

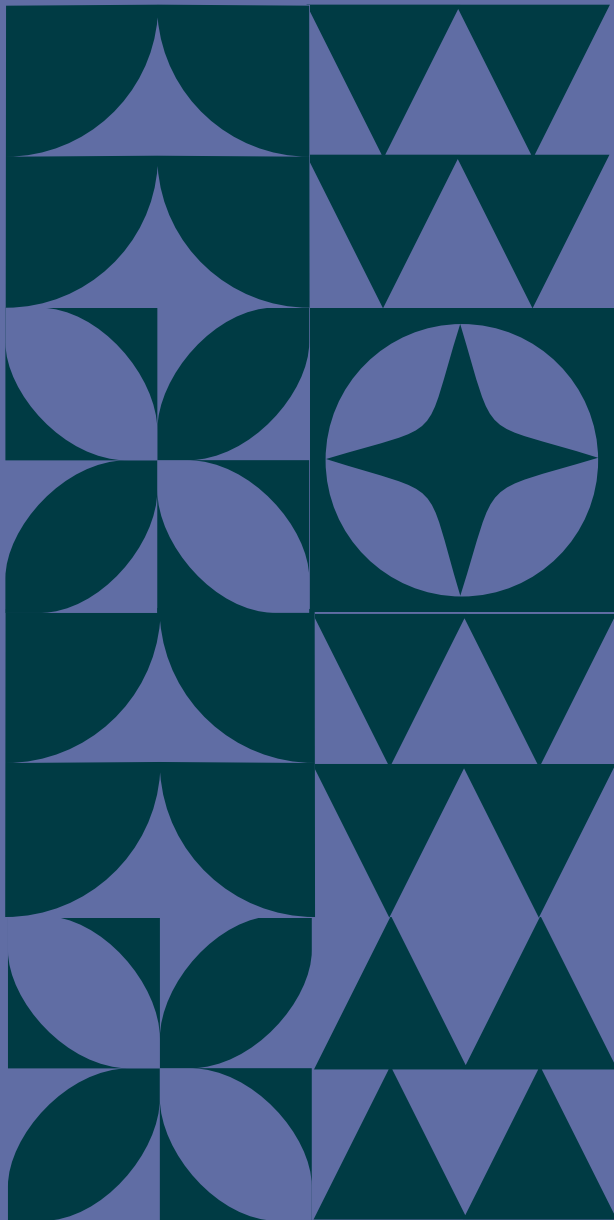
Edition 2023

Rotary
Biot Templiers



MyBiotary

Le magazine pour les Biotoises
et les Biotois



design non définitif*



rotarybiottempliers.fr/biotary

Version du 02 mars 2023

Rotary Biot Templiers, Qui sommes nous ?



Association loi 1901 à but on lucratif, le club a été fondé il y a près de 2 ans
L'ensemble des rotariens sont bénévoles, notre objectif est de faire des actions sociales caritatives.

Quelques exemples de nos actions

En 2022, cela représente plus de 4500 heures de bénévolat



Courir pour le téléthon



Chasse au trésor



Soirée musicale



Marché de Noël



Art and Cars



Programme Youth Exchange

A quoi sert MyBiotary ?

Il recueille des informations
utiles sur Biot et ses environs,
des reportages sur la vie
locale.

Mettant à l'honneur la ville,
ses habitants et son
patrimoine

Trouver des partenaires
annonceurs, va permettre au club
de financer des actions sociales en
faveur des enfants de Biot mais
aussi de participer à 2 actions
importantes :



Princesse Paloma
Conseils sur la
maladie infantile
Neurofibromatose de
type II et aide aux
enfants qui en sont
atteints



Handi Fly Dream
Accès au handi sport dans le domaine
du sky diving



Sourire & partage
Soutiens des enfants malades et de leurs familles

Pourquoi apparaitre dans MyBiotary ?



