

Le Conseil des Viandes du Canada
...90 ans de présence ...90 ans d'histoire ...90 ans de succès

RÉCEPTION DE DÉGUSTATION DE PRODUITS

Le mercredi 6 mai 2009

19h00—22h00

Salle : Jolliet/Duluth/Mackenzie

Fairmont Le Reine Elizabeth, Montréal (QC)

La réception de dégustation de produits donnera aux transformateurs de viande canadiens l'occasion de présenter leurs **produits de viande nouveaux et innovateurs pour les détaillants et les services alimentaires**. La réception lancera nos sessions du Congrès annuel et sera ouverte à tous les participants du congrès, dont les représentants du secteur, des gouvernements, des universités, ainsi que les détaillants et les clients des services alimentaires.

Ne manquez pas cette occasion unique de présenter vos produits !

EXIGENCES DE LA PARTICIPATION

- Les participants doivent appartenir à l'un des groupes suivants :
 - les exploitants d'une installation de conditionnement ou de transformation des viandes inscrite en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* et son Règlement;
 - les fournisseurs du secteur des viandes;
 - les associations pour le secteur des viandes; ou
 - présenter un kiosque en partenariat avec l'un des groupes ci-dessus.
- Les participants doivent servir seulement des produits de viande à la réception, mettant en valeur le produit même ou les ingrédients ajoutés au produit (épices et autres)
- Les participants doivent également :
 - s'assurer que le paiement complet accompagne le formulaire d'inscription;
 - soumettre le formulaire de préparation des aliments au Fairmont Reine Elizabeth (le niveau de service 1 est l'exigence minimum pour participer);
 - présenter pas plus de 3 produits de viande par kiosque de 15' x 8';
 - installer leur kiosque entre 13h45 et 16h00, le 6 mai, et le désinstaller avant 23h30, le 6 mai; et
 - s'assurer que le présentoir ne dépasse pas l'espace alloué pour le kiosque.

Le Conseil des Viandes du Canada se réserve le droit de refuser toute inscription.

Pour toute question, veuillez communiquer avec Margo Ladouceur
par courriel : margol@cmc-cvc.com ; ou par téléphone : 613-729-3911 x 25.

RENSEIGNEMENTS SUR LA COMPAGNIE

Compagnie : _____ Personne-ressource : _____
Adresse : _____
Ville : _____ Province: _____ Code postal: _____
Tél. : _____ Téléc. : _____ Cellulaire : _____
Courriel : _____ Site Web : _____

RENSEIGNEMENTS SUR LA RÉCEPTION

Espace kiosque requis (disponible en sections de 15' x 8')

Nombre de kiosques : _____ Numéro de kiosque préféré : n° 1 _____ n° 2 _____ n° 3 _____

Produits offerts à la réception – Veuillez joindre une description (limite de 3 produits par kiosque de 15' x 8')

1. _____

2. _____

3. _____

Concurrents (pour aider à assigner les kiosques)

Principaux concurrents : 1. _____ 2. _____ 3. _____

Renseignements sur l'exposant

Veuillez fournir au Conseil des Viandes du Canada à margol@cmc-cvc.com une description de votre compagnie (50 mots ou moins) et votre logo, afin de les inclure dans le matériel de promotion.

Personne-ressource sur place (pour le 6 mai 2009)

Personne-ressource : _____ Téléphone cellulaire : _____

RENSEIGNEMENTS SUR LE PAIEMENT

- Coût total**
- NOTRE COMPAGNIE EST UN COMMANDITAIRE OR DU CONGRÈS ANNUEL 2009.
L'inscription à la dégustation de produits (un kiosque de 15' x 8') est **gratuite**.
 - NOTRE COMPAGNIE N'EST PAS UN COMMANDITAIRE OR DU CONGRÈS ANNUEL 2009.
Les frais d'inscription sont de **1 500 \$ par kiosque de 15' x 8'**.

Frais d'inscription : _____ \$
+ 5 % TPS : _____ \$
(n° de TPS R106863244)
TOTAL : _____ \$

Mode de paiement (Le paiement en argent canadienne doit accompagner le formulaire. Aucun remboursement pour annulation.)

Visa MasterCard Cheque (payable au Conseil des Viandes du Canada)

N° de la carte de crédit : _____ Exp. (mm/aa) : _____

Titulaire de la carte : _____ Signature : _____

Envoyez votre paiement et formulaire complété par courriel : margol@cmc-cvc.com; téléc. : (613) 729-4997;
ou par la poste : Conseil des Viandes du Canada, 305-955 croissant Green Valley, Ottawa ON K2C 3V4.

