



Le Menu **BUSINESS**

## DES CRÉATIONS CULINAIRES UNIQUES POUR UN VOYAGE D'EXCEPTION

Pour continuer à surprendre sa clientèle tout en affirmant son rôle d'ambassadeur de la gastronomie française dans les airs, Air France collabore depuis 2009 avec des chefs de renom pour élaborer ses menus au départ de Paris pour les cabines Business et La Première.

Ainsi, régulièrement, des grands noms de la cuisine se prêtent à l'exercice de création d'une carte exclusive avec des plats spécialement développés pour être servis en vol.





## 3<sup>ÈME</sup> DE COUVERTURE DISTRIBUÉ AVANT LES REPAS OU COLLATIONS

**DIFFUSION :** 550 000 exemplaires

**PÉRIODE :** 2 mois

**PARUTION :** février – mars  
avril – mai  
juin – juillet  
août – septembre  
octobre – novembre  
décembre – janvier

**FORMATS :** L 148 x H 210 Quadrichromie

**FORMAT DU VISUEL :** L 112 x H 172 (Marie-Louise de 19 mm)

**ÉLÉMENTS TECHNIQUES :** 4 semaines

**FRAIS TECHNIQUES HT :** 300 €

TARIF BRUT  
40 000€ HT

# CONTACTS

---

**Emmanuel LALA**

Directeur Commercial

[emmanuel.lala@lagardere-pub.com](mailto:emmanuel.lala@lagardere-pub.com)

01 41 34 83 95

**Franck STOECKEL**

Directeur de Publicité

[franck.stoeckel@lagardere-pub.com](mailto:franck.stoeckel@lagardere-pub.com)

01 41 34 85 53

**Séverine FRANIER**

Directrice de Clientèle

[severine.franier@lagardere-pub.com](mailto:severine.franier@lagardere-pub.com)

01 41 34 86 63

**Jean-Max EDWIGE**

Chef de Projet

[jeanmax.edwige@lagardere-pub.com](mailto:jeanmax.edwige@lagardere-pub.com)

01 41 34 86 02