



# TASTET

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



Faire  
découvrir &  
rassembler.



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

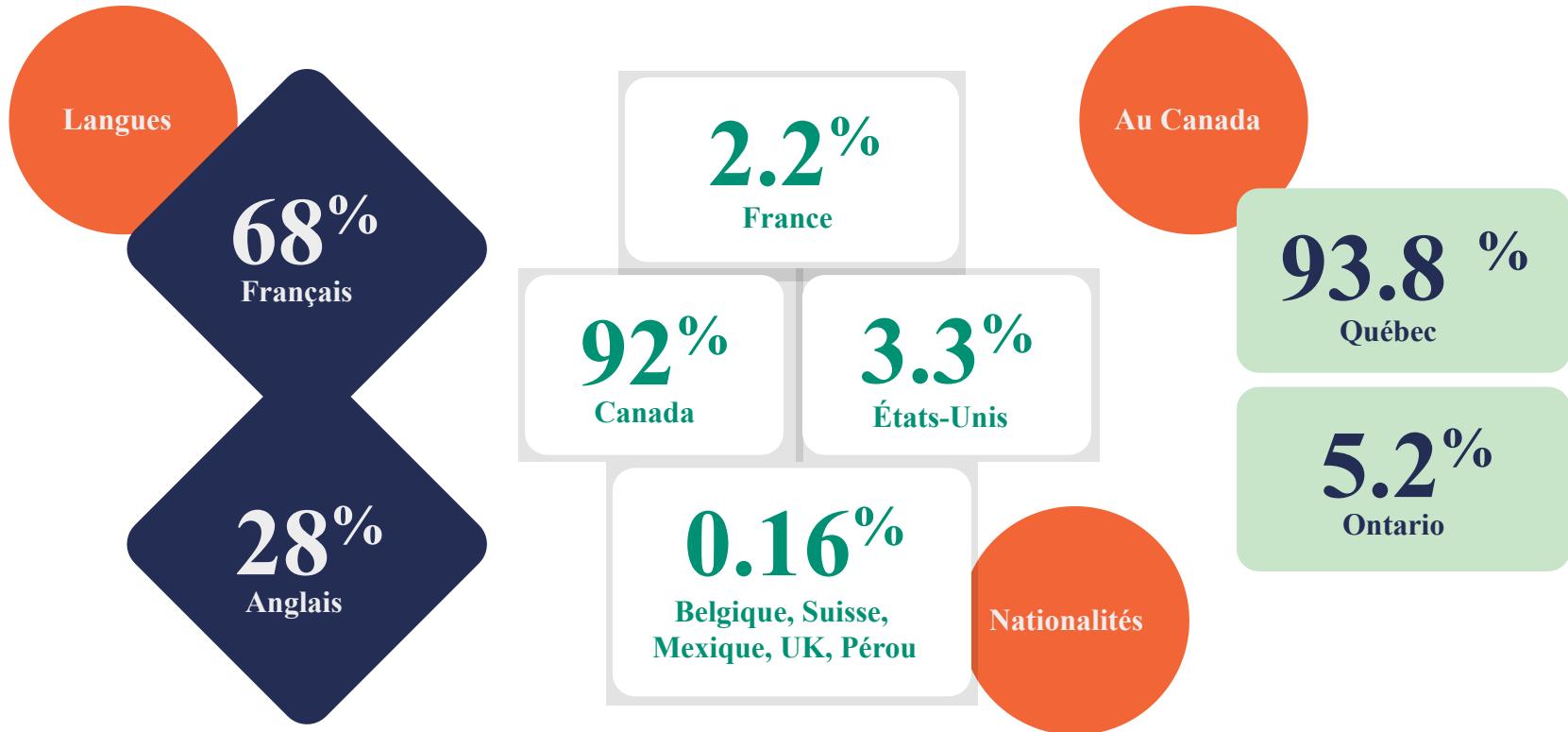
**33 %**  
utilisation  
sur desktop

**8 %**  
utilisation  
sur tablette

**100 %**  
amateurs de  
découvertes

## PROVENANCES LECTEURS

---



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

événementielles

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

Bouillon Bilk                    L'Affaire est Ketchup  
Joe Beef                        Bistro Côté Est  
Montréal Plaza                Les Faux Bergers  
Mon Lapin                     Le Champlain  
Le Bremner                    Crew Collective  
Elena                          Chez Boulay  
Pumpui                        Merci la Vie  
Le Filet                      Le Mousso  
Let Toqué!                    Pastel  
Grumman 78                   Café Olimpico  
Pied de Cochon               Impasto  
Maison Boulud               Candide  
Bar George                    Buvette chez Simone  
Foxy                            Buvette Scott  
L'express                      Cloackroom Bar  
Bar Henrietta                Atwater Cocktail  
Vinvinvin                     club  
Mano Cornuto                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 complète



# OFFRES MÉDIAS : CARTE INTERACTIVE

[@](#) [Facebook](#) [Twitter](#) Aucun resto, café ou bar paie pour apparaître sur TASTET!