Pour toute question, veuillez communiquer avec Margo Ladouceur à margol@cmc-cvc.com ou (613) 729-3911 x 25.



CANADIAN MEAT COUNCIL
CONSEIL DES VIANDES DU CANADA

RÉCEPTION DE DÉGUSTATION DE PRODUITS FORMULAIRE DE PREPARATION DES ALIMENTS

Le 6 mai 2009 • Fairmont Le Reine Elizabeth • Jolliet/Duluth/Mackenzie
900 boul. René Lévesque • Montréal (QC)

RENSEIGNEMENTS SUR LA COMPAGNIE

Nom du compagnie : _____

Personne-ressource : _____ Titre : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province: _____ Code postal : _____

Tél. : _____ Téléc. : _____ Cellulaire : _____

Courriel : _____ N° de kiosque : _____

Les produits qui seront expédiés à l'hôtel pour la réception, y compris la quantité et les instructions spéciales :

1. _____

2. _____

3. _____

Cuisinerez-vous dans votre kiosque? Oui Non NB: si l'électricité vous êtes nécessaire, complétez un formulaire spécial.

L'équipement de cuisson qui sera apporté et utilisé dans le kiosque : _____

NIVEAU DE SERVICE

Niveau 1 : Niveau de service minimum (requis pour participer). La manipulation, la cuisson et le service des produits de viande incombent à l'exposant.

Coût: 200 \$ par kiosque de 15' x 8'.

Niveau 2 : L'hôtel offrira des services de manipulation des aliments minimum (jusqu'à 15 livres de produit) et l'équipement de service (un chauffe-plat, des assiettes cocktail, les ustensiles et les serviettes). Du personnel de service et des serveurs seront disponibles.

Coût: 850 \$ par kiosque de 15' x 8'.

Niveau 3 : L'hôtel se charge de recevoir et d'entreposer les aliments, et du service de préparation (15 à 51 livres de produit). Le produit sera préparé selon les directives de l'exposant. L'hôtel fournira l'équipement de service (deux chauffe-plats, une planche à découper, des assiettes cocktail, les ustensiles, les serviettes, les condiments et les garnitures). Du personnel de service et des serveurs seront disponibles.

Coût: 1 500 \$ par kiosque de 15' x 8'.

Niveau 4 : L'hôtel se charge de recevoir et d'entreposer les aliments, et du service de préparation (51 à 100 livres de produit). Le produit sera préparé selon les directives de l'exposant. L'hôtel fournira l'équipement de service (trois chauffe-plats, une planche à découper, des assiettes cocktail, les ustensiles, les serviettes, les condiments et les garnitures). Un préposé sera assigné au kiosque.

Coût: 2 000 \$ par kiosque de 15' x 8'.

D'autres équipements et services seront fournis contre des frais supplémentaires.

GES CANADA est l'entrepreneur des services d'exhibition officiel pour la réception de dégustation de produits du CVC.

La trousse pour les exposants de GES CANADA (avec bons de commande) sera envoyé aux exposants confirmé par courriel en avril. GES CANADA fournira à chaque kiosque de 8' en profondeur et 15' en largeur : structure tubulaire recouvert de toile, 1 table drapée, 2 chaises, pancarte d'identification, poubelle. Notez que l'hôtel n'a pas d'entrepôt pour les boîtes et autres matériaux. Les exposants sont seulement permit d'envoyé les produits pour la réception de dégustation. Pour les services de manutention des matériaux et entreposage, veuillez faire référence à la trousse pour exposants de GES.

RENSEIGNEMENTS SUR LE PAIEMENT

Frais total Frais de service : _____ \$ **Mode de paiement** Visa MasterCard _____

+ 7,5 % TVP : _____ \$ N° de la carte : _____ Exp : _____

+ 5 % TPS : _____ \$ Titulaire de la carte : _____

TOTAL : _____ \$ Signature : _____

Envoyez le paiement et formulaire complété à l'Hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth, à l'attention de Mélanie Philion, par courriel : melanie.philion@fairmont.com ; par téléc. : 514-954-2258 ; ou avec des questions au tél. : 514-954-2869.

Canadian Meat Council 2009

May 6, 2009

Fairmont Le Reine Elizabeth

Fairmont The Queen Elizabeth

