



TASTET

C'EST QUOI TASTET ?

**“Si on en
parle, c’est
que c’est
bon.”**



NOTRE MISSION

Faire découvrir & rassembler.



NOTRE VISION

**Promouvoir
le meilleur
du local.**



- **2M+ de visiteurs uniques.**
- **10M+ de pages vues.**
- **35M+ d'interactions sociales**

3.5M+

Visites sur le site

32.9K

Abonnés facebook

51K

Abonnés Instagram

3.5K

Abonnés à l'infolettre

**Aucun restaurant, café
ou bar ne paie ou ne
paiera jamais pour
apparaître sur Tastet.**

Nouveaux contenus tous les jours. Nouvelles adresses tous les jours.

60 %
femmes

40 %
hommes

92 %
amateurs
de vin

95 %
amateurs
d'alcool

90 %
amateurs de
bonne bouffe

65 %
25-45 ans

20 %
46-70 ans

25 %
milieu de
l'hospitalité

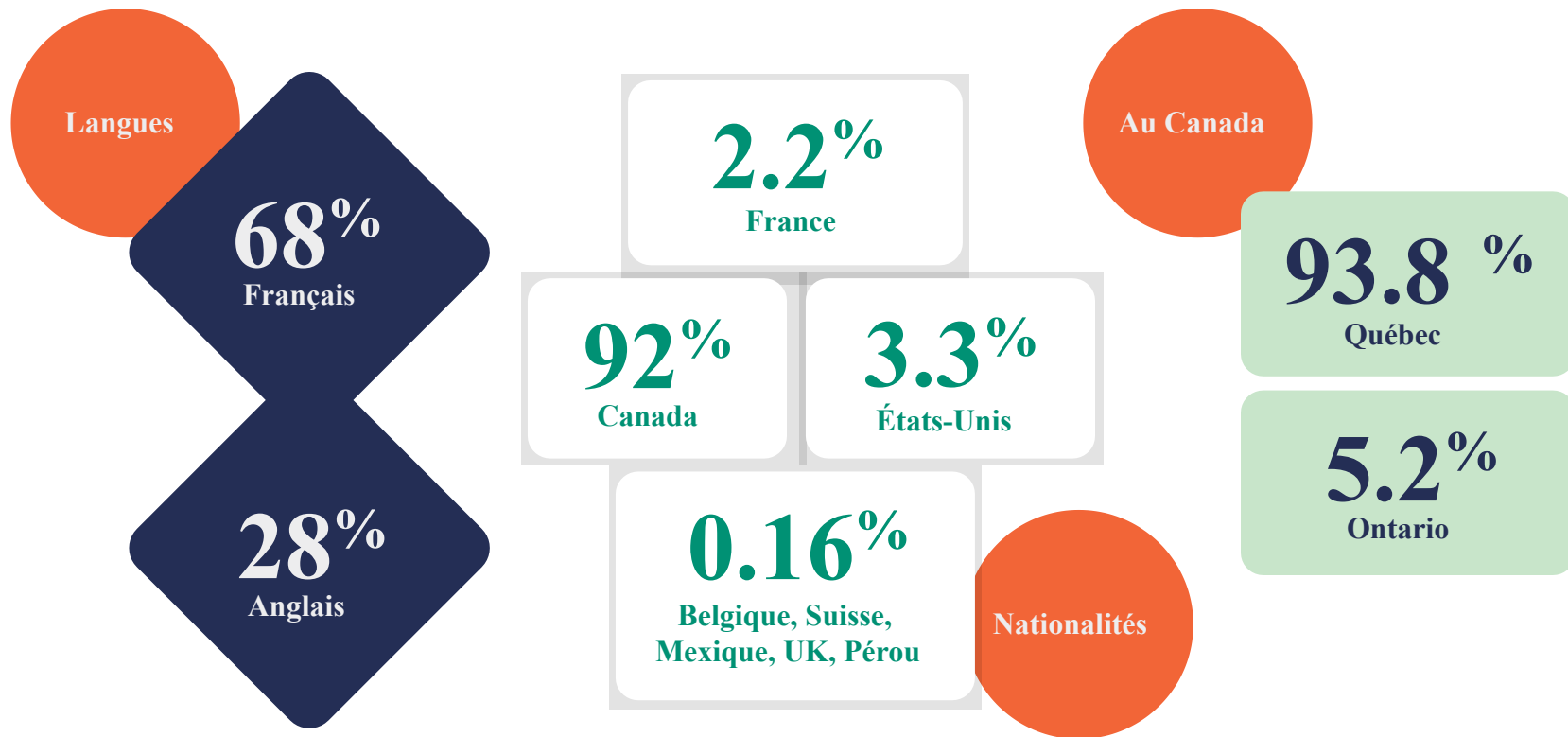
85 %
amateurs
de culture

57 %
utilisation
sur mobile

33 %
utilisation
sur desktop

8 %
utilisation
sur tablette

100 %
amateurs de
découvertes



01

On est transparents,
engagés et optimistes.

02

Notre public est engagé
et nos contenus sont
de qualité.

03

Nos lecteurs ont
confiance en nous.

04

Nos partenaires ont
confiance en nous.

nos offres

média

contenu (articles,
photoshoot,
bannières. etc..)

