuisine du marché de l'école Hôtelière de la Capitale. *«J'ai cheminé aux côtés de Serge Bruyère pendant quelques années et je suis fier de ce gala qui perpétue sa mémoire et surtout sa philosophie en cuisine. Serge serait honoré d'avoir Normand Laprise à la tête de cette soirée où talent et expérience culinaire seront à l'honneur.»* Daniel Vézina, restaurant Laurie Raphaël, président de la FSB, et chef invité du Gala 2012.

Visibilité de base

- Mention et logo dans l'infolettre électronique
- Logo sur l'affiche à l'entrée et dans la présentation officielle de la soirée
- Visibilité Web en lien avec la Fondation (médias sociaux et site officiel de la FSB)
- Tous les commanditaires sont invités à mettre dans le sac «découverte», remis à tous les invités du Gala, un produit qu'il souhaite faire découvrir



Cinq Toques - 6 000\$

- Visibilité de base
- Commandite sur les verres de vin
- Remise du 1^{er} prix au gagnant du Concours de La Relève
- Logo brodé sur la veste de cuisinier remis au gagnant du 1^{er} prix
- Quatre (4) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Espace promotionnel dans l'infolettre
- Logo sur le carton

d'invitation et dans la lettre postale personnalisée envoyés aux restaurateurs de Québec

- Remerciements lors de la présentation officielle
- Mention dans le communiqué de presse

Quatre Toques - 3 000\$

- Visibilité de base
- Outil promotionnel distribué aux invités identifié avec le logo du commanditaire
- Remise du 2^e prix au gagnant du Concours de La Relève
- Logo brodé sur la veste de cuisinier remis au gagnant du 2^e prix
- Deux (2) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Espace promotionnel dans l'infolettre
- Logo sur le carton d'invitation et dans la lettre postale personnalisée envoyés aux restaurateurs de Québec
- Remerciements lors de la présentation officielle



Commandites Gala de la Fondation & Concours de la relève

Le gala reçoit en moyenne 250 personnes reliées de près au domaine de la restauration, de l'hôtellerie et de la distribution de produits alimentaires. En 2011, la soirée a été orchestrée par le chef invité, monsieur Normand Laprise du restaurant Toqué à Montréal, en collaboration avec les élèves de cuisine du marché de l'école Hôtelière de la Capitale. *«J'ai cheminé aux côtés de Serge Bruyère pendant quelques années et je suis fier de ce gala qui perpétue sa mémoire et surtout sa philosophie en cuisine. Serge serait honoré d'avoir Normand Laprise à la tête de cette soirée où talent et expérience culinaire seront à l'honneur»* Daniel Vézina, restaurant Laurie Raphaël, président de la FSB, et chef invité du Gala 2012.

Visibilité de base



- Mention et logo dans l'infolettre électronique
- Logo sur l'affiche à l'entrée et dans la présentation officielle de la soirée
- Visibilité Web en lien avec la Fondation (médias sociaux et site officiel de la FSB)
- Tous les commanditaires sont invités à mettre dans le sac «découverte», remis à tous les invités du Gala, un produit qu'il souhaite faire découvrir

Trois Toques - 1000\$

- Visibilité de base
- Remise du 3^e prix au gagnant du Concours de la relève
- Logo brodé sur la veste de cuisinier remis au gagnant du 3^e prix
- Deux (2) billets pour le cocktail dinatoire annuel de la Fondation pour invités au choix du commanditaire
- Logo sur le carton d'invitation
- Remerciements lors de la présentation officielle.



Deux Toques - 500\$

- Visibilité de base





Personne attitrée aux commandites

M. Marc Engel

830, ave Godin, suite 015

Québec, Québec

418 682-3222

1 800 440-2252

Télec. : 418 682-2423

distributionfrigon@bellnet.ca

Siège Social Fondation Serge-Bruyère

7, rue Robert-Rumilly

Québec (Québec) ..G1K 2K5

Par courriel : info@fondationsergebruyere.org

Par fax : 418 525-8958

Par téléphone :

418 525-8738 (poste 7645)

fondationsergebruyere.org et sur 

Merci de votre généreuse implication!