

Carte Cocktails

Lingot Spritz

Aperol, Crème de pêche, Jus de Goyave,
Vin Pétillant, Amérisingt à la cerise.



Un cocktail audacieux alliant l'Aperol, de la crème de pêche, du jus de goyave, du Cerdon (vin pétillant), et un soupçon d'amérisingt à la cerise.

« L'Aperol apporte une touche d'amertume délicate, équilibrée par la douceur de la crème de pêche. Le jus de goyave ajoute une note fruitée et tropicale. Le Cerdon, avec ses bulles, crée une touche festive à l'ensemble. Le bitter à la cerise établit une note subtile d'amertume qui vient parfaire l'équilibre de ce cocktail et rajoute une odeur olfactive très agréable. »

Pink Martin

Liqueur de Litchi, Jus de framboise,
Jus de citron vert, Cerdon



Ce cocktail est à base de **liqueur de litchi, jus de framboise, jus de citron vert** frais et une effervescence délicate du **rosé pétillant**.

« La liqueur de litchi compose une douceur subtile et exotique, tandis que le jus de framboise intensifie une touche acidulée et rafraîchissante. Le jus de citron vert apporte une vive note d'acidité qui équilibre parfaitement les saveurs sucrées du litchi et de la framboise. Et les bulles légères et vives du rosé pétillant viennent parfaire cette symphonie gustative, accentuant une effervescence qui sublime chaque gorgée. Il incarne à lui seul l'essence de la gourmandise et de la légèreté, parfait pour toutes les occasions festives ou simplement pour savourer un moment unique. »

Lingot Limo

Gin, Jus de Fraise, Jus de Citron Jaune
Limonade Basilic /Citron.



Dans l'ensemble, ce cocktail à base de **gin, jus de fraise, jus de citron jaune et limonade citron et basilic bio** est une véritable explosion de saveurs estivales et une invitation à la détente et à la convivialité.

« Le gin apporte une base délicate et herbacée, avec ses notes subtiles de baies de genévrier qui se marient parfaitement avec les autres ingrédients. Le jus de fraise accompagne ce cocktail avec une douceur fruitée, ajoutant une touche de couleur au mélange. Le jus de citron jaune accentue avec une acidité vive et éclatante qui équilibre harmonieusement la douceur des fraises. La limonade citron et basilic s'associe subtilement avec une touche d'arôme et une fraîcheur herbacée qui complète parfaitement le cocktail . »

The Grinch

Chartreuse verte, Limoncello,
Jus de citron vert et Eau pétillante.



Avec sa base de Chartreuse verte, de limoncello, de jus de citron vert frais et d'eau pétillante.

« La Chartreuse verte crée une profondeur herbacée et épicée, tandis que le limoncello ajoute une douceur acidulée caractéristique des agrumes. Le jus de citron vert, avec son acidité apporte une touche de vivacité à l'ensemble. L'eau pétillante complète l'ensemble, avec une légèreté effervescente qui accentue les arômes et les saveurs du cocktail. L'ensemble de ces ingrédients forme un cocktail de saveurs qui évoque les chaudes journées estivales et les soirées festives entre amis. »

Rasta Mule

Rhum ambré, Jus de Fruit de la Passion,
Morceau de citron vert, Ginger Ale.



Avec une base de rhum ambré, de jus de fruit de la passion, de morceau de citron vert bio, de sirop de sucre de canne et du Ginger Ale ce cocktail est enivrant et invite au voyage, il est parfait pour s'évader. »

« Le rhum ambré s'associe avec le jus de fruit de la passion pour une profondeur chaleureuse et une richesse subtile avec une touche exotique et acidulée apportant une explosion de saveurs. Les morceaux de citron vert bio accentuent une fraîcheur piquante qui équilibre les saveurs sucrées du cocktail. Ce cocktail associe le sirop de sucre de canne pour une douceur veloutée, accentuant les arômes naturels des fruits et enveloppant le palais dans une sensation délicieusement sucrée. Le Ginger Ale complète l'ensemble avec ses bulles pétillantes et ses arômes intenses de gingembre. »

Pokeball

Gin, Malibu, Jus d'ananas, Jus de Cranberry,
Jus de citron jaune et Sirop de grenadine.