sociales

SBP/reach
/visibilité

évènementielles

**Tastet collabore
quotidiennement
avec toutes les
meilleures
adresses
gourmandes
locales.**

Bouillon Bilk
Joe Beef
Montréal Plaza
Mon Lapin
Le Bremner
Elena
Pumpui
Le Filet
Let Toqué!
Grumman 78
Pied de Cochon
Maison Boulud
Bar George
Foxy
L'express
Bar Henrietta
Vinvinvin
Mano Cornuto

L'Affaire est Ketchup
Bistro Côté Est
Les Faux Bergers
Le Champlain
Crew Collective
Chez Boulay
Merci la Vie
Le Mousso
Pastel
Café Olimpico
Impasto
Candide
Buvette chez Simone
Buvette Scott
Cloackroom Bar
Atwater Cocktail
club
Et bien ++++

- 1. — Montréal Inc.**
- 2. — PME Montréal**
- 3. — Bourse d'honneur
MEI 2019**
- 4. — Futurpreneur**
- 5. — Femmessor**
- 6. — Next AI cohorte 2020**

NOTRE OFFRE

Notre offre complète



TASTET



← Retour

Type d'établissement ▼

Caractéristiques ▼

Budget ▼

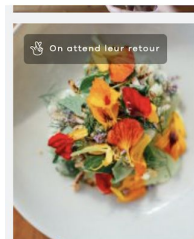
Moment ▼

Sections ▼

Recherche...



150 000
impressions
par an



On attend leur retour

Candide

📍 551 Rue Saint-Martin, Montréal

[En savoir plus](#)



On attend leur retour

Le Méchant Loup

📍 5215, chemin de Chambly Saint-Hubert J3Y 3N5

[En savoir plus](#)