**Le livret de 80 pages sera distribué en 5 000
exemplaires chez les biotois dans leur boîte à
lettre + version en ligne**

**Communication sur les réseaux
sociaux**

Attirez de nouveaux clients

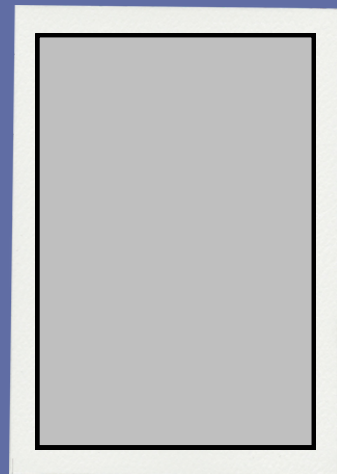
**Proposez des avantages directement
dans le livret (ex des coupons de
réduction)**

**Créez une synergie professionnelle
entre annonceurs et Mécènes lors des
deux soirées prévues pour le
lancement et de remerciement.**

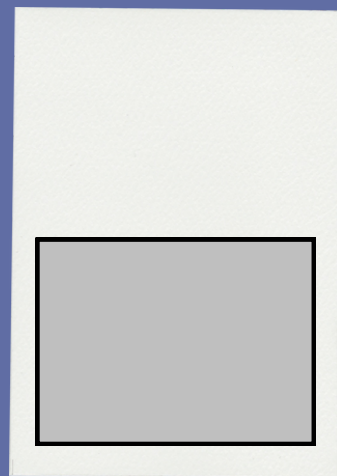
Tarification de la parution

Format d'encart "1/1" est proposé au tarif de 800€, celui-ci correspond à une page entière recto.

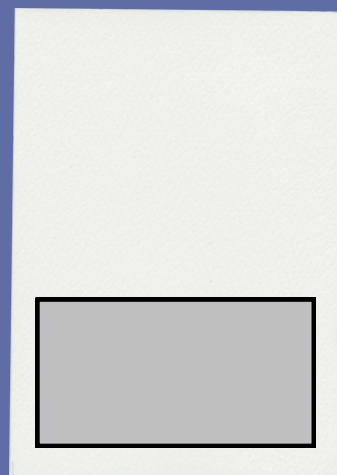
La dernière de couverture est tarifié à 2500€.



Format d'encart "1/2" est proposé au tarif de 400€, celui-ci correspond à une demi-page



Format d'encart "1/3" est proposé au tarif de 250€, celui-ci correspond à un tiers de page



Des exemples de présentation en page 9-11

Note : La page entière peut être doublée afin de faire une double page

Faites un don au Rotary Biot Templiers sans prendre de pages publicitaires. Avec votre don vous permettez à une association, des artistes ou une startup d'avoir une publicité à prix réduit

Avantages

Pour les mécènes c'est du don, déductible d'impôt à hauteur de 75% pour les particuliers et 60% pour entreprises. *

Pas de limite de participation

Une belle mise à l'honneur

Invitation à la soirée de My Biotary

Rentre dans le rapport moral de la société en matière de RSE

Les formats de publicité

Publireportage : Sous forme d'un article de journal mettant en avant votre entreprise, vous serez interviewés afin de rédiger un article sur votre activité avec tous vos contacts utiles.

Vignette : Vous nous envoyez votre flyer/carte de visite afin de l'insérer dans l'encart.

Caractéristiques techniques du livret

Livret de format 17*24 cm

80 pages intérieures

papier couché demi-mat 115g/m²

Impression quadri-couleur recto/verso

Une fois le bon de commande signé vous recevrez les modalités de parution (type de fichier, nombre de mots, photos, etc...)

A large, stylized flower graphic with multiple petals in various colors (red, blue, green, yellow, orange) and a central circular motif. The word "Merci" is written in white over the center of the flower.