Une création gourmande avec du **Gin**, du **Malibu coco**, du **jus de cranberry**, **d'ananas**, **de citron jaune** et sirop de **grenadine**.

Le mariage du gin et du Malibu crée une base spiritueuse légère et exotique. Le jus de cranberry apporte une touche acidulée et rafraîchissante, équilibrée à la perfection par la douceur sucrée du jus d'ananas. Le jus de citron jaune ajoute une note vive et acidulée qui réveille les papilles à chaque gorgée. La grenadine, avec sa couleur rouge rubis et son goût sucré, compose une touche finale de sophistication et de douceur. L'ensemble de ces ingrédients forme un cocktail parfaitement équilibré, une explosion de saveurs tropicales qui ravit les sens et évoque des images de vacances sous les tropiques. »

Passion

Gin, Sirops de Vanille,
Jus de Fruit de la Passion et Cerdon.



Ce cocktail est une combinaison parfaitement équilibrée entre l'amertume du gin, la douceur du sirop de vanille, l'acidité du fruit de la passion et la légèreté pétillante du Cerdon intense (vin pétillant).

« Le gin apporte une note herbacée et rafraîchissante qui se marie parfaitement avec la douceur subtile du sirop de vanille. Le jus de fruit de la passion accentue cette touche exotique et acidulée .Le Cerdon (vin pétillant) donne une légèreté aérienne à l'ensemble. C'est un véritable délice pour les amateurs de cocktails sophistiqués et exotiques. »

Desperados

Tequila, Crème de Pêche, Jus de mangue,
Citron vert, Sirops de Piment et
Bitter Pêche.



Voici un cocktail signature à base de Tequila, de crème de pêche, de jus de mangue, de jus de citron vert frais ainsi que d'amérisant à la pêche et d'aquafaba (jus de pois chiche) pour la texture onctueuse.

« La Tequila et la crème de pêche s'accordent parfaitement pour créer une richesse de saveurs et une douceur onctueuse qui enveloppe le palais. Le jus de mangue, avec sa douceur tropicale et sa texture veloutée, ajoute une touche exotique. Le jus de citron vert offre une note acidulée et rafraîchissante qui équilibre parfaitement la douceur du mélange. L'amérisant à la pêche a une légère amertume et une saveur olfactive intéressante qui complète l'ensemble. Une texture légère et aérée rend ce mélange encore plus délicieux grâce à l'aquafaba. Ce cocktail est un véritable régal pour les sens, une combinaison parfaite de saveurs audacieuses et de textures exquises. »

Basic Instinct

Vodka, Sirop de Cerise, Jus de Cranberry,
Jus de Citron Jaune et Tonic.



Dans l'ensemble, ce cocktail à base de **vodka, sirop de cerise, jus de cranberry, citron jaune et tonic** est un véritable délice pour les amateurs de saveurs équilibrées et rafraîchissantes.

« La **vodka** reste dans ce cocktail une base neutre mais raffinée, pour permettre aux autres ingrédients de briller : Le **sirop de cerise** avec une douceur délicate et une touche fruitée, le **jus de cranberry** avec une agréable acidité et une teinte rouge vibrante à l'ensemble. Le **citron jaune** s'associe parfaitement avec une note vive et la douceur du **sirop de cerise** et du **jus de cranberry** (entre le sucré et l'acide). Le **tonic** apporte une effervescence légèrement amère et rafraîchissante qui donne une touche finale à ce cocktail délicieux. Ses bulles délicates créent une sensation piquante et vivifiante. C'est une boisson parfaite pour toutes les occasions. »

Winto

Crème de Châtaigne,
Siroop de Courge & épices et Tonic.



