

# GUIDE DU PARTENARIAT PUBLICITÉ 2026

*Rejoignez le réseau !*

[www.binicetablesurmer.com](http://www.binicetablesurmer.com)



# DEVENEZ PARTENAIRE

## Office de Tourisme Binic-Etables sur Mer

Pour seulement 95€ HT/an, rejoignez un réseau local dynamique et gagnez en visibilité !

**ÊTRE VU, C'EST ESSENTIEL !**

### LE MAGAZINE



Tiré à 25 000 ex et distribué dans les boîtes aux lettres des habitants de Binic-Etables sur Mer

### LES BROCHURES THÉMATIQUES



### ACCUEIL AU SEIN DE L'OFFICE



Vos brochures accessibles en libre service à 40 000 visiteurs/an

### REJOIGNEZ LE RÉSEAU !

**200 PARTENAIRES**  
(hébergements/commerces/activités de loisirs)

#### ATELIERS PROS

IA & outils numériques, 1ers secours, clientèles européennes ...

#### RENCONTRES & AFTERWORK

EDUCTEURS POUR DÉCOUVRIR L'OFFRE DU TERRITOIRE

**1 RDV par mois en moyenne**



### VOTRE PAGE SUR NOTRE SITE INTERNET

+ 100 000 visiteurs chaque année

### BINIC-ETABLES SUR MER c'est :

+ de 7 000 habitants

11 000 lits touristiques

Une station animée qui vit toute l'année

**Aline** - Directrice

**Aude** - Adjointe de direction, référente Marque Qualité Tourisme

**Anne-Marie** - Référente famille, animations, réseau partenaires, et accueil du public européen

**Gaëlle** - Conseillère en séjour, Référente Hébergement, Jeux, Patrimoine, Handicap

**Julien** - Chargé de communication

**Léa** - Conseillère en séjour & assistante communication

Notre équipe vous accueille !





# NOS FORMULES 2026

## FORMULE ÉCO

**SOFI LORAN**

**Cours de couture enfants/ados et adultes**

Design textile et ateliers  
22520 Binic  
06 72 87 49 15  
www.sofloran.fr



### Dans le magazine :

Mention du nom de l'établissement + coordonnées + n° tél et adresse

### Sur notre site internet :

Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre site internet + géolocalisation

**Pour 95,00 € HT l'année  
(soit 114,00 € TTC)**

## FORMULE MAG 1



### CHEZ LÉNA ET MIMILE

#### Artisan Glacier

Dans sa boutique aux couleurs acidulées, Chez Lena & Mimile vous propose des glaces italiennes avec un large choix de parfums (fabrication 100 % maison) et des Bubble Tea. Ouvert de 15h à 23h tous les jours durant la période estivale.

► 28 rue Joffre, 22520 Binic  
[www.facebook.com/chezlenaetmimilebinic](http://www.facebook.com/chezlenaetmimilebinic)

### Dans le magazine :

Encart 8 x 6 cm  
(250 caractères + 1 photo)

### Sur notre site internet :

Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre site internet + géolocalisation

**Pour 315,00 € HT l'année  
(soit 378,00 € TTC)**

## FORMULE MAG 2

### LA PAT'ZZA

#### Spécialités italiennes

« La pizza italienne pour ceux qui ont les crocs ! ».

Exclusivement des produits italiens frais, de qualité et faits maison. Sur place ou à emporter. Livraison gratuite sur Binic-Étables-sur-Mer (à partir de 25€ d'achat). Distributeur de pizzas 24/7.

► 12 Za des Prés Calans 22520 Binic  
t. 07 81 25 20 84  
[lapatza-bzh.fr](http://lapatza-bzh.fr)



### Dans le magazine :

Encart double 14 x 6 cm  
(250 caractères + 2 photos)

### Sur notre site internet :

Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre site internet + géolocalisation

