



La Carte

1. Les Bars

Plutôt Mojito, Tour du monde, Short drink, ou fraîcheur intense ?
Choisissez le bar idéal de votre événement !
Laissez ensuite faire nos bartenders, il n'y a plus qu'à déguster...

« les Incontournables, en toute simplicité »

BAR À MOJITO

Le Classique

Rhum / Menthe / Citron

-

Rhum / Fruits Rouges /
Basilic

-

Rhum / Mangue

-

Rhum / Concombre / citron
& menthe

-

Rhum / Kiwi

-

Vodka / Pastèque

Déclinaisons possibles
en Virgin Mojito

BAR À MULE

L'emblématique

Moscow Mule / Vodka

-

Et ses variantes
internationales

Kentucky Mule / Bourbon

-

Mexican Mule / Tequila

-

The French Mule / Cognac

-

London Mule / Gin

-

Jamaïcain Mule / Rhum

BAR À SOUR

*L'idéal pour un
apéritif léger et
rafraîchissant*

Pisco Sour

-

Caïpirinha classique

-

Caïpirinha cassis - poivre

-

Whisky Sour

-

Gin Fizz

-

Pineapple Tequila Sour

BAR À FROZEN

*Quand délicatesse
et fraîcheur se
rejoignent*

Daïquiri Frozen

-

Spicy frozen

-

Strawberry Frozen

-

Frozen Margarita

2. Les Packages

Nos combinaisons de cocktails ont été réalisées spécialement pour satisfaire vos convives selon la thématique souhaitée.

Libre à vous de composer votre propre carte des cocktails (2 avec alcools + 1 sans alcool)

« Un bar thématique en toute occasion ! »

L'ESTIVAL

Laissez place
au soleil, à la
bonne humeur et à
la fête !

Mojito

Fraise - Basilic

+

Silver Fizz

Gin, blanc d'œuf, jus de
citron frais, Perrier

+

Virgin Pina Colada

LE VINTAGE

Une expression de
goût intense et
universel

Manhattan

Rye Whisky, Martini,
Angostura

+

Red Lion

Gin, Grand Marnier, jus
d'orange et de citron frais

+

Sans alcool
(à définir)

LE CORPORATE

Et si vos cocktails
et votre marque ne
faisaient qu'un ?

1 cocktail classique
au choix

+

1 cocktail personnalisé
sur-mesure (goûts et
couleurs)

+

1 cocktail
sans alcool au choix

LES REVISITÉS

Les grands
classiques revus
pour plus de plaisir...

White Negroni

Gin, Martini Blanc, Liqueur
de Bergamote

+

Saint Germain Spritz

Saint Germain, jus de citron
vert frais, Prosecco

+

Pomme Adam

Jus de pomme pressé, thé
vanille maison, jus de citron
vert frais, miel

3. A la Carte !

« Les Signatures »

Saveurs originales uniques, alcools premiums et verrerie haut de gamme. Des recettes à notre image ...

Il faut savoir oser pour pouvoir épater !



VODKAPUCCINO

« un nuage de gourmandise saupoudré de copeaux de plaisir »

Suave et jovial
*Vodka**



ESPRIT SYRAH

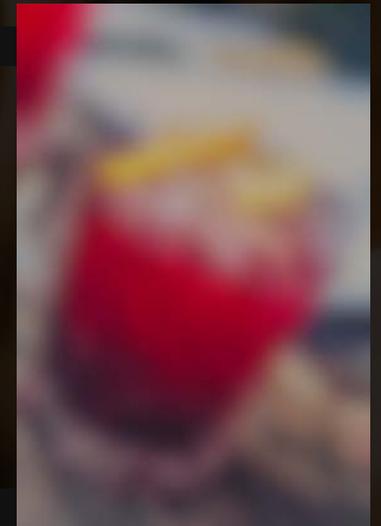
« Les arômes du cépage caractéristique de la vallée-du-Rhône dans un cocktail ! »

Fruité et épicé
*Gin spécial aux baies de Syrah**

LE GONE

« Magie d'enfance et souvenir gustatif ! »

Doux et sucré
*Vodka**



3. A la Carte !

« Les Premiums »

Sirops & infusions maison, alcools premiums...
Nous vous garantissons une expérience
épiciérienne 100% plaisir !
Goutez la différence...

RED BULLES

« Le prestige du Champagne allié
au savoir-faire du bartender, un
cocktail fruité (d)étonnant ! »

Léger et gourmand
*Vodka, Champagne et Fraises**



SCARLET

« Du poivron dans un
cocktail ? Fraîcheur et
étonnement garantis »

Frais et audacieux
*Rhum**



LILLE-MAURICE

« Saveurs de madeleine ou
parfums exotiques, un
voyage gustatif ! »

Puissant et fruité
*Amaretto et Grand-
Marnier**