À propos Connexion M'abonner English

# TASTET

← Retour

**Candidate**  
551 Rue Saint-Martin, Montréal  
[En savoir plus](#)





**Le Méchant Loup**  
5215, chemin de Chambly Saint-Hubert J3Y 3N5  
[En savoir plus](#)



**Saison**  
51 Rue Beaubien Est, Montréal  
[En savoir plus](#)



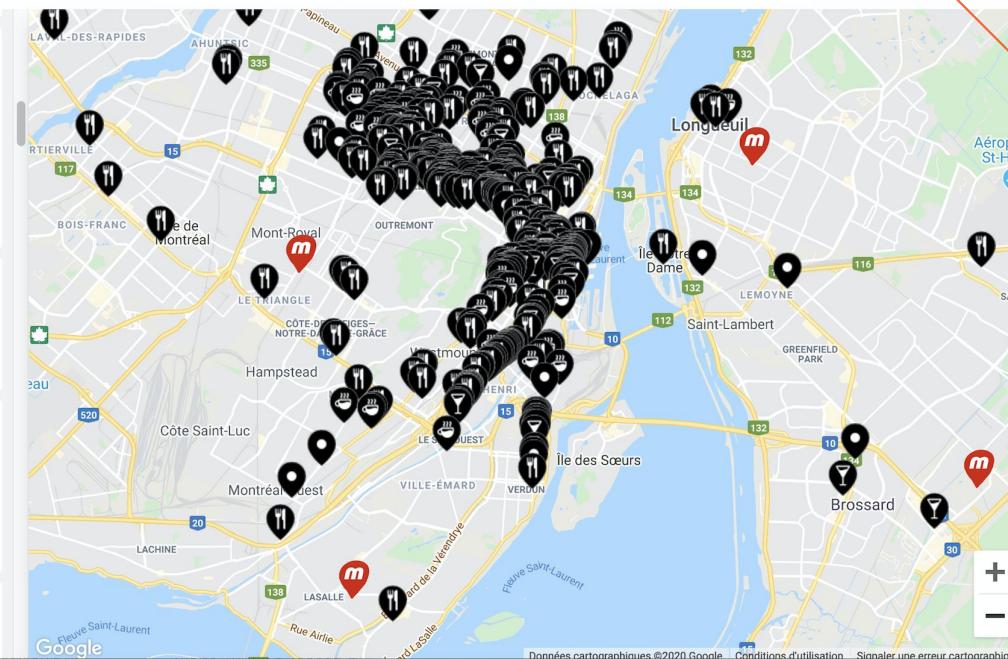


**Bombay Mahal**  
1001 Rue Jean-Talon Ouest,  
[C'est ouvert !](#)



Bonne Fête nationale!  
FAITES LE PLEIN DE  
**PRODUITS QUÉBÉCOIS**  
[En savoir plus](#)

Type d'établissement ▾ Caractéristiques ▾ Budget ▾ Moment ▾ Sections ▾ Recherche... 



Données cartographiques ©2020 Google - Conditions d'utilisation - Signaler une erreur cartographique

150 000  
impressions  
par an

TASTET INC.

MEDIA KIT

P. 13

## OFFRES MÉDIAS : SECTION/CATÉGORIE

 Aucun resto, café ou bar n'a pour appareil 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



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!



Les meilleures crèmes  
glacées à l'éryable : 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

