

PLAN DE COMMANDITE

EXPÉRIENCE APPALACHES

3e édition

15 octobre 2025 à 18h

Lieu et détails à venir



Prendre bien soin jusqu'à la fin.



Présidente d'honneur
Michelle Carrier



Partenaire majeur
(5 000\$)
1 disponible

Partenaire station
(2 000 \$)
6 disponibles

**Partenaire restaurateur *
ou cocktail ****
(200 bouchées ou verres, 6 disponibles)

Partenaire extra
(1 250 \$)
5 disponibles

**Partenaire autre
(produits ou services)**
plusieurs disponibles

	Partenaire majeur (5 000\$) 1 disponible	Partenaire station (2 000 \$) 6 disponibles	Partenaire restaurateur * ou cocktail ** (200 bouchées ou verres, 6 disponibles)	Partenaire extra (1 250 \$) 5 disponibles	Partenaire autre (produits ou services) plusieurs disponibles
Invitation massive envoyée par la MSPL	✓				
Site MSPL sur la page de l'activité (lien cliquable vers votre site)	✓				
Carton d'appréciation des cocktails remis aux 200 invités	✓	✓	✓	✓	
Affichage à l'une des stations de dégustation		✓	✓		
Publications Facebook et LinkedIn	✓	✓	✓		
Publication journal et entrevue radio	✓				
Prise de parole	✓				
Logo sur PowerPoint déroulant présenté pendant la soirée	✓	✓	✓	✓	✓
Remerciement au micro au courant de la soirée	✓	✓	✓	✓	✓

dessercom
S'ENGAGER | SOIGNER | ACCOMPAGNER



**Les revenus de la soirée
seront doublés
par la générosité de**

* Partenaire restaurateur

5 places disponibles

- Le partenaire restaurateur développe une bouchée incluant l'alcool de son producteur associé.
- Il s'engage à offrir 200 bouchées.
- Il est en charge de tous les ingrédients et du matériel nécessaire à la production et à la présentation de sa bouchée le soir de l'événement.
- Un représentant de son restaurant sera sur place pour préparer et offrir les bouchées aux participants tout en leur expliquant ce qu'ils dégustent.
- La MSPL fournit l'électricité, une table de 6 pieds avec nappe et deux chaises, à partager avec le producteur d'alcool associé

** Partenaire cocktail

5 places disponibles

- Le partenaire cocktail développe un breuvage en accord avec la bouchée développée par son restaurateur associé.
- Il offre une bouteille d'alcool à son restaurateur associé pour le développement de sa bouchée.
- Il s'engage à offrir 200 cocktails.
- Il est en charge de tous les ingrédients et du matériel nécessaire à la production de son cocktail le soir de l'événement.
- Un représentant de son entreprise sera sur place pour préparer et offrir les cocktails aux participants tout en leur expliquant ce qu'ils dégustent.
- La MSPL fournit l'électricité, une table de 6 pieds avec nappe et deux chaises, à partager avec le restaurateur associé, les verres à cocktail ainsi que la glace.

Michelle et sa famille vous remercient pour votre intérêt envers notre événement et notre cause!



Pour confirmer votre commandite, achat de billets ou pour faire un don :

□ Remplissez le formulaire ci-joint et l'accompagner de votre paiement

□ Visitez le site MSPL pour un paiement en quelques clics -->



Faites parvenir votre logo haute résolution ainsi que vos questions à
Catherine Dallaire coordination.financement@mspdulittoral.com