On attend leur retour

Saison

📍 51 Rue Beaubien Est, Montréal

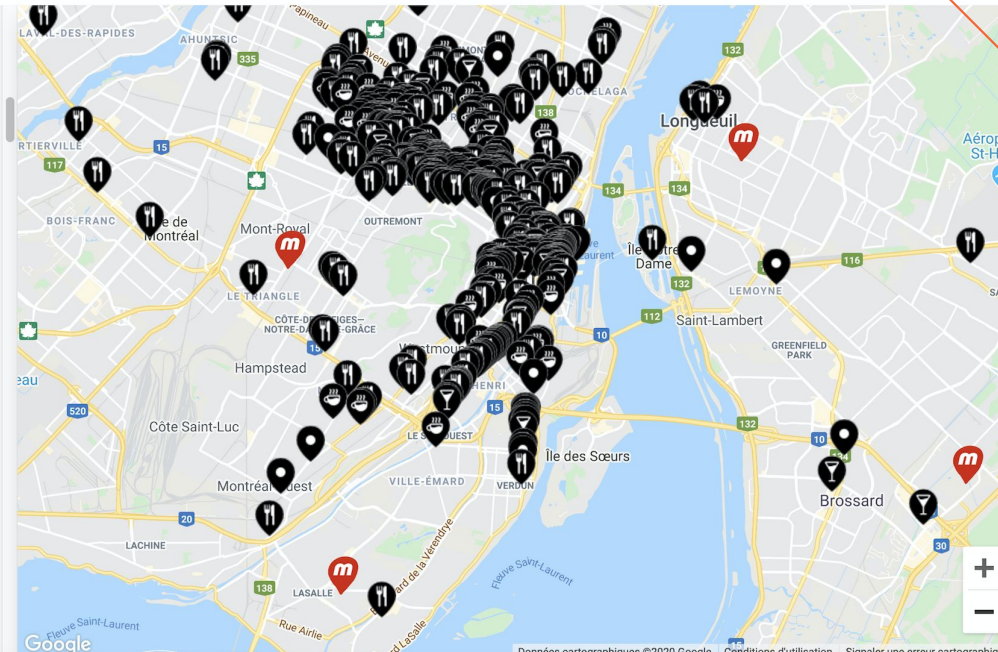
[En savoir plus](#)



C'est ouvert!

Bombay Mahal

📍 1001 Rue Jean-Talon Ouest,





Aucun resto, café ou bar paie pour apparaître sur TASTET!

[À propos](#) [Mon profil](#) [Admin](#) [Déconnexion](#) [English](#)



Savourez le Québec,
même au resto!



TASTET

QUOI DE NEUF? ▾

RECETTES

BOISSON ▾

ADRESSES ▾

ÉRABLE

CARTE

BOUTIQUE



150 000
impressions
garanties
par an

Section :
Aliments du Québec au menu

Classement - Les plus récents ▾

Recherche



*Cette section présente nos délicieuses adresses qui sont membres du programme **Aliments du Québec au menu**. Cela veut dire qu'elles ont fait le choix de mettre en valeur les merveilleux produits du Québec et les producteurs de chez nous dans leur menu — chose que nous trouvons admirable! Aliments du Québec au menu est un programme de reconnaissance s'adressant aux restaurants qui valorisent les produits du Québec dans leur cuisine. Pour en savoir plus, cliquez ici!*



Savourez le Québec,
même au resto!



C'est ouvert!



Savourez le Québec,
même au resto!



Les meilleurs



Les meilleures crèmes
glacées à l'érable : nos
suggestions d'adresses

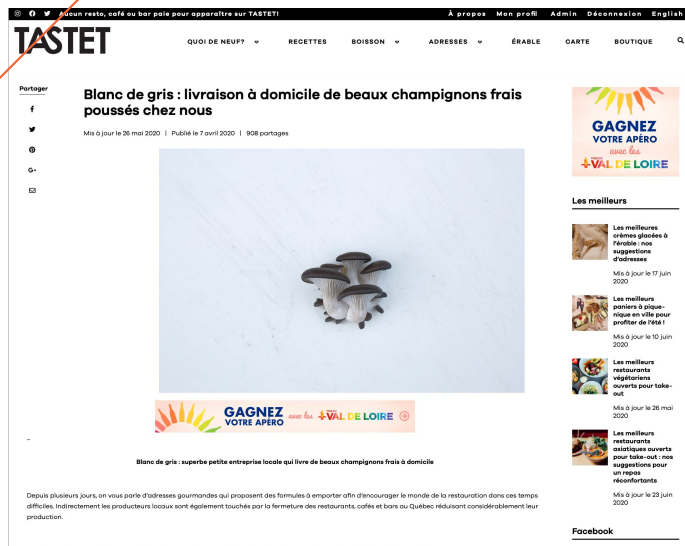
Mis à jour le 17 juin 2020



Les meilleurs paniers à
pique-nique en ville
pour profiter de l'été!

