

Plan de partenariat 2021

**Le Grand
Bal des
Vins-Cœurs**

21^e édition





Fidèle à une tradition d'audace et d'innovation, la Fondation de l'Institut de Cardiologie de Montréal vous convie à son plus grand événement de l'année. Le 9 septembre prochain, le Grand Bal des Vins-Cœurs sera de retour en virtuel pour une 21^e édition. Dans le confort de votre foyer, vous pourrez découvrir et savourer le menu brillamment élaboré par le chef Baptiste Peupion et son équipe.

Le repas gastronomique vous sera livré directement à la maison, prêt à être dégusté, sans manipulation requise. Les liens de connexion pour la soirée virtuelle seront envoyés à vos invités par courriel. Vous pourrez y assister en direct en dégustant votre repas. Une période de réseautage avec vos invités est également prévue avant et après la diffusion du spectacle.

Le Grand Bal des Vins-Cœurs est une occasion en or de profiter d'une soirée exceptionnelle tout en soutenant la mission et la cause de la Fondation. En y prenant part, vous soulignez votre engagement pour faire avancer la médecine cardiovasculaire et sauver toujours plus de vies. Nous rendrons hommage à M. Lino A. Saputo, l'un de nos plus fidèles philanthropes.

Merci à nos coprésidents :

M^{me} France Chrétien Desmarais, administratrice de société

M. Anthony M. Fata, président, Les produits alimentaires Sager inc.

M. Mitch Garber, président-directeur général, Caesars Acquisition Company

M. Tony Meti, président, Services de Conseil G.D.N.P. inc.



**Chef du Grand Bal
des Vins-Cœurs
Baptiste Peupion**

Chef exécutif et directeur de la restauration au Fairmont Le Reine Elizabeth, Baptiste Peupion est responsable de toutes les activités et services de cuisine et de restauration au Rosély's, au Marché Artisans, au bar Nacarat ainsi qu'aux banquets, service à l'étage et service traiteur.

Originaire de Paris, Baptiste compte plus de 20 ans d'expérience dans le domaine culinaire. Il occupait auparavant le poste de chef exécutif et directeur culinaire du Fairmont Le Château Frontenac, où il avait également piloté la transformation des nouveaux restaurants et bars lors de la rénovation majeure de l'hôtel.

Avant de déménager au Québec en avril 2013, il a travaillé au Royaume-Uni, aux États-Unis, en Australie et à Hong Kong. Son parcours inclut nombre d'établissements prestigieux et renommés tels que l'Hôtel Shangri-La et le restaurant Rech de Paris, de même que les restaurants étoilés Michelin Hôtel de Crillon de Paris et le Louis XV à l'Hôtel de Paris de Monaco.



Plan de partenariat 2021

Partenaires

Platine 50 000 \$

- Visibilité majeure de l'entreprise et mise en valeur de la marque
- 10 boîtes gastronomiques pour deux
- 10 accès à l'événement virtuel

Reçu d'impôt d'une valeur de 25 550 \$

Cœur sensible 25 000 \$

- Visibilité de l'entreprise et mise en valeur de la marque
- 10 boîtes gastronomiques pour deux
- 10 accès à l'événement virtuel

Reçu d'impôt d'une valeur de 10 550 \$

Engagé 15 000 \$

- Visibilité de l'entreprise et mise en valeur de la marque
- 3 boîtes gastronomiques pour deux
- 3 accès à l'événement virtuel

Reçu d'impôt d'une valeur de 3 165 \$

Solidaire 10 000 \$

- Visibilité de l'entreprise et mise en valeur de la marque

Forfaits

Bal festif 7 500 \$

Faites l'achat d'un forfait Bal festif comprenant 5 expériences gastronomiques pour 2 personnes, qui peuvent être livrées en guise de remerciement à vos employés, vos clients, vos partenaires, ou de reconnaissance à un professionnel de la santé inspirant.

- 5 boîtes gastronomiques pour deux
- 5 accès à l'événement virtuel

Reçu d'impôt de 5 275 \$

Bal duo 1 500 \$

Procurez-vous le forfait Bal duo et vivez l'expérience du Grand Bal à la maison en compagnie d'une personne qui vous est chère.

- Une boîte gastronomique pour deux
- Un accès à l'événement virtuel

Reçu d'impôt de 1 055 \$

Par votre partenariat avec la Fondation, vous soulignerez votre engagement qui est plus que jamais déterminant dans la lutte contre les maladies cardiovasculaires, première cause de décès au monde.

Les boîtes gastronomiques seront livrées directement chez vos invités (Grand Montréal et les environs). Les adresses de livraison et les restrictions alimentaires vous seront demandées ultérieurement.



	Participants		Partenaires d'IMPACT			
	Forfait Bal duo	Forfait Bal festif	Platine	Cœur sensible	Engagé	Solidaire
Prix	1 500 \$	7 500 \$	50 000 \$	25 000 \$	15 000 \$	10 000 \$
Reçu d'impôt	1 055 \$	5 275 \$	25 550 \$	10 550 \$	3 165 \$	0 \$
Boîtes gastronomiques pour 2 personnes	1	5	10	10	3	0
Accès à l'événement virtuel	1	5	10	10	3	1
Personnalisation à votre image d'un segment de l'animation			X			
Mot de remerciement dans le carnet de bal			X			
Possibilité de diffusion d'une capsule vidéo (salle d'attente avant l'ouverture de l'événement)			X			
Logo sur la boîte-repas			X			
Kiosque virtuel à votre image, où il est possible d'intégrer une vidéo, un lien vers le site web et les coordonnées d'un représentant			X	X		
Mention par l'animateur lors de l'événement virtuel			X	X		
Possibilité de personnalisation d'un élément de la boîte-repas (sous conditions)			X	X		
Possibilité de commanditer un service (ce service vous est offert par)			X	X		
Personnalisation de votre table virtuelle			X	X		
Logo sur la plateforme de diffusion			X	X	X	X
Logo dans le carnet de bal			X	X	X	X
Logo dans la boucle de partenaires diffusée lors de l'événement			X	X	X	X
Logo sur le site web			X	X	X	X
Mention dans le rapport annuel			X	X	X	X

Renseignements
et partenariats :

Isabelle Rousseau
514 376-3330 poste 2217
isabelle.rousseau@icm-mhi.org

LE GRAND
BALY 
DES VINS-CŒURS