**Pour 565,00 € HT l'année  
(soit 678,00 € TTC)**



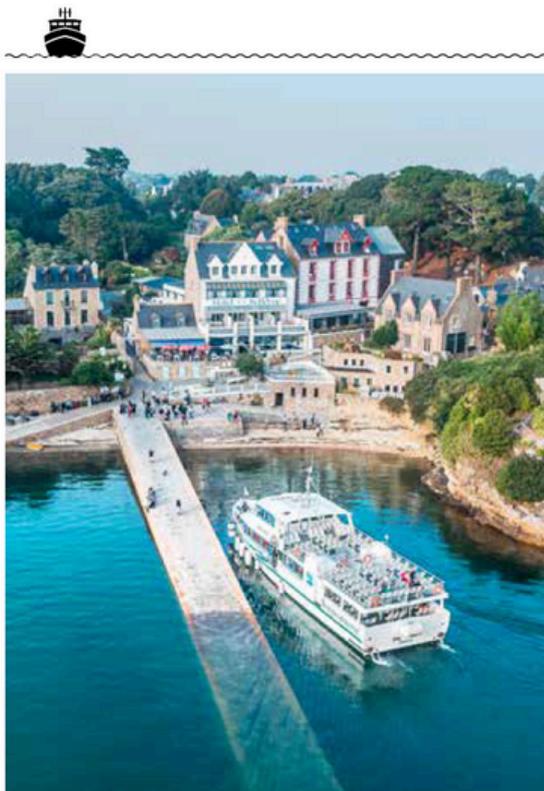
# NOS FORMULES 2026

## FORMULE MAG 3

**Dans le magazine :**  
Encart triple 19 x 6 cm  
(sur demande)

**Sur notre site internet :**  
Texte identique au magazine +  
photos + 1 lien vers votre site  
internet + géolocalisation

**Pour 815,00 € HT l'année  
(soit 978,00 € TTC)**



### VEGETTES DE BRÉHAT

Excursions vers Bréhat ou le parc éolien



À bord des Vedettes de Bréhat, découvrez deux sites uniques et grandioses : l'île de Bréhat, archipel d'une centaine d'îles de granite rose, vous invite à une balade inoubliable entre criques et jardins. La croisière au cœur du parc éolien de la baie de Saint-Brieuc vous permettra de mieux comprendre comment fonctionne l'énergie éolienne. Départs vers Bréhat depuis Binic, Saint-Quay-Portrieux, l'Arcouest. Départs pour le parc éolien depuis Saint-Quay-Portrieux, l'Arcouest, Erquy et Dahouët.



Réservation obligatoire  
[www.vedettesdebrehat.com](http://www.vedettesdebrehat.com)  
02 96 55 79 50  
Départs de Binic vers Bréhat  
tous les mois :  
10/04, 13/05, 27/05, 10/06,  
24/06, 10/07, 24/07, 07/08,  
21/08, 05/09 et 19/09/2025



# NOS FORMULES 2026

## FORMULE MAG 4

### Dans le magazine :

Encart quadruple 18 x 12 cm  
(sur demande)

### Sur notre site internet :

Texte identique au magazine +  
photos + 1 lien vers votre site  
internet + géolocalisation

**Pour 1 100,00 € HT l'année  
(soit 1 332,00 € TTC)**



Lucie Hachette est maîtresse confitière et fondatrice de Maison Lucie. Elle crée des confitures artisanales d'exception en privilégiant les recettes à faible teneur en sucre (28 %) pour sublimer les saveurs naturelles. Ses créations, à base de produits locaux comme les fraises bretonnes ou les myrtilles du Morbihan, lui ont valu la médaille d'or au championnat du monde en 2024 pour sa confiture Abricot Pêche Passion. Sur le marché de Binic, son stand enchante les gourmands avec ses parfums fruités.

<https://maison-lucie.fr>

## Les confitures de Lucie l'excellence d'un savoir-faire médaillé

### Recette - Confiture de fraises bretonnes au citron

#### Ingrédients

1 kg de fraises bretonnes bien mûres  
280 g de sucre (ou 28 % du poids des fruits)  
Le jus d'un citron bio  
Zeste finement râpé d'un demi-citron bio



#### Préparation

**Lavez et préparez les fraises :** rincez rapidement les fraises, équeutez-les, puis coupez-les en morceaux.

**Mélangez les ingrédients :** dans une bassine à confiture ou une grande casserole, mélangez les fraises avec le sucre, le jus de citron et le zeste. Laissez macérer pendant 2 heures pour faire ressortir les jus.

**Cuisson :** faites chauffer à feu moyen en remuant régulièrement. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez à feu doux et laissez cuire 20 à 30 minutes. Écumez si nécessaire.

**Vérifiez la texture :** faites le test de l'assiette froide (une goutte doit se figer rapidement). Ajustez la cuisson si nécessaire.

**Mise en pot :** versez la confiture encore chaude dans des pots stérilisés. Fermez immédiatement et retournez-les quelques minutes pour une meilleure conservation.

**Astuce :** ajoutez une touche de vanille ou de menthe fraîche pour une saveur originale !

*Exemple d'un encart ½ page du magazine*

# NOS FORMULES 2026

## FORMULE MAG 5

### Dans le magazine :

Encart pleine page dans le magazine (sur demande)

### Sur notre site internet :

Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre site internet + géolocalisation

**Pour 1 680,00 € HT l'année  
(soit 2 016,00 € TTC)**

## 97 AUTOUR DE LA TABLE

### SPÉCIALITÉS DE LA MER



#### LE CRAPAUD ROUGE

**Moulerie avec vue mer**  
Avec une vue sur mer exceptionnelle, situé sur le GR34, le Crapaud Rouge propose sa spécialité Moules Frites qui se décline en une dizaine de sauces (cidre, bretonne, roquefort, curry...) ou un apéro rhum-saucisson. Mai - Septembre, midi et soir. Réservation recommandée.

