



FONDATION
HÔPITAL DU
SACRÉ-CŒUR
DE MONTRÉAL

50
ANS

SOIRÉE DE DÉGUSTATION DE VIN



Cheers!
Cin cin!
Egészségedre!
Yamas!
Salute!
Prost!

Santé,
Sacré-Cœur!



PLAN DE PARTENARIATS

POUR INFORMATION

Tania Trottier-Pérusse, directrice des événements

514 241-1983 | tania.trottier-perusse.cnmrtl@ssss.gouv.qc.ca

Une
présentation de



CONSACRER COEUR ET ÂME À CHAQUE PATIENT, DEPUIS 100 ANS.

L'Hôpital du Sacré-Cœur-de-Montréal est l'un des plus anciens hôpitaux du Québec. Fondé en 1898 par les Soeurs de la Providence et reconstruit en 1926 suite à un incendie, Sacré-Cœur est aussi un grand hôpital à vocation universitaire. Son affiliation avec l'Université de Montréal depuis plus de 50 ans en fait un lieu de recherche et d'enseignement de premier plan.

Sacré-Cœur offre des soins spécialisés et ultraspécialisés. Les professionnels de Sacré-Cœur se démarquent par des expertises uniques dans plusieurs secteurs, comme la traumatologie, les soins intensifs et la médecine du sommeil.



Sacré-Cœur

+/- 4 300 employés

+/- 65 000 patients
pris en charge annuellement

25 % de la population du Québec
susceptible d'y être référée un jour

+/- 405
médecins

+/- 1420
infirmiers
et infirmières

+/- 460
préposés et
préposées

+/- 200
chercheurs et
chercheuses

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous recevons les accidentés sévères de tout l'ouest du Québec (Nord de l'île de Montréal, Laval, Laurentides, Lanaudière, Abitibi-Témiscamingue).

**SACRÉ-COEUR, UN CENTRE DE
RÉFÉRENCE POUR 2 MILLIONS DE
PERSONNES**



8^e SOIRÉE DE DÉGUSTATION DE VIN

Jeudi 17 septembre 2026

Salons exécutifs RBC, Place Ville-Marie, 41^e étage

Cheers!
Cin cin!
Egészségedre!
Yamas!
Salute!
Prost!



Pour souligner les 100 ans de l'Hôpital du Sacré-Cœur, notre 8^e Soirée de dégustation de vin prend une couleur toute particulière. Dans un cadre spectaculaire offrant une vue imprenable sur la ville, embarquez pour un voyage œnologique exceptionnel guidé par l'une des plus grandes sommelières du pays.

Nous vous invitons à parcourir de **grands terroirs vinicoles aux quatre coins de la planète**. Un clin d'œil aux nombreuses communautés culturelles qui composent notre société et que dessert l'Hôpital et qui célèbre à la fois la diversité, le partage et l'ouverture sur le monde.

18h30 Apéro et bouchées dans le Foyer

19 h Souper gastronomique en 5 services



LES VINS PRÉSENTÉS



Kremstal DAC Riesling Sprinzenberg 2024

Tokaji Száraz Váti Dűlő 2023

Venetsanos Assyrtiko 'Nykteri' blanc 2023

Un comparatif à l'aveugle, où seuls vos sens guideront votre jugement !

Roberto Voerzio Barolo del Comune di la Morra 2020

Champagne Clandestin Extra Brut Haut de Val Barmont

PROFIL DES INVITÉS

ASSISTANCE

90 personnes



PROVENANCE

Corporatif 47 %



Individus 53 %



PUBLIC CIBLE

Clientèle influente et aisée animée d'une passion commune pour le vin



ÂGE MOYEN

45-75 ans

SEXE



58 %

42 %

MONTANT RECUEILLI DEPUIS 2017

548 216 \$

À l'animation :

Michelle Bouffard, WSET
éducatrice certifiée, DipWSET
Fondatrice de *Tasting Climate*
Change, conférencière,
auteure et collaboratrice de
nombreux médias spécialisés.



PARTENAIRE GRAND CRU

Valeur : 25 000 \$

Cheers!
Cin cin!
Egészségedre!
Yamas!
Salute!
Prost!



Offrez à votre entreprise une visibilité signature au sein d'un événement réunissant une clientèle influente et engagée. En tant que partenaire Grand cru, vous profiterez d'une présence de premier plan avant, pendant et après l'événement, notamment grâce à une intégration élégante de votre image de marque sur les bouteilles du défi de dégustation à l'aveugle, l'un des moments les plus attendus de la soirée.

PLAN DE VISIBILITÉ



- 4 billets pour la soirée (valeur de 3200 \$)
- Mention dans les invitations
- Bouteilles en cadeaux pour vos invités



- Participation à photo officielle du chèque symbolique (pour diffusion dans les médias)
- Logo sur l'écran pendant la soirée



Mention dans les allocutions



- Publicité (2 pages spread) dans le carnet de dégustation - 90 exemplaires;
- Votre marque sur les étiquettes des bouteilles de vin du comparatif à l'aveugle



- Logo et hyperlien sur la page web de l'événement à fondationhscm.org
- Publication sur les réseaux sociaux



Logo dans la publicité post-événement dans La Presse, section Affaires, format 1/2 écran (parution fin septembre)

PARTENAIRE D'UN SERVICE DE VIN

OPTION AVEC TIRAGE

Valeur : 5 000 \$

Cheers!
Cin cin!
Egészségedre!
Yamas!
Salute!
Prost!



Associez votre entreprise à l'un des moments phares de cette soirée d'exception. En parrainant un service de vin, vous bénéficiez d'une visibilité distinctive auprès d'une clientèle influente tout en contribuant concrètement à la mission de la Fondation.

TIRAGE : En optant pour ce forfait, vous devenez éligible au tirage d'une **bouteille rarissime du Domaine de la Romanée-Conti 2001 d'une valeur de 10 000 \$** qui sera tiré au hasard parmi les partenaires Grands crus.
1 chance sur 5 de gagner!

PLAN DE VISIBILITÉ



Un billet pour la soirée
(valeur de 800 \$)



- Visuel associé au service parrainé placé sur les tables (à déterminer ensemble)
- Logo sur l'écran pendant la soirée



Mention dans les allocutions



Une page de publicité dans le carnet
de dégustation (90 exemplaires)



Logo sur la page web de l'événement
avec hyperlien vers votre site

fondationhscm.org

PARTENAIRE D'UN SERVICE DE VIN

OPTION SANS TIRAGE

Valeur : 3 000 \$

Cheers!
Cin cin!
Egészségedre!
Yamas!
Salute!
Prost!



Associez votre entreprise à l'un des moments phares de cette soirée d'exception. En parrainant un service de vin, vous bénéficiez d'une visibilité distinctive auprès d'une clientèle influente tout en contribuant concrètement à la mission de la Fondation.

PLAN DE VISIBILITÉ



Un billet pour la soirée
(valeur de 800 \$)



- Visuel associé au service parrainé placé sur les tables (à déterminer ensemble)
- Logo sur l'écran pendant la soirée



Mention dans les allocutions



Une page de publicité dans le carnet
de dégustation (90 exemplaires)



Logo sur la page web de l'événement
avec hyperlien vers votre site

fondationhscm.org

POUR INFORMATION

Tania Trottier-Pérusse, directrice des événements
514 241-1983 | tania.trottier-perusse.cnmtl@ssss.gouv.qc.ca