



Magazine

Tarifs 2010 en € HT

EMPLACEMENTS PREMIUM (Quadri)

4 ^{ème} couv	7 500 €
2 ^{ème} couv / face Edito	6 700 €
3 ^{ème} couv	5 700 €
Double page ouverture	12 400 €
1 ^{ère} double page	11 400 €
Page 1 ^{er} recto	6 400 €
Page face Sommaire	6 500 €
Page 2 ^{ème} recto	6 000 €

EMPLACEMENTS STANDARDS (Quadri)

Double 1 ^{er} cahier	10 800 €
Double page	10 500 €
Page Recto 1 ^{er} cahier ou dossier	5 890 €
Page 1 ^{er} cahier	5 590 €
Page Recto	5 590 €
Page	5 400 €
1/2 page recto 1 ^{er} cahier ou dossier	3 800 €
1/2 page 1 ^{er} cahier	3 690 €
1/2 page recto	3 690 €
1/2 page	3 500 €
1/3 page recto 1 ^{er} cahier ou dossier	3 150 €
1/3 page 1 ^{er} cahier	3 000 €
1/3 page recto	3 000 €
1/3 page	2 900 €
1/4 page recto 1 ^{er} cahier ou dossier	1 690 €
1/4 page 1 ^{er} cahier	1 580 €
1/4 page recto	1 580 €
1/4 page	1 500 €

ENCARTS - droits d'asile (Quadri)

2 pages	5 200 €
4 pages	7 250 €
6 pages	8 300 €

OPERATIONS SPECIALES (Quadri)

1/2 Sur-couverture	10 000 €
Sur-couverture	14 000 €
Backfold	Nous consulter
Backfold + englobant	Nous consulter
Gatefold + 2 ^{ème}	12 000 €
French door	Nous consulter
1 Fiche cuisine	6 900 €
2 Fiches cuisine	9 500 €

Tarif bichromie = Tarif quadri -20%

Tarif noir & blanc = Tarif quadri -25%

DEGRESSIF VOLUME

Affaire	2 insertions	-6%
Dégustation	3 à 4 insertions	-8%
Gourmet	5 à 6 insertions	-10%
Gourmand	7 à 9 insertions	-15%
Gastronomique	10 insertions et +	-20%

MAJORATIONS ET REMISES

Emplacements de rigueur, successifs, double page centrale, emplacements spéciaux et face texte : + 10%

Remise professionnelle (s'applique à tout annonceur passant par un professionnel dûment mandaté) : - 15%

FORMATS ET RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES :

FORMATS (L X H)	FORMAT UTILE	PLEINE PAGE
Double page	400 x 252 mm	420 x 272 mm
Page	190 x 252 mm	210 x 272 mm
1/2 page largeur	190 x 121 mm	210 x 130 mm
1/2 page hauteur	90 x 252 mm	100 x 272 mm
1/3 page largeur	190 x 78 mm	+ 5 mm de rogne tournante pour les formats Pleine Page
1/3 page hauteur	55 x 252 mm	
1/4 page pavé	90 x 121 mm	
1/4 page hauteur	42,5 x 252 mm	

CONDITIONS TECHNIQUES : MAGAZINE

- Délai de remise des ordres : 1 mois avant parution
- Délai d'annulation : 1 mois avant parution
- Délai de remise des éléments : 3 semaines avant parution
- Fichiers numériques sécurisés :
 - PDF 1,3 haute résolution norme Scogif
 - Images intégrées haute résolution : 300 DPI
 - Polices Postscript
 - Rogne : 5 mm fonds perdus
 - Pour la couleur : CMJN
 - Tous les fichiers doivent être accompagnés d'une épreuve numérique couleur
 - Transmission par CD et par e-mail

CONTACT TECHNIQUE : Nathalie Dormegny

(01 77 92 93 56 ou ndormegny@gisi.fr)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE - ESPACES PUBLICITAIRES

Le présent tarif est applicable à partir du 1^{er} janvier 2010. Pour le calcul des dégressifs, abattements et remises, la période de référence est l'année calendaire. Toute autre insertion ne figurant pas sur ce tarif est exclue du calcul dégressif. Les conditions générales de vente de l'éditeur sont applicables aux présents tarifs. Elles sont disponibles sur simple demande auprès du service commercial ou sur notre site internet : www.gisi.fr/cgv.pdf