Mis à jour le 10 juin 2020

20 000
impressions
par article



types d'articles

article simple

portrait

liste

présentation
d'entreprise

+ 1 post FB

+ 1 story IG

135 000
impressions
par article



**Tastet x
Suite de
La Presse
chaque
mois.**

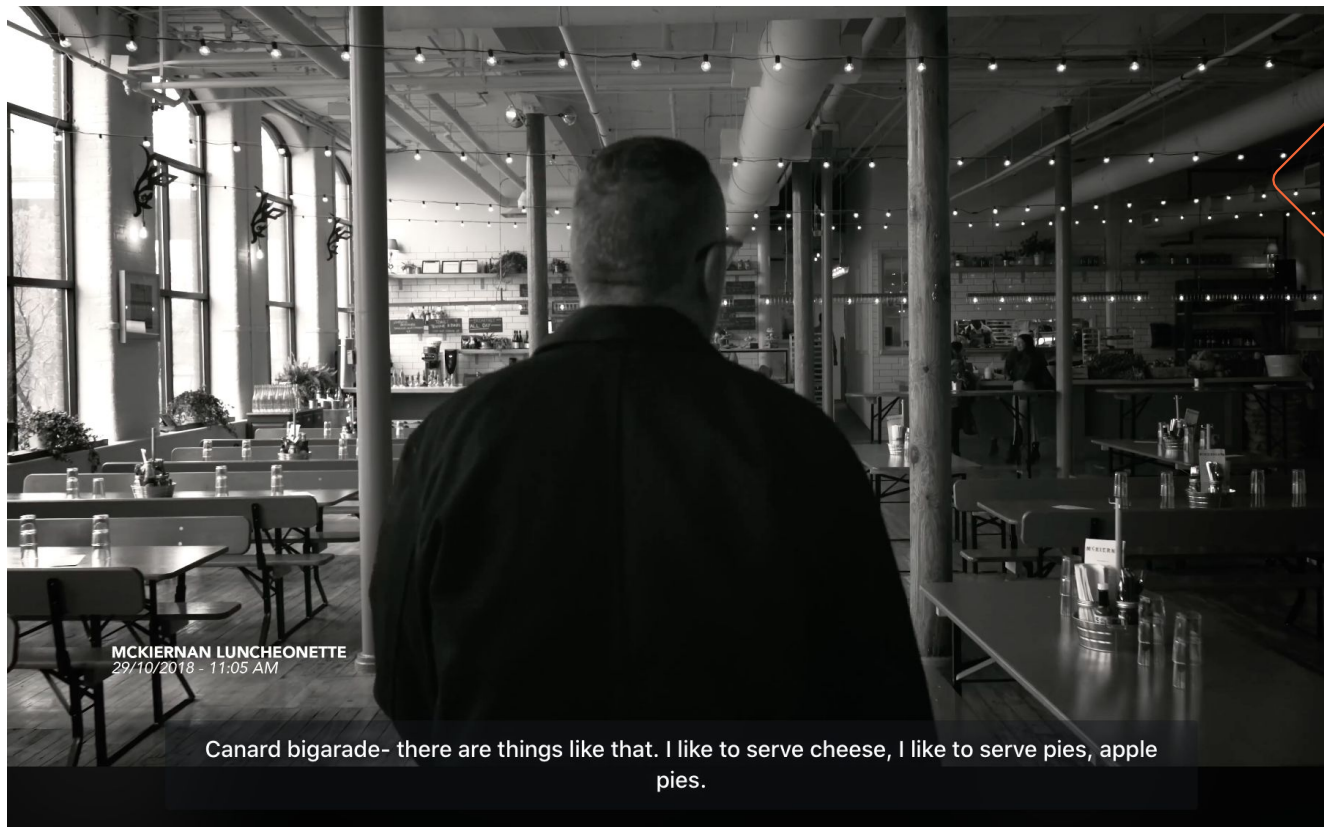


TASTET X SUITE

**PORTRAIT DE CHEFFE : RAEGAN
STEINBERG, DU ARTHURS NOSH
BAR**


photos
exclusives
au client





vidéos
exclusives
au client

TASTET

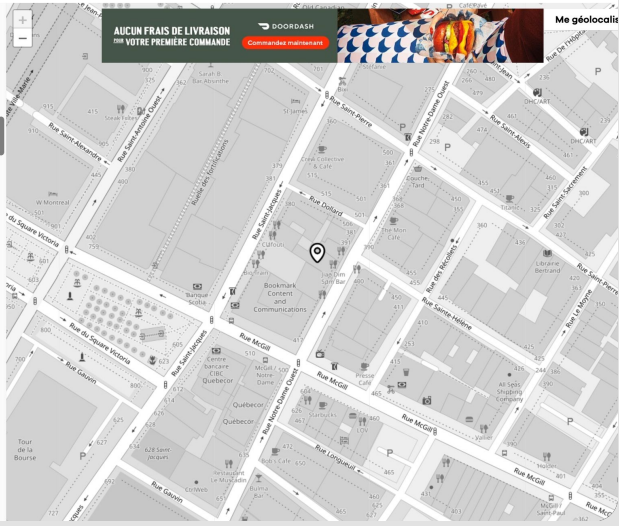


AUCUN FRAIS DE LIVRAISON
1^{ère} VOTRE PREMIÈRE COMMANDE

Marusan Comptoir Japonais

401 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC, Canada

Installée dans le Vieux-Montréal, Marusan est l'une des meilleures tables japonaises en ville. En temps normal, l'adresse est une excellente option pour les professionnels du quartier en quête d'une option gourmande, rapide et abordable. Marusan continue dans cette lancée avec