150 000  
impressions  
garanties  
par an

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**



## OFFRES MÉDIAS : PHOTOSHOOT

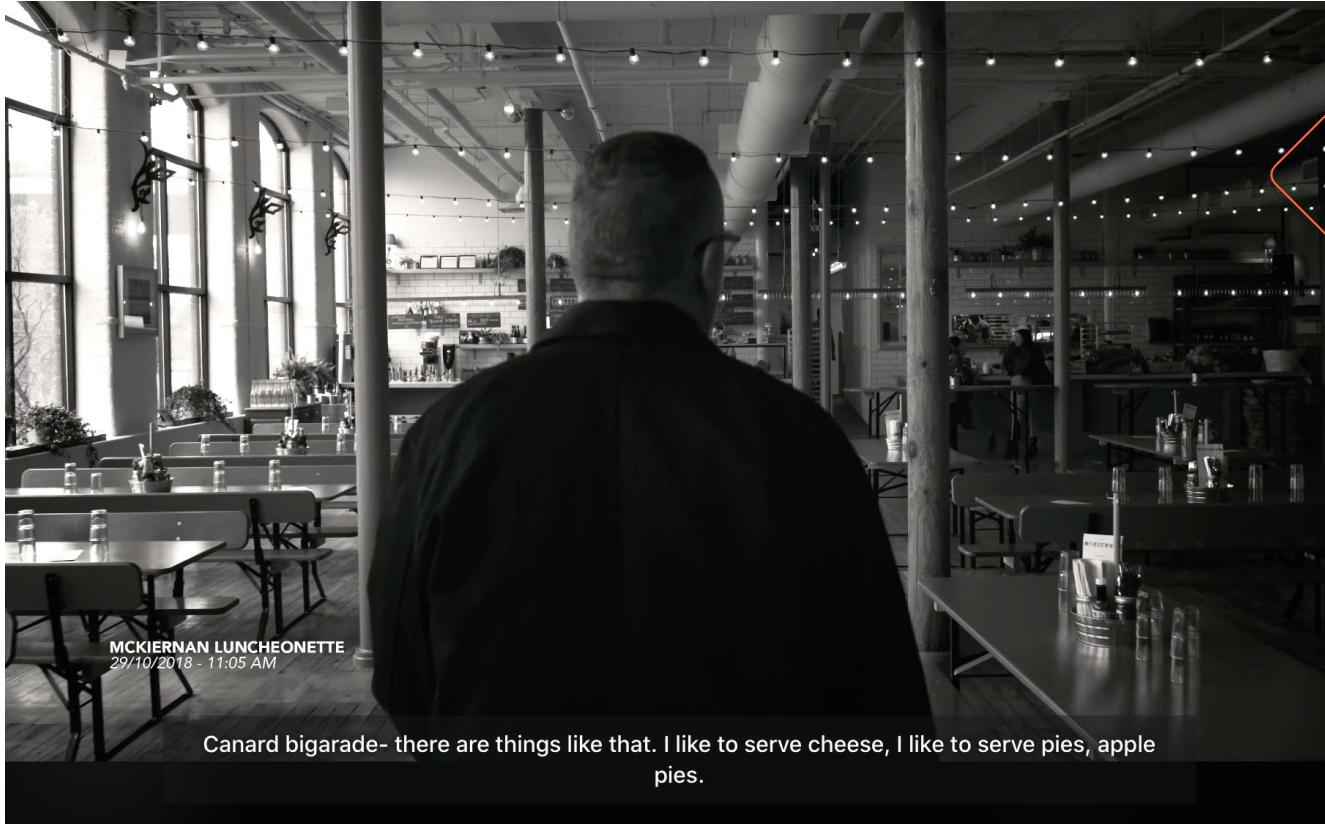
---



photos  
exclusives  
au client

## OFFRES MÉDIAS : VIDÉO

---



vidéos  
exclusives  
au client

**TASTET**

AUCUN FRAIS DE LIVRAISON  
SUR VOTRE PREMIÈRE COMMANDE

DOORDASH

Commandez maintenant

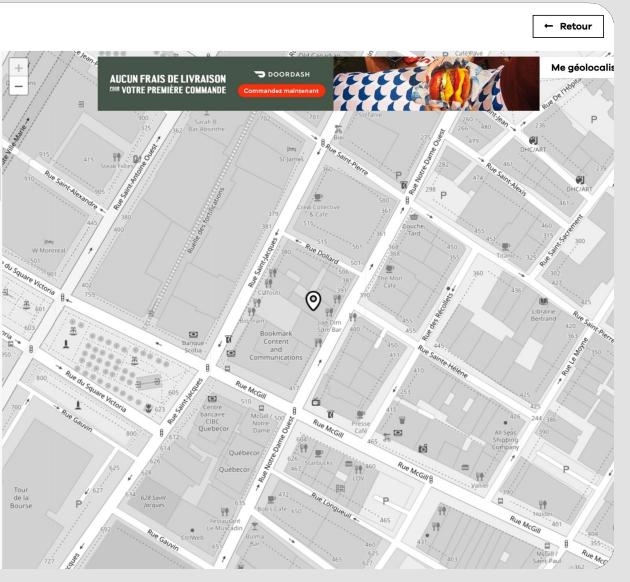
Me géolocalisez

Retour

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

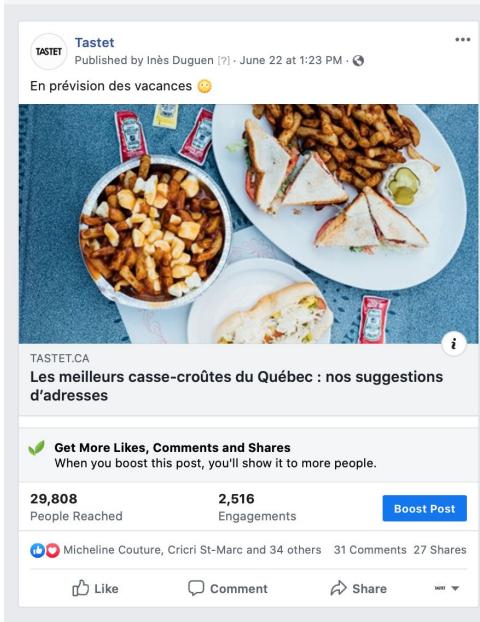
300 x 250

970 x 250

300 x 600

possibilité  
d'habillage

728 x 90



Performance for Your Post		
<b>29,808</b> People Reached		
<b>191</b> Reactions, Comments & Shares		
76	36	40
Like	On Post	On Shares
12	2	10
Love	On Post	On Shares
76	61	15
Comments	On Post	On Shares
27	27	0
Shares	On Post	On Shares
<b>2,325</b> Post Clicks		
0	1,900	425
Photo Views	Link Clicks	Other Clicks
NEGATIVE FEEDBACK		
3	0	0
Hide Post	Hide All Posts	Unlike Page
0	Report as Spam	

