

Guillaume } *Six*
BARTENDING



Any Time Any Where but Cocktails...

Bar à Cocktails...

Je vous propose d'animer vos événements professionnels et/ou privés
Grace à un « Bar à Cocktails » à votre image!

Nous sélectionnons ensemble les recettes à proposer à vos invité, entre 4 et 6,
Et je m'occupe du reste.

Mes prestations comprennent:

- Le Bar et Verrier
- La verrerie
- L'intégralité des produits nécessaires a la réalisation ds recettes
- La glace (glaçons & pillée, en fonction des besoins)
- Barman professionnel

Ces animation s'entendent en dynamique « Open Bar » ,
c'est à dire sans compte de volume consommé.

Quant au tarif, il s'adapte à la durée d'animation et au nombre d'invités

A partir de 15 personnes, ce concept peut compléter l'intervention d'un traiteur !

L'utilisation de pailles biodégradables d'origine végétale, donne à vos événements
une dynamique éco-responsable.



Dégustation / Découverte du Calvados...

Animation d'environ 2h
(pour des groupes de 8 à 20 personnes)

Mise en avant du produit Calvados:

- Son histoire
- Ses diversités

Présentation de la distillerie « Château du Breuil »

La dégustation s'articule, aujourd'hui, autour de 5 étiquettes de la gamme Calvados de la maison Château du Breuil:

- Calvados « Château du Breuil » cuvée Fine
- Calvados « Château du Breuil » 15 ans
- Calvados « Château du Breuil » Reserve des Seigneurs XO 20 ans
- Calvados « Château du Breuil » Reserve des étoiles
- Calvados « Château du Breuil » Royal + de 30 ans

Tous les participants repartiront avec une mignonnette de Calvados « Château du Breuil » Reserve des seigneurs

* Les produits présentés ci-dessus peuvent évoluer en fonction de leur disponibilité.



Atelier Cocktails...



Entre l'Atelier et le Bar à Cocktails
(pour des groupes de 8 à 20 personnes)

Animation d'environ 1h30/2h, durant laquelle je vous présente 3 recettes de cocktails au format dégustation dans un premier temps.

Je vous invite ensuite à venir réaliser votre cocktail et/ou celui de vos amis/collègues !

Je vous montrerai comment utiliser le matériel de bar et vous donnerai quelques conseils pour vous amuser à la maison.



Qui suis-je ???

- Après 5 années d'études au Lycée Hôtelier du Touquet, j'ai exercé pendant une vingtaine d'années dans le milieu du bar en France et à l'Etranger.
Principalement dans l'hôtellerie haut de gamme mais aussi yacht et bateau de croisières.
- Mes expériences professionnelles m'ont menées de Lille jusqu'à Bora-Bora en passant par Sydney, Monte Carlo, Val D'Isère, Nouméa, La Corse pour enfin poser mes valises à Trouville sur Mer en 2015 où j'ai pris les fonctions de Chef Barman lors de l'ouverture des Cures Marines (M Gallery, du groupe ACCOR)
- En 2018 je crée mon entreprise de Chef Barman Privé. Concept dans lequel je propose d'animer/accompagner vos événements par un « Bar à Cocktails » sur-mesure.
- Je développe également différents thèmes d'animations autour des cocktails et des spiritueux.



Crédits photos
Vincent Kem @vk.mariage
Sebastien @baltreize
Stéphane Leroy @stephane-Leroy-biplan