types de bannières

75 000
impressions
moyennes
par jour

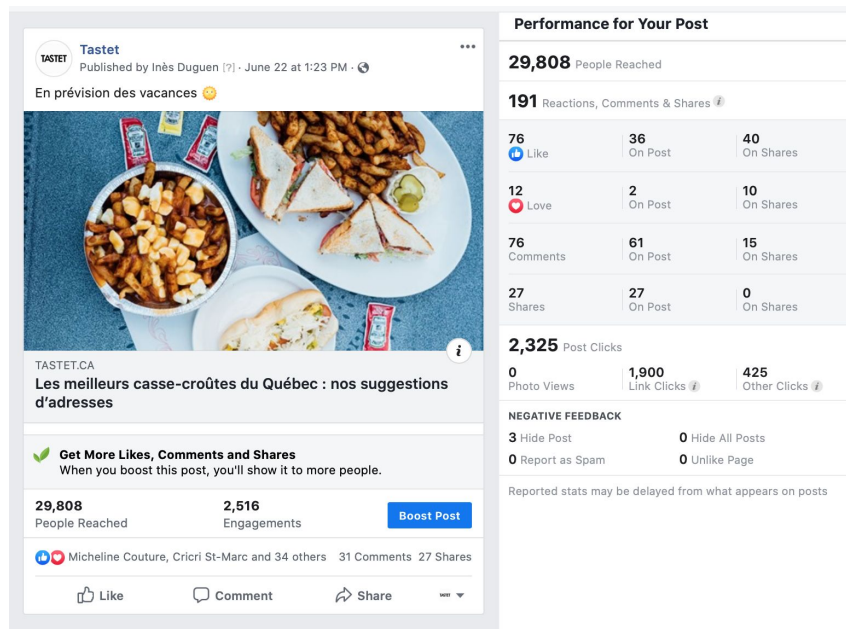
300 x 250

970 x 250

300 x 600

possibilité
d'habillage

728 x 90



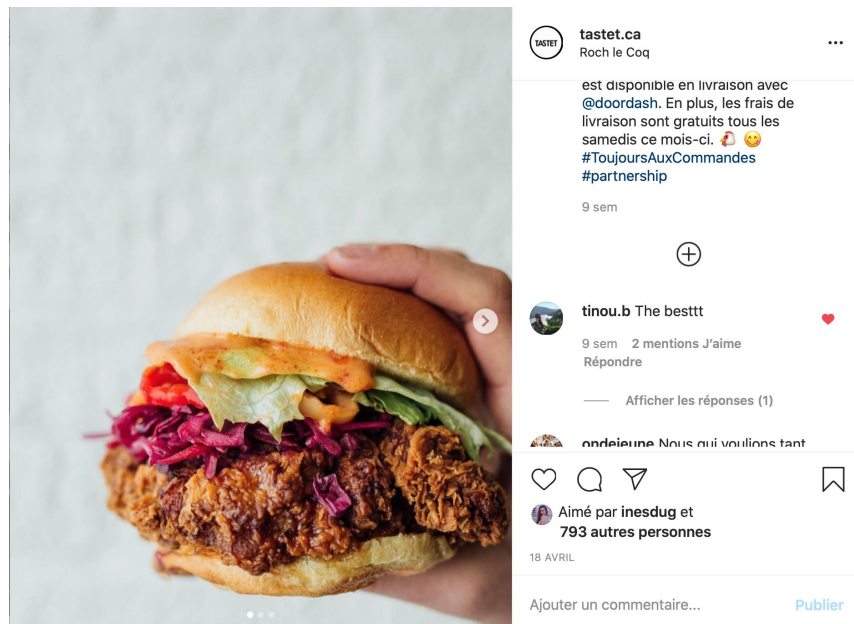
publications

partage du
lien/photo/vidéo

tag de
l'entreprise

possibilité de
cross-post

5K de portée
moyenne



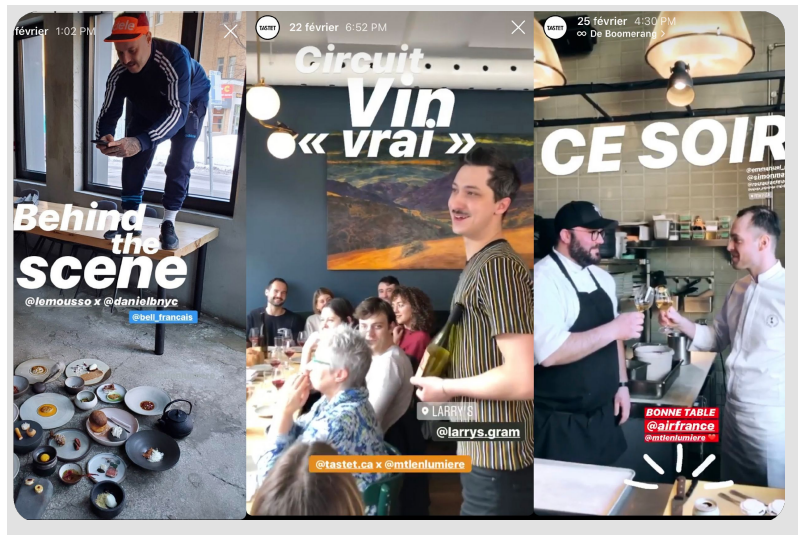
post

tag de l'entreprise
dans la légende

tag de l'entreprise
dans la photo

possibilité de
cross-post

15K de portée
moyenne



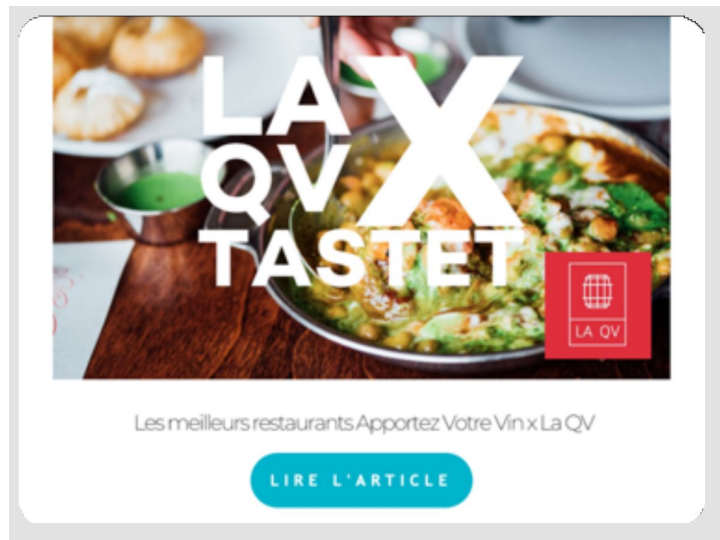
stories

tag de l'entreprise
dans la légende

tag de l'entreprise
dans la photo

possibilité de
cross-post

3K de portée
moyenne



infos

possibilité de
bannières

inclusion
d'un article

logo sur
l'article

2K de portée
moyenne

MARGARITA

Marconi