Reported stats may be delayed from what appears on posts

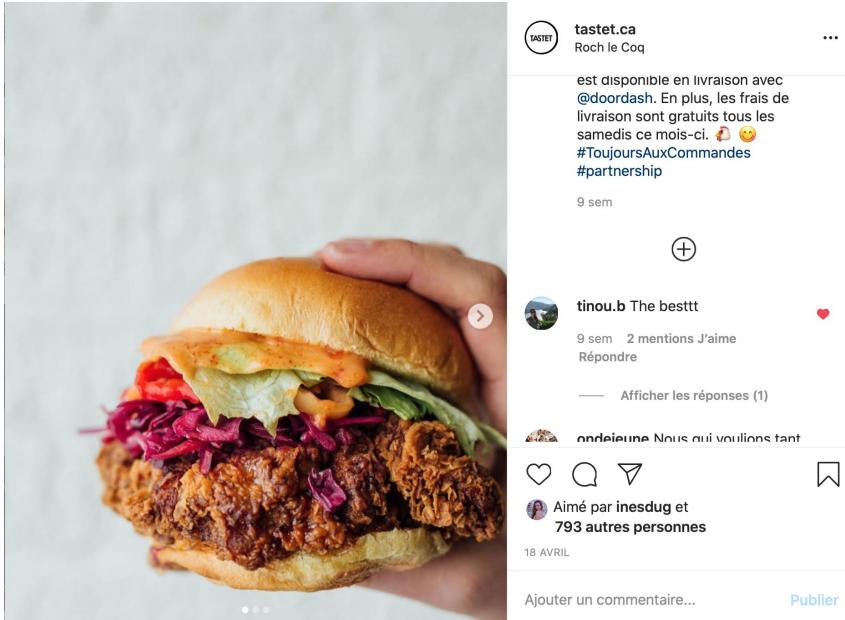
# publications

partage du  
lien/photo/vidéo

tag de  
l'entreprise

possibilité de  
cross-post

5K de portée  
moyenne



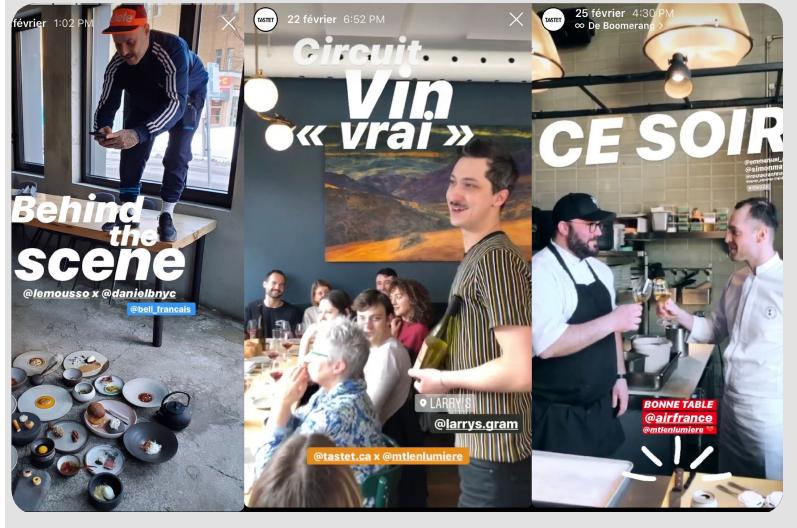
# post

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



LA QV X TASTET

LA QV

Les meilleurs restaurants Apportez Votre Vin x La QV

LIRE L'ARTICLE

# 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)

½ cup natural cane sugar  
½ cup boiling water

#### COCKTAIL

8 oz Cazadores 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 a shaker with any non-glass container with a tight-fitting lid. Tap 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!

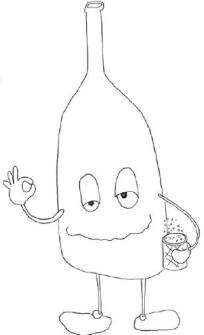
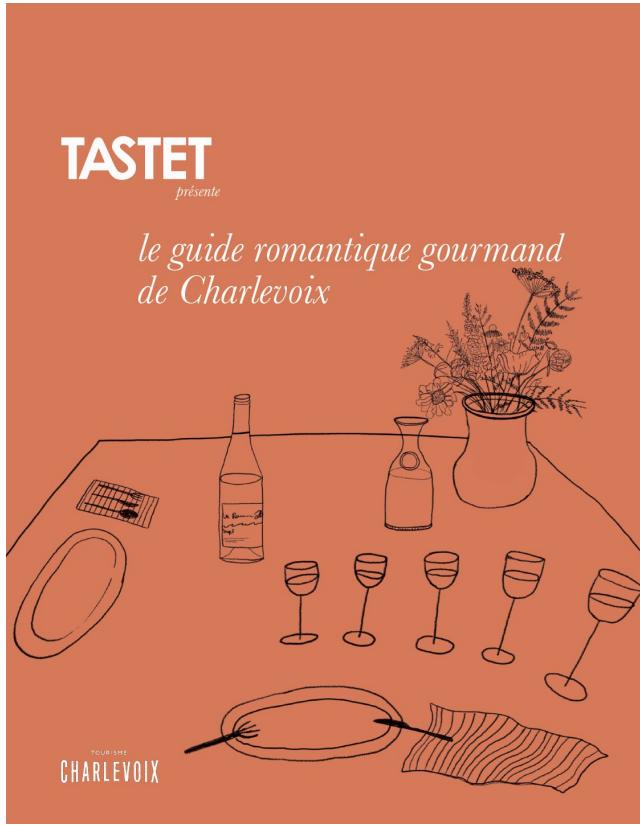


Photo: Virginie Gosselin

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



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

## OFFRES AI : PROFILS UTILISATEURS

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



Vinette



Ôkini



Tiers Paysage



Paloma

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

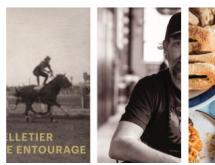
Tastet

Courriel \*