Merci

**Pour plus d'informations n'hésitez
pas a nous contacter**

biotary@rotarybiottempliers.fr

www.rotarybiottempliers.fr

06 79 70 18 05

  **@rotarybiot**

Exemple de page entière

6 Gourmet
mybioatry

INSTALLÉ DANS UNE AUTHENTIQUE FABRIQUE DE TERRE DU XVI^e SIÈCLE RAPPELANT LE PASSÉ POTIER DE BIOT, LE RESTAURANT LES TERRAILLERS EST UN ALLER SIMPLE POUR LE PLAISIR, CELUI DES YEUX COMME CELUI DES PAPILLES.

Dans la salle, plafonds voutés, murs de vieilles pierres et poutres apparentes côtoient de jolies tables nappées de blanc et leur vaisselle délicate. Ici et là, de belles pièces artistiques de verriers locaux apportent de petites touches de couleurs comme pour mieux répondre aux parterres fleuris et à la terrasse aménagée sous une vigne généreuse. Véritable théâtre de verre où se mêle authenticité, modernité et savoir-faire, il règne ici une ambiance élégante et chaleureuse.

En cuisine, le Chef Michaël Fulci poursuit l'enchantement... bercé par l'amour du bon produit, la passion de la cuisine et l'art de la précision, il transforme ses assiettes en œuvres d'art colorées. Emotions assurées ! La carte régulièrement repensée, fait la part belle aux produits de saison issus de producteurs locaux. A l'heure où nous écrivons ces lignes, la courgette fleur farcie à la truffe, au champignon et à la courgette ou

POÉSIE DES SENS LES TERRAILLERS



encore, l'agneau de Provence en déclinaison avec sa selle rôtie aux herbes, aubergine confite et caviar d'aubergine, nous invite à succomber avec plaisir. La pêche rôtie, déglacée au Champagne avec son feuilletage et sa Chiboust à la pêche façon Bellini ou la fraise en 2 façons, chaude en soufflé ou fraîche marinée, chips de fraises et sorbet fromage blanc prolongent ce moment unique nous laissant avec un goût d'inoubliable.

Pour accompagner à merveille et sublimer ces mets, Champagnes, Côtes de Provence, Rouges ou blancs de Bourgogne ou du Bordelais, vins de la vallée du Rhône, du Languedoc-Roussillon, de la Loire ou vins du monde constituent la carte des vins élaborée avec soin pour épancher la soif de découverte des amateurs de grands crus... et les autres gourmands. ►

Les Terrailers

11, Chemin Neuf | Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailers.com

Exemple de demi page

7 Gourmet
mythoatry

poésie des sens

LES TERRAILLERS

Dans la salle, plafonds voutés, murs de vieilles pierres et poutres apparentes côtoient de jolies tables nappées de blanc et leur vaisselle délicate. Ici et là, de belles pièces artistiques de verriers locaux apportent de petites touches de couleurs comme pour mieux répondre aux parterres fleuris et à la terrasse aménagée sous une vigne généreuse. Véritable théâtre de verre où se mêle authenticité, modernité et savoir-faire, il règne ici une ambiance élégante et chaleureuse. En cuisine, le Chef Michaël Fulci poursuit l'enchantement... bercé par l'amour du bon produit, la

passion de la cuisine et l'art de la précision, il transforme ses assiettes en œuvres d'art colorées. Emotions assurées ! La carte régulièrement repensée, fait la part belle aux produits de saison issus de producteurs locaux. A l'heure où nous écrivons ces lignes, la courgette fleur farcie à la truffe, au champignon et à la courgette ou encore, l'agneau de Provence en déclinaison avec sa selle rôtie aux herbes, aubergine confite et caviar d'aubergine, nous invite à succomber avec plaisir. La pêche rôtie, déglacée au Champagne avec son feuilletage et sa Chiboust à la pêche façon Bellini ou la fraise en 2 façons, chaude



1/2 page
1200 SIGNES
uniquement pour le
texte (hors titres et
adresses)

en soufflé ou fraîche marinée, chips de fraises et sorbet fromage blanc prolongent ce moment unique nous laissant avec un goût d'inoubliable. ▶

Les Terrailers

11, Chemin Neuf i Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailers.com

cuisine créative et traditionnelle

LA TERRE DES TEMPLIERS



ambiance unique et une décoration originale, Christine et Martial vous invitent à découvrir une cuisine traditionnelle et de bistrot.

