

# CLUB DES *Mécènes*

—  —

UN PETIT TRUC EN PLUS



Faites partie d'une aventure **humaine, solidaire et gourmande**

UN PETIT TRUC  
- *en plus* -  
R E S T A U R A N T

Faites partie d'une aventure **humaine, solidaire et gourmande**



## Édito

Conquise par le modèle de restaurant inclusif existant à Nantes, j'ai souhaité rendre ce concept présent dans l'Est de la France.

Un Petit Truc en Plus s'est bâti à la suite d'un coup de cœur pour la simplicité, le sourire et l'honnêteté des personnes porteuses de Trisomie 21. Il s'agit de miser sur leur forte sociabilité pour favoriser leur inclusion dans la société, mais aussi de développer leur autonomie au travers d'un emploi à la fois adapté et valorisant.

J'aime cuisiner, transmettre, essayer, me tromper, recommencer. Réexpliquer les choses ne me dérange pas. C'est donc avec une motivation sans cesse renouvelée que je pilote au quotidien mes équipiers « différents », et ce restaurant atypique et gourmand qui a su se faire une place dans le cœur et le quotidien des Mulhousiens.

**Aurélie BERNARD**

*Chef du restaurant Un Petit Truc en Plus*



## - Le restaurant -

Le restaurant inclusif **Un Petit Truc en Plus** a ouvert ses portes en septembre 2019 au centre-ville de Mulhouse, place de la Paix, et est porté par l'association de gestion du restaurant.

Son objectif était de favoriser l'inclusion professionnelle et sociale des porteurs de Trisomie 21 par la restauration car seulement 1% d'entre eux travaillent en milieu ordinaire en France !

**Plus de 70 % des salariés du Petit Truc en Plus sont porteurs de Trisomie 21.** Ils sont encadrés par des professionnels de la restauration et des bénévoles. Ce lieu est ainsi **le premier à avoir été créé dans le Grand Est** : il donne l'opportunité à des personnes porteuses de Trisomie 21 de travailler en milieu ordinaire, comme des salariés classiques, avec un contrat de travail et une fiche de paie chaque mois



*Au restaurant, je m'occupe de faire le service pour les gens qui viennent manger mais je suis aussi en cuisine.  
J'aime bien faire le service : il faut respecter le client.  
J'aime bien mon travail !*

**Salima,**  
Equipière au restaurant



## *- Comment nous soutenir ? -*

**Plusieurs possibilités s'offrent à vous :**

### **LE MÉCÉNAT FINANCIER**

Apport d'un montant  
en numéraire au profit  
d'un projet d'intérêt  
général.

### **LE PRODUIT SOLIDAIRE**

La vente d'un produit  
dont les bénéfices  
sont reversés  
à 100% à notre association

### **LE PRODUIT DE PARTAGE**

La vente d'un produit dont  
une partie des bénéfices est  
reversé à notre association  
(par exemple 1 produit acheté  
= 1€ reversé)







## *- Devenir mécène -*

Le restaurant est géré par une association à but non lucratif : notre objectif est d'atteindre chaque année l'équilibre financier. Sans l'aide de nos généreux mécènes, celui-ci ne serait pas atteint et cela compromettrait la pérennité de cette belle aventure.

### **Soutenir notre association vous permet de :**

- Promouvoir vos valeurs et votre engagement pour le handicap,
- Rendre le handicap visible dans la société et au cœur de la ville,
- Fédérer vos collaborateurs autour d'un projet social qui s'inscrit dans une véritable politique RSE,
- Bénéficier d'une défiscalisation et de contreparties intéressantes.

## *- Règle fiscale -*

**Réduction d'impôt de 60%** du montant du don  
(dans la limite de 20 000 € par exercice ou de 0.5% du CA).



## - Choisissez votre formule -

| Formule   | GOURMANDS | ÉPICURIENS | PASSIONNÉS | GASTRONOMES |
|-----------|-----------|------------|------------|-------------|
| Montant   | 1 000 €   | 2 500 €    | 5 000 €    | 10 000 €    |
| Coût réel | 400 €     | 1 000 €    | 2 000 €    | 4 000 €     |

### Contrepartie

|                                                                              |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| • Affichage sur le mur des mécènes au restaurant                             | x | x | x | x |
| • Communication sur les réseaux sociaux                                      |   |   |   |   |
| • 5 bons cadeaux repas offerts                                               | x | x |   |   |
| • Team building / création d'un dessert (dessert offert + cafés) max 6 pers. |   | x |   |   |
| • Privatisation du restaurant / 36 couverts (hors boissons)                  |   |   | x | x |
| • 15 repas offerts en chèques-cadeaux                                        |   |   |   | x |
| • Communication sur notre site internet (logo de votre entreprise)           | x | x | x | x |



## - Les avantages -

### QUELLE QUE SOIT LA FORMULE :

- Affichage de votre logo sur le mur des mécènes
- Communication sur nos réseaux sociaux (1 post Facebook et Instagram pour annoncer votre adhésion)

### GOURMANDS • 1000 €

**Coût réel après déduction fiscale : 400 €**

- + • 5 bons cadeaux repas (hors boissons) valables 6 mois, non nominatifs.