elisetastet5@gmail.com

Je m'abonne

### Mes adresses à essayer



ELLETIER  
E ENTOURAGE



E ENTOURAGE



Voir plus

# 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](#)

#### Horaire

Lundi: 17h - 22h30  
Mardi - jeudi: 11h30 - 14h30, 17h - 22h30  
Vendredi: 11h1 - 14h30, 17h - 23h30

#### Ambiance

#### Prix

Samedi: 17h - 23h30  
Dimanche: Fermé  
Festive  
Entrées : 5-9\$  
Plats : 7-13\$  
Vins : 40\$+

J'adore cette adresse

Je veux essayer cette adresse

Je n'aime pas cette adresse

Late Night

Lunchs

Ouvert le lundi

Prendre un verre

Souper

Abordable

Chic / Cher

Bar

Resto

À Emporter

Avec terrasses

Idéal pour les groupes

Végé-friendly

Réserver avec

Profils pour chaque adresses leur permettant de gérer les informations quantitatives

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

À venir :  
demande  
d'inclusion  
à certaines  
listes

# Parlons-nous

**Amine Ouadahi**

Associé &  
responsable des  
partenariats  
[amine@tastet.ca](mailto:amine@tastet.ca)  
514-712-7763

**Jessica Schmitt**

Associée &  
gestionnaire client  
[jessica@tastet.ca](mailto:jessica@tastet.ca)  
514-592-7784

**Elise Tastet**

Fondatrice & CEO  
[elise@tastet.ca](mailto:elise@tastet.ca)  
514-836-6040