Web



Newsletter

Tarifs 2010 en € HT

SITE WEB

Tarifs 2010 en € HT	
Bandeau 468 x 60	1 800 € / 4 semaines
Pavé 300 x 250	3 500 € / 4 semaines
Mégabannière 728 x 90	3 000 € (1 ^{er} écran) / 4 semaines
	2 200 € (2 ^{ème} écran) / 4 semaines
Sky 120 x 600	3 000 € / 4 semaines
Opé spé : habillage homepage, layer et interstitiel	6 000 € / 4 semaines
Majoration vidéo ou expand	20%

NEWSLETTER Hebdomadaire

Bandeau 468 x 60	2 200 € / 4 semaines
Sky 120 x 600	2 500 € / 4 semaines
Pavé 300 x 250	3 000 € / 4 semaines
Mégabannière 728 X 90	2 500 € / 4 semaines
Publi	2 200 € / 4 semaines
Interstitiel	Nous consulter
Habillage Newsletter :	5 400 € / 4 semaines
tous formats + couleurs selon la charte graphique de l'annonceur	
Habillage Newsletter avec Publi	7 600 € / 4 semaines
	3 000 € / 1 semaine
Exclusivité publicitaire (tous les formats)	Nous consulter
	Sous réserve de disponibilité

DEGRESSIF VOLUME

De 1 000 à 3 999 €	5%
De 4 000 à 7 999 €	10%
De 8 000 à 9 999 €	15%
10 000 € et plus	20%

Offres Couplées

PRINT + WEB**PRINT + WEB + EVENEMENTS**

Nous consulter

CONDITIONS TECHNIQUES : WEB

Délais : les éléments techniques (bandeau et URL de destination) doivent nous parvenir 3 jours avant parution.

Réservation : dès confirmation, par votre interlocuteur commercial, des disponibilités des bandeaux sur la période souhaitée, adressez-nous votre ordre de réservation.

Délais d'annulation : quatre semaines avant parution. La mise en ligne d'une campagne ne peut être effectuée qu'après la réception de l'ordre de publicité 15 jours avant le début de la campagne.

Statistiques : vos campagnes de publicité peuvent bénéficier d'un rapport statistique de fin de campagne, incluant le nombre de pages vues avec bandeau et l'origine des connexions.

Remise professionnelle : -15 % sur présentation de mandat.

NEO
RESTAURATIONRetrouvez nos solutions médias sur www.infopro.fr/medias



Magazine

DIFFUSION SALON 2010

NEO Restauration est diffusé sur les grandes manifestations professionnelles

NEO
RESTAURATION

MOIS	SALON	THEMATIQUE SALON	DATE	LIEU
JANVIER - FEVRIER	AGECOTEL	<ul style="list-style-type: none"> Salon méditerranéen de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie et des métiers de bouche 	31 janvier au 3 février	NICE
	SANDWICH & SNACK SHOW	<ul style="list-style-type: none"> Snacking et consommation nomade 	10 au 11 février	PARIS - Pte de Versailles
MARS - AVRIL	SIREST IDEAS EUROPAIN	<ul style="list-style-type: none"> Restauration hors foyer Salon mondial de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie - Confiserie 	6 au 10 mars	PARIS - Villepinte
	EGAST	<ul style="list-style-type: none"> Equipement / Gastronomie / Agroalimentaire / Services /Tourisme 	14 au 17 mars	STRASBOURG
	TROPHEE PAUL HAEBERLIN	<ul style="list-style-type: none"> Cuisine / Sommellerie / Services 	16 au 17 mars	STRASBOURG
	PRORESTEL	<ul style="list-style-type: none"> Hôtellerie / RHD / Alimentation 	21 au 23 mars	SAINT MALO
	PRESTHO	<ul style="list-style-type: none"> Recrutement (hôtellerie, tourisme, restauration et métiers de bouche) 	1 ^{er} avril	PARIS - Espace Champerret
SEPTEMBRE - OCTOBRE	VAE EXPO	<ul style="list-style-type: none"> Restauration urbaine et nomade 	15 et 16 septembre	PARIS - Porte de Versailles
	SIAHM	<ul style="list-style-type: none"> Hôtellerie / Restauration / Métiers de bouche 	17 au 19 octobre	LILLE
	SIAL	<ul style="list-style-type: none"> Salon international de la filière Alimentaire 	17 au 21 octobre	PARIS - Villepinte
	VENDING	<ul style="list-style-type: none"> Salon international de la Distribution Automatique 	27 au 29 octobre	PARIS - Porte de Versailles
	PRESTHO	<ul style="list-style-type: none"> Recrutement (hôtellerie, tourisme, restauration et métiers de bouche) 	octobre	PARIS - Espace Champerret
NOVEMBRE - DECEMBRE	EQUIP'HOTEL	<ul style="list-style-type: none"> Restauration / Hôtellerie / Collectivités / Cafés-bars 	14 au 18 novembre	PARIS - Pte de Versailles