The margarita is one of my all-time favorite cocktails – when it's properly made. Most versions are too sweet, too orange-y or too diluted. This one is balanced, easy to make and thirst-quenching. The key is using cane sugar instead of refined white sugar. I would even suggest making the switch for all your cocktails because the difference is that shocking! For a super silky margarita, strain your fresh lime juice through a fine mesh strainer before adding it to your shaker.

— Molly Superfine-Rivera

MAKES: 4

SALT RIM (OPTIONAL)

2 tsp kosher salt
1 tsp Tajin seasoning (optional)

CANE SYRUP (MAKES EXTRA)

1/2 cup natural cane sugar
1/4 cup boiling water

COCKTAIL

8 oz Casadorea Blanco Tequila (or another mildly herbal, fruity, young tequila)
1 oz cane syrup
2 oz Cointreau
3 oz fresh lime juice, strained
Pinch of salt (if you omit salt rim)

SERVING

Lime wheel or wedge

SALT RIM

In a small bowl, mix ingredients. Rub the rim of a glass with a tiny bit of lime juice, then dust it with salt rim mix.

CANE SYRUP

In a heat-proof container, dissolve cane sugar with boiling water (make sure to get the proper ratio by measuring your water after it's been boiled). Allow syrup to cool completely before using.

COCKTAIL

For best results, make into two batches. Add tequila, Cointreau, cane syrup and lime juice to shaker tins or any non-glass container with a tight-fitting lid. Top with a generous amount of ice, shake vigorously for 5 seconds. Ice should break up and liquid should turn cloudy (be careful not to over-shake or you'll risk diluting your cocktail). Strain into salt-rimmed, ice-filled glass and serve.

SERVING

Garnish with a lime wheel or wedge. Enjoy!

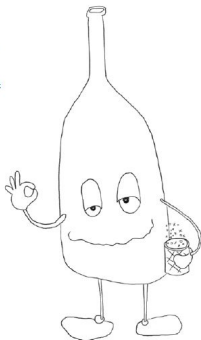
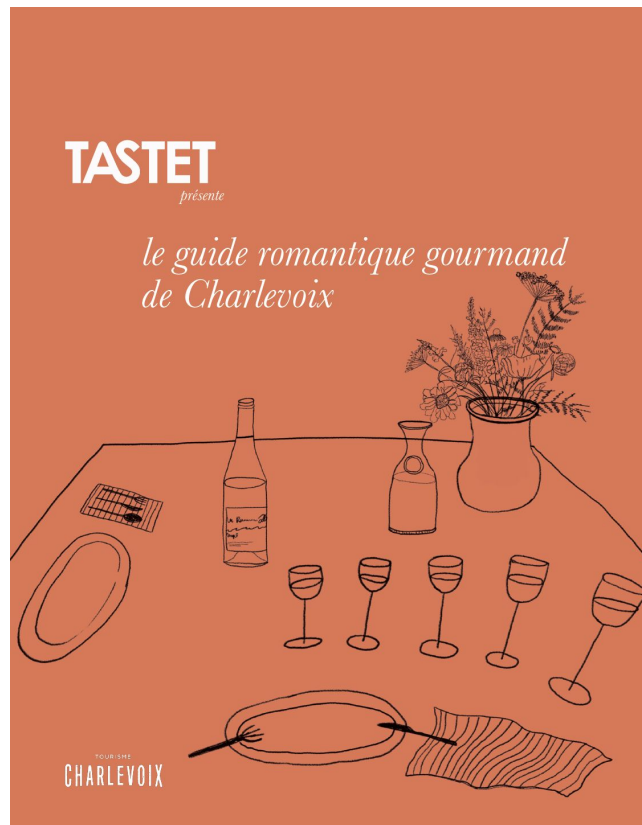