Dans l'ensemble, ce cocktail à base de crème de châtaigne, sirop de courge et d'épices, et tonic est une véritable célébration des saveurs de l'automne, une expérience gustative qui évoque les balades en forêt et les soirées cosy près du feu.

« La crème de châtaigne et le sirop de courge et d'épices s'associent pour composer une douceur velouté, une profondeur de saveur intrigante, avec ses notes de cannelle, de muscade et de clou de girofle. Cette composition crée une expérience gustative riche et complexe. L'ajout de tonic apporte une touche de pétillant et une légère amertume qui vient équilibrer la richesse des saveurs. »

Pepper Delight

Liqueur de Menthe, Sirop de Baie Rose,
Jus de Fraise, Tonic



« Ce cocktail à base de liqueur de menthe, donne une fraîcheur intense et vivifiante. Le jus de fraise s'associe parfaitement pour une douceur fruitée équilibrant parfaitement la menthe. Une touche de sophistication et une subtile note épicee intensifient ce cocktail grâce au sirop de baies roses. Un tonic pétillant apporte une symphonie de saveurs et une effervescence rafraîchissante et légère. »

StrawCherry

Whisky, Liqueur de Cerise, Jus de Fraise
& Amérisant à la Cerise.



Dans l'ensemble, ce cocktail à base de whisky, liqueur de cerise, jus de fraise, amérisant à la cerise et Aquafaba est une véritable expérience gustative, une symphonie de saveurs qui éveille les sens et ravit les papilles.

« Le whisky offre une chaleur profonde et des notes boisées qui se marient parfaitement avec la douceur fruitée de la liqueur de cerise. Le jus de fraise apporte une fraîcheur fruitée et une légère acidité qui équilibre délicatement la puissance du whisky, créant une combinaison délicieusement harmonieuse. L'amérisant à la cerise ajoute une profondeur subtile et une dimension aromatique, rehaussant les saveurs de la cerise et intensifiant une touche d'amertume qui complète parfaitement le mélange. Enfin, l'Aquafaba a une texture soyeuse et une légèreté aérienne qui sublime l'ensemble, donnant une sensation de velouté en bouche et ajoutant une dimension supplémentaire à ce cocktail. »

Carte Shooter

Mini Cocktails



Des cocktails servis dans des shoots !

Cela permet de finir votre évènement avec une explosion de saveurs en bouche sans être trop fort en alcool.

Du mini Gin tonic au mini Sex On The Beach en passant par des shoot à étage, toutes les envies seront comblées.

Shoot Flamber



Des cocktails servis Flambés!

Des shoot de 4 cl D'alcool pur sont flambés pour un effet visuel magnifique, mais attention car ils sont forts en alcool !

1 shoot, 2 shoot, 3 & 4 !!!

Shoot Fumes



Des cocktails servis Fumés sous cloche !

Des spiritueux de qualité (Principalement Des rhums et whiskys) fumés sous cloche devant vos invités.

Plusieurs type de bois sont utilisés pour le fumage : Cerisier; hêtres, ...

Des shoot où l'on prend le temps de déguster !

Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de détailler les droits et obligations entre :

La Société MAYBAR, Dénommée ci-après « Le Prestataire ».

Et,

Toute personne physique ou morale qui aura recours, par le biais d'une convention ou devis préalablement signé, aux services dispensés par Le Prestataire dont l'activité principale consiste en la création et la vente de cocktails avec ou sans alcool dans le cadre de l'animation d'un bar à cocktails sur les événements privés professionnels ou de particuliers, dénommée ci-après

« Le Client ».

« Le Prestataire » et « Le Client » seront communément désignés par « Les Parties ».