N°	PARUTION	STRATEGIE	DOSSIERS	PRODUITS	SOLUTIONS	UNE JOURNÉE AVEC...	PUBLISCOPIE	SALONS À VENIR
471	JANVIER	Stations de ski 	Restauration dans les prisons 	Huiles, vinaigres et assaisonnements	Arts de la table	Un sommelier 		
472	FÉVRIER	Lieux culturels (musées, cinémas...) 	La restauration à emporter 	Produits traiteurs	Petits matériels de cuisine	Un logisticien de la collective 		<ul style="list-style-type: none"> Salon du Sandwich (10 au 11 fév.) AGECOTEL - 31 janv. au 3 fév.
473	MARS	Conseils régionaux 	Profil et attentes des chefs étoilés 	Petit déjeuner & Pain / Café & Boissons chaudes	Laves vaisselle	Un franchisé en commercial 	FRANCHISES 	<ul style="list-style-type: none"> EUROPAIN / SIREST (6 au 10 mars) Salon de la Franchise (14 au 17 mars) EGAST (14 au 17 mars) PRORESTEL (21 au 23 mars)
474	AVRIL	Centres d'affaires / Congrès / Salons 	Classement : la restauration collective 	Légumes / Glaces	Robots / Batteurs	Un chef de cuisine en lycée hôtelier 	BRETAGNE	
475	MAI	Campings et lieux de plein air 	Classement : la restauration commerciale 	Les produits Bio	Chaîne du froid	Le directeur d'un restaurant d'entreprise 		
476	JUIN	Centres commerciaux (Siec - CNC) 	Portraits : les directeurs et managers de restaurants 	Pâtes, riz, pommes de terre, blé, céréales	Induction / Fours	Un formateur	ITALIE	<ul style="list-style-type: none"> CIR (juin)
477	JUILLET / AOUT	Clubs de vacances 	Les lieux de flux (aéroports, gare, avions et trains) 	Cuisine Asiatique / Eaux & soft drinks	Les utilitaires	Un acheteur		
478	SEPTEMBRE	Comment revaloriser l'image de la restauration ? 	Restauration dans les écoles, les lycées et les universités 	Apéritifs / Cocktails / Vente à Emporter	Caisses / Encaissement / Infos	Un responsable du développement durable	ALSACE	<ul style="list-style-type: none"> DA VENDING (27 au 29 sept.)
479	OCTOBRE	Cantines scolaires 	Spécial innovation agro-alimentaire (la cuisine de 2015)	Pizza / Vins	Machines à café	Un responsable qualité		<ul style="list-style-type: none"> SIAL (17 au 21 oct.)
480	NOVEMBRE	PME (collectives, DA...) 	Dossier Spécial 50 ^{ème} édition d'EQUIPHOTEL	Produits de fêtes	Produits lessiviels	Une diététicienne		<ul style="list-style-type: none"> EQUIPHOTEL (14 au 18 nov.)
481	DÉCEMBRE	Cafétariats 	La restauration du grand âge (Maisons de retraite / Hopitaux / Services à domicile) 	Produits laitiers	Caves à vins	Un chef étoilé 	SUD OUEST	