Photo: Virginie Gosselin

1 page
complète de
présentation
d'une
appellation par
livret
(12 livrets)



TASTET
présente



**1 page
complète de
présentation
d'une
appellation
par guide
(4 guides
saisonniers).**

Salut Elise!

MON PROFIL MES PRÉFÉRENCES MES ADRESSES PRÉFÉRÉES MES ADRESSES À ESSAYER

Bienvenue dans ton profil TASTET, un profil pensé juste pour toi!

Nous espérons dans les prochains mois pouvoir te recommander des adresses qui répondent à tes préférences tout le temps. Pour ça, il faut qu'on apprenne à se connaître! Nous commençons par les adresses que tu aimes vraiment et celles que tu souhaites essayer. Hâte de pouvoir te guider 😊

Mes adresses préférées

Voir plus



Vinette



Ôkini



Tiers Paysage



Paloma

Mes adresses à essayer

Voir plus



Enfin un espace juste pour toi!

Aide nous à t'aider
à recevoir des
recommandations
uniques juste
pour toi. 🍷

Inscrivez-vous
à notre infolettre

Prénom

Elise

Nom

Tastet

Courriel *

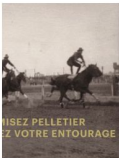
elisetastet5@gmail.com

Je m'abonne


Nouveaux profils utilisateurs permettant de comprendre leurs préférences

Mes adresses à essayer


[MON PROFIL](#) [MES PRÉFÉRENCES](#) [MES ADRESSES PRÉFÉRÉES](#) **MES ADRESSES À ESSAYER**




Trifecta




AYLA




Lundis au soleil




Café Nakamichi




Umami




Antonietta




Le Flamant



Conserva



Café Elsdale



Sushi Momo

Adresses à essayer
selon les goûts,
budgets, situation
familiale, etc.
À venir :
géolocalisation et
occasions spéciales.

Le Red Tiger : charmant petit resto dans le Village

Mis à jour le 22 janvier 2020 | Publié le 23 juin 2015 | 782 partages



Le Red Tiger

1201 rue de Maisonneuve Est

[Site web](#) [\(514\) 439-7006](#) [Sur la carte](#)

Horaires
Lundi: 17h - 22h30
Mardi - jeudi: 11h30 - 14h30, 17h - 22h30
Vendredi: 11h1 - 14h30, 17h - 23h30
Samedi: 17h - 23h30
Dimanche: Fermé

Ambiance
Festive

Prix
Entrées : 5-9\$
Plats : 7-13\$
Vins : 40\$+

- ☐ J'adore cette adresse
- ☐ Je veux essayer cette adresse
- ☐ Je n'aime pas cette adresse

Réserver avec **Libro**

Profils pour chaque adresses leur permettant de gérer les informations quantitatives

À venir :
demande
d’inclusion
à certaines
listes

Types de paiement

- ☐ Mastercard
- ☐ American Express
- ☐ Visa
- ☐ Debit
- ☐ Cash

Type de cuisine

Date d'ouverture

Nom(s) propriétaire(s)

Nom(s) chef(s)

Maître d'hôtel

Nom sommelier

Nom mixologue

Nombre de places assises

Service traiteur

☐

Parlons-nous

Amine Ouadahi

Associé &
responsable des
partenariats

amine@tastet.ca

514-712-7763

Jessica Schmitt

Associée &
gestionnaire client

jessica@tastet.ca

514-592-7784

Elise Tastet

Fondatrice & CEO

elise@tastet.ca

514-836-6040