### ÉPICURIENS • 2500 €

**Coût réel après déduction fiscale : 1 000 €**

**Mêmes contreparties que pour la formule GOURMANDS, plus :**

- + • Team building : une après-midi au restaurant avec création et dégustation d'un dessert.
- Durée : 2h30, max 6 personnes.
- Choix du dessert en fonction de la saison, des régimes alimentaires, date à définir.

### PASSIONNÉS • 5000 €

**Coût réel après déduction fiscale : 2 000 €**

- + • Privatisation du restaurant : Un Petit Truc en Plus rien que pour vous et vos collaborateurs (36 personnes max) le temps d'un déjeuner. La formule comprend une entrée, un plat et un dessert, hors boissons.

### GASTRONOMES • 10 000 €

**Coût réel après déduction fiscale : 4 000 €**

**Mêmes contreparties que pour la formule PASSIONNÉS, plus :**

- + • 15 bons cadeaux repas (hors boissons), valables 6 mois, non nominatifs.





## - Foire aux Questions -

### **Le mécénat financier m'intéresse, comment faut-il faire ?**

C'est très simple, il vous suffit de contacter Eve Gusic, chargée de mécénat, au 03 89 34 30 91, pour en discuter. Elle vous rencontrera puis vous enverra ensuite une convention, qui sera à retourner signée, par mail ou courrier. Une fois le document et votre contribution réceptionnés, vous pourrez demander vos contreparties.

### **Je souhaite m'investir mais en versant moins / en versant plus que les formules proposées, est-ce possible ?**

Oui tout à fait. Vous pouvez par exemple verser une contribution du montant de votre choix via notre compte HelloAsso (<https://www.helloasso.com/associations/un-petit-truc-en-plus>). Pour ceux qui souhaitent verser une somme plus importante que celles proposées dans nos différentes formules, rapprochez-vous d'Eve Gusic pour obtenir des contreparties sur mesure.

### **J'envisage d'accorder mon soutien financier de manière pérenne, que me proposez-vous ?**

La convention de mécénat peut être signée sur la durée de votre choix, avec un engagement préalable de 3 ans.

### **J'aimerais contribuer autrement à l'aventure que financièrement, êtes-vous preneurs ?**

Cela peut être une idée intéressante via le mécénat de compétences (travaux, mobilier...) ou encore via le don en nature. Rapprochez-vous d'Eve Gusic pour en discuter.

### **Comment obtiendrai-je mon reçu fiscal ?**

Pour activer votre réduction d'impôt, le reçu fiscal est indispensable. Nous vous l'envoyons dans les plus brefs délais, dès versement de votre contribution.

### **Je n'ai pas utilisé mes contreparties de l'année, que deviennent-elles ?**

Malheureusement, les contreparties ne sont pas reportables d'une année sur l'autre.



- Votre contact dédié -



**Eve GUSIC**

Chargée de mécénat

03 89 34 30 91

[egusic@arfp.asso.fr](mailto:egusic@arfp.asso.fr)



4.8/5 (234 avis)



tripadvisor®



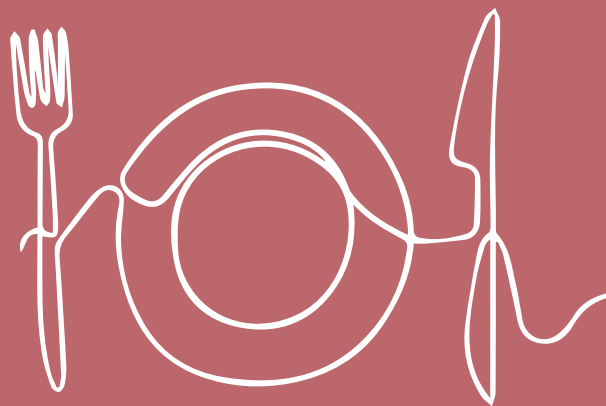
5/5 (39 avis) • N°47

Avec le soutien de



UN PETIT TRUC EN PLUS • **CLUB DES MÉCÈNES**





Faites partie d'une aventure **humaine, solidaire et gourmande**

**Un Petit Truc En Plus**

3 Place de la Paix, 68100 Mulhouse • Tél. 09 83 07 05 80

[www.unpetittrucenplus.fr](http://www.unpetittrucenplus.fr)