► Plage Port Goret, 22410 Tréveneuc  
t. 02 96 70 36 21  
www.lecrapaudrouge.com

#### RESTAURANT ROLLAND

Cuisine bistronomique à base de poissons, fruits de mer et légumes locaux et de saison.

► 12 chemin du moulin Rolland  
22480 Plourhan  
t. 02 96 33 11 10  
www.restaurant-rolland.fr

### TRAITEURS

#### L'ATELIER ROMARIN

**Chef à domicile et traiteur événementiel**

► t. 02 57 57 84 34  
contact@atelier-romarin.fr  
www.atelier-romarin.fr



#### LES VIVIERS DE SAINT MARC

**Les Mareyeurs Bretons**  
Retrouvez une atmosphère conviviale et populaire avec une vue imprenable sur la mer. Notre spécialité, c'est le homard et la langouste grillés, nature ou flambés. En direct des criées bretonnes: plateaux de fruits de mer (possible à emporter), poissons, soupe, rillettes, moules frites... Restaurant ouvert d'avril à fin septembre. Location de salle vue mer toute l'année.

► Port Saint-Marc, 22410 Tréveneuc  
Restaurant et poissonnerie  
t. 02 96 70 56 30  
www.viviers-st-marc.com



#### LE GRAND LARGE

**Le restaurant de la mer / Ouvert 7/7**  
Spécialités de la mer. Plateaux de fruits de mer. Produits frais cuisinés maison. Terrasse privée, sous le beau palmier. Accessible aux PMR, Gault et Millau 2019.

► 1 quai Jean Burt, 22520 Binic  
t. 02 96 73 67 61  
www.restaurant-le-grand-large.fr

### PRODUITS DE LA MER

#### LA BELLE-ÎLOISE

**Vente directe**

► Quai de Coorg, 22520 Binic  
t. 02 96 94 95 46  
www.labelleiloise.fr

#### PANIER IODÉ

(VOIR PAGE 17 RUBRIQUE LOISIRS)



## Les Viviers de Saint-Marc

Spécialistes des produits de la mer, les Viviers de Saint-Marc achètent dans les criées bretonnes, transforment, et commercialisent les plus belles espèces de poissons, coquillages, et crustacés à Saint-Quay-Portrieux.

- Ils s'engagent sur une qualité et une fraîcheur irréprochables.
- La Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est leur spécialité, entièrement décortiquée à la main sous leur marque « Les Mareyeurs Bretons ».
- Ils sont les plus gros acheteurs indépendants de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc.

“ L'entreprise familiale, créée en 1996, vous propose également une activité « viviers » accompagnée d'une poissonnerie avec vente plateaux de fruits de mer à emporter et d'un restaurant à Tréveneuc.



ZA de Kertugal, Saint Quay Portrieux : Mareyage  
Grève de Saint Marc, Tréveneuc : Poissonnerie / Restaurant / Location de salle vue mer  
02 96 70 56 30 - accueil@viviers-st-marc.com - www.viviers-st-marc.com



# GRILLE TARIFAIRE

## 2026

### FORMULE ÉCO

- Dans le magazine :  
Mention du nom de l'établissement + coordonnées,  
n° téléphone et adresse
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre  
site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**95€ HT l'année  
(soit 114 € TTC)**

### FORMULE MAG 1

- Dans le magazine :  
Encart 8 x 6 cm (250 caractères + 1 photo)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers  
votre site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**315€ HT l'année  
(soit 378 € TTC)**

### FORMULE MAG 2

- Dans le magazine :  
Encart double 14 x 6 cm (250 caractères + 2 photos)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers votre  
site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**565 € HT l'année  
(soit 678 € TTC)**

### FORMULE MAG 3

- Dans le magazine :  
Encart triple 19 x 6 cm (sur demande)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers  
votre site internet & réseaux sociaux +  
géolocalisation

**815 € HT l'année  
(soit 978 € TTC)**

### FORMULE MAG 4

- Dans le magazine :  
Encart quadruple 18 x 12 cm (sur demande)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers  
votre site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**1 110 € HT l'année  
(soit 1 332 € TTC)**

### FORMULE MAG 5

- Dans le magazine :  
Encart pleine page dans le magazine (sur demande)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers  
votre site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**1 680 € HT l'année  
(soit 2 016 € TTC)**

### FORMULE MAG 6

- Dans le magazine : Encart pleine page  
4ème de couverture (sur demande)
- Sur notre site internet :  
Texte identique au magazine + photos + 1 lien vers  
votre site internet & réseaux sociaux + géolocalisation

**2 515 € HT l'année  
(soit 3 018 € TTC)**



*Rejoignez le réseau !*