- ✓ Le Prestataire s'engage à assurer la prestation de service exacte pour laquelle il a été sollicité. Il s'engage donc à respecter les souhaits du client, sa date, ses horaires, son lieu et sa demande.
- ✓ A la fin de l'événement, si tous les cocktails et boissons commandées ne sont pas servis lors de la prestation, le prestataire récupérera l'intégralité des boissons restantes ainsi que les bouteilles vides dans un souci écologique afin de pouvoir faire le tri. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement ou remise auprès du Prestataire.
- ✓ Le Prestataire respectera le Code Public de la Santé et refusera ainsi de servir de l'alcool aux mineurs de moins de 18 ans ou à toute personne en état d'ébriété apparente ou au comportement agressif sans pour autant être tenu responsable de la consommation ou surconsommation d'alcool de certain. Seule la responsabilité du client pourra être engagée.
- ✓ Le Client s'engage à collaborer activement avec Le Prestataire afin d'assurer le bon déroulement de l'animation. Il s'engage donc à informer le Prestataire de toute particularité qui n'aurait pas été prévu lors de la signature du bon de commande mais qui relèverait du bon sens.
- ✓ Le Client a une obligation de moyen auprès de ses invités tant sur la mise à disposition que la prévention contre les risques liés à une consommation d'alcool. En cas de problèmes liés à une surconsommation d'alcool, seule la responsabilité du client pourra être engagée.

- ✓ La proposition devra obligatoirement mentionner :
 - La date de l'événement, l'heure et son lieu
 - La nature des cocktails à réaliser par le prestataire
 - Le tarif de la prestation en hors taxes et toutes taxes comprises
 - La signature du client pour validation
- ✓ La prestation de service est fournie aux tarifs de la Société MAYBAR en vigueur au jour de la passation du bon de commande. Les tarifs sont garantis durant la période de validité du devis. Le Prestataire s'accorde le droit de faire évoluer sa grille tarifaire à tout instant pour toutes futures propositions.
- ✓ Lors de la signature du devis,
 - - Si l'événement a lieu dans plus de 4 semaines : un acompte de 30% du montant TTC est demandé au client. Le client aura ensuite jusqu'à 7 jours avant le jour de la prestation pour régler le solde.
 - - Si l'événement a lieu dans moins de 4 semaines : le paiement de la totalité du montant du devis devra être effectué à la signature. En cas d'inexécution, le prestataire s'accorde le droit de ne pas assurer la prestation ou d'exiger une majoration forfaitaire relative au retard de paiement.
- ✓ En cas d'annulation de la part du prestataire (cause maladie, accident, ...) la somme versée sera intégralement remboursée.
- ✓ Toute modification du bon de commande moins de 7 jours avant la date prévue de la prestation sera refusée (sauf cas que le prestataire jugerait particulier).
- ✓ Toutefois, sur chaque prestation le prestataire s'engage à s'approvisionner plus que ce qu'il n'est prévu en termes de matières premières. Il s'engage à pouvoir réaliser des verres supplémentaires à hauteur de 15% du nombre de verres prévus sur la commande initiale.
- ✓ D'autre part, le prestataire peut être amené, selon vos envies à prolonger les heures de service et les cocktails. Ces deux modifications possibles sont des frais supplémentaires facturés au client :
 - - Boissons : En fonction du nombre commandés
 - Heures supplémentaires : + 45,00€HT / heure / personne.

- ✓ Le prestataire se déchargera de toute responsabilité pour les cas suivants :
 - En cas de manque de matières premières lors de la prestation si le nombre de personnes présentes annoncées est inférieur au nombre de personne réellement présentes à l'événement.
 - En cas d'impossibilité d'exécuter la prestation suite au manquement des obligations du client.
- ✓ Le prestataire met à disposition du client, pour le bon déroulement de la prestation, de son bar mobile, sa verrerie, son matériel et ustensiles ainsi que ses matières premières, qui reste son entière propriété. En cas de casse, de dégradation ou de perte, une facturation supplémentaire sera établie :
 - Verrerie 250€ HT/verre (une tolérance de casse sera mentionnée par le prestataire sur le bon de commande).
 - Autre matériel : aux coûts de revient