Au sein de leur restaurant "Bistronomique", ils mettent un point d'honneur à travailler des produits frais, essentiellement bio et régionaux. Découvrez une carte dotée d'un sens inné de la bonne équation culinaire tout en gardant un côté innovant...

Un des points emblématiques du restaurant, reste ses plats du jour (viandes et poissons) servis au déjeuner du mardi au samedi, d'un rapport Qualité/Prix souvent limité, mais rarement égalé (en Qualité et Quantité)...

Savourez une cuisine créative et traditionnelle. Dégustez le bon goût du fait maison ! Le 13 juin 2019, La Terre des Templiers ouvre ses portes à Biot pour des moments gustatifs inoubliables. Dans une

Un des points emblématiques du restaurant, reste ses plats du jour (viandes et poissons) servis au déjeuner du mardi au samedi, d'un rapport Qualité/Prix souvent limité, mais rarement égalé (en Qualité et Quantité)...

Sans oublier, une carte des Vins où se côtoient, de véritables coups de coeur (petits producteurs à découvrir) ainsi que d'incontournables grands crus. Aujourd'hui, nous aspirons à retravailler ensemble, au sein d'exercer ce qui reste pour nous, le plus beau métier du Monde, si peu que vous le fassiez avec Amour et Passion... ▶

La Terre des Templiers

11, Chemin Neuf i Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailers.com

Exemple de tiers page

8

Gourmet
mybioatry

poésie des sens

LA TERRE DES TEMPLIERS

Dans la salle, plafonds voutés, murs de vieilles pierres et poutres apparentes côtoient de jolies tables nappées de blanc et leur vaisselle délicate. Ici et là, de belles pièces artistiques de verriers locaux apportent de petites touches de couleurs

comme pour mieux répondre aux parterres fleuris et à la terrasse aménagée sous une vigne généreuse. Véritable théâtre de verre où se mêle authenticité, modernité et savoir-faire, il règne ici une ambiance élégante et chaleureuse. En cuisine, le Chef Michaël ▶



1/3 page
500 SIGNES
uniquement pour le
texte (hors titres et
adresses)

Les Terrailleurs

11, Chemin Neuf | Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailleurs.com

poésie des sens

LES TERRAILLERS

Dans la salle, plafonds voutés, murs de vieilles pierres et poutres apparentes côtoient de jolies tables nappées de blanc et leur vaisselle délicate. Ici et là, de belles pièces artistiques de verriers locaux apportent de petites touches de couleurs

comme pour mieux répondre aux parterres fleuris et à la terrasse aménagée sous une vigne généreuse. Véritable théâtre de verre où se mêle authenticité, modernité et savoir-faire, il règne ici une ambiance élégante et chaleureuse. En cuisine, le Chef Michaël ▶



Les Terrailleurs

11, Chemin Neuf | Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailleurs.com

poésie des sens

LES TERRAILLERS

Dans la salle, plafonds voutés, murs de vieilles pierres et poutres apparentes côtoient de jolies tables nappées de blanc et leur vaisselle délicate. Ici et là, de belles pièces artistiques de verriers locaux apportent de petites touches de couleurs

comme pour mieux répondre aux parterres fleuris et à la terrasse aménagée sous une vigne généreuse. Véritable théâtre de verre où se mêle authenticité, modernité et savoir-faire, il règne ici une ambiance élégante et chaleureuse. En cuisine, le Chef Michaël ▶



Les Terrailleurs

11, Chemin Neuf | Biot
Tél. +33 (0)4 93 65 01 59
contact@lesterrailleurs.com