

Le Bar à Cocktails by



Sommaire :

1. Présentation (p.2)
2. Nos formules "Bar à Cocktails" (p.3)
3. Nos cocktails signatures (p.5)
4. Nos formules "Jarres en libre service" (p.6)
5. Nos ateliers cocktail (p.8)
6. Nous contacter (p.9)

Présentation :

L'art de la mixologie

Fort d'une expérience de plus de 10 ans passée dans les bars de palaces parisiens et autres bars à cocktails de renom, notre barman César se fera un plaisir de réaliser pour vous des cocktails classiques ou sur mesure selon vos envies en prenant soin de n'utiliser que des produits frais. A noter également que la plupart de nos sirops, infusions, cordials et autres ingrédients utilisés dans nos préparations sont entièrement élaborés par nos soins. Passionné par l'univers du bar et de la mixologie, notre barman s'efforcera pendant toute la durée du service de rendre votre moment unique et inoubliable.



Pour votre évènement, nous nous déplaçons avec notre propre matériel de bar incluant la verrerie, les accessoires nécessaires à la réalisation des cocktails ainsi que notre bar mobile.

Nous accordons beaucoup d'importance à l'esthétique et à la présentation. C'est pourquoi nous ne manquerons pas de décorer notre bar en fonction de l'image que vous souhaitez apporter à votre évènement.

Ci-dessous, nous vous proposons deux formules de bar pouvant être associées à nos offres de pièces apéritives salées et sucrées sur demande.

Formule bar à cocktail :



FORFAIT 10 PAX

(376,00€)

Hors frais de déplacement

- location de notre bar mobile
- création d'une carte éphémère personnalisée
- mise en place (1h) et réalisation de cocktails sur mesure durant 2h
- 18 cocktails classiques ou signatures
- 2 mocktails

Notre verrerie est adaptée à chacun des cocktails servis par notre barman qualifié.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.

Les garnitures utilisées sont travaillées de manière à offrir une expérience visuelle et sensorielle propre à chaque cocktail.

Nous réalisons des cocktails classiques et signatures (cf. page 5).



FORFAIT 20 PAX

(572,00€)

Hors frais de déplacement

- location de notre bar mobile
- création d'une carte éphémère personnalisée
- mise en place (1h) et réalisation de cocktails sur mesure durant 2h
- 36 cocktails classiques ou signatures
- 4 mocktails



FORFAIT 40 PAX

(984,00€)

Hors frais de déplacement

- location de notre bar mobile
- création d'une carte éphémère personnalisée
- mise en place (1h) et réalisation de cocktails sur mesure durant 3h
- 72 cocktails classiques ou signatures
- 8 mocktails



Cocktails signature

French Old Fashioned

Armagnac XO, sirop de sucre blond maison, bitter à l'orange maison, cerise amarena

Clair de Lune

Cognac VSOP, jus de citron jaune frais, crème de banane, café cold brew, sirop de miel maison

Kimono

Gin, jus de citron vert frais, jus de raisin blanc bio, purée de yuzu, sirop de matcha maison, blanc d'œuf bio

La Celestina

Tequila blanco, mezcal, shrub ananas & romarin, sirop de fruit de la passion maison

Garden Party

Gin, liqueur de violette maison, jus de citron jaune frais, nectar de litchi, sirop de rose maison, blanc d'œuf bio

Baume du tigre

Téquila blanco, liqueur de piment, jus de citron vert frais, sirop de vanille maison, purée de fruit de la passion

Tropical chic

Rhum ambré, jus de citron vert frais, jus d'ananas centrifugé, orgeat maison, menthe fraîche, eau de fleur d'oranger, bitter vanille maison

Le Sudiste

Gin, jus de citron frais, cordial de citron & romarin maison, pastis H.Bardouin, allongé au Tonic

SAix & the city

Vodka, liqueur de cerise, jus de citron vert frais, nectar de cranberry, sirop d'hibiscus maison, poivre de timut

Spicy lady (sans alcool)

Jus d'ananas centrifugé, jus d'orange pressé, jus de citron vert frais, sirop de gingembre maison, noix de muscade râpée

La vie en rose (sans alcool)

Nectar de litchi, jus de citron jaune fraîchement pressé, sirop de rose maison, blanc d'œuf bio

Green Garden (sans alcool)

Cordial de citron maison, jus de pomme bio, verveine citronnelle fraîche, jus de citron vert fraîchement pressé, top d'eau pétillante



Il nous est également possible de réaliser tout cocktail classique de votre choix selon vos envies.

Formule jarre en libre-service

(sans alcool)

FORMAT 3L (36,00€) soit 15 verres
de 20cl

FORMAT 5L (62,00 €) soit 25 verres
de 20cl

FORMAT 8L (100,00 €) soit 40 verres
de 20cl

- Préparation puis livraison de jarre(s) chez vous ou sur votre lieu de travail
- Plusieurs saveurs disponibles
- Support et décoration incluse
- Facilité d'utilisation



Citronnade à la verveine



Jus de citron jaune frais
Cordial de citron & verveine
maison
Eau fraîche
Agrumes frais

Framboisade



Cordial de framboises maison
Jus de citron jaune frais
Eau fraîche
Rose & Hibiscus

Infusion glacée à la menthe, parfumée à la pêche



Infusion gourmande à la pêche
Menthe fraîche
Eau fraîche
Sirop de menthe maison

Formule jarre en libre-service

(avec alcool)

FORMAT 3L (69,00€) soit 20 verres
de 15cl

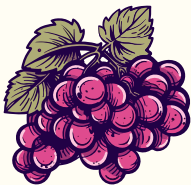
FORMAT 5L (115,00 €) soit 33 verres
de 15cl

FORMAT 8L (185,00 €) soit 53 verres
de 15cl

- Préparation puis livraison de jarre(s) chez vous ou sur votre lieu de travail
- Plusieurs saveurs disponibles
- Support et décoration incluse
- Facilité d'utilisation



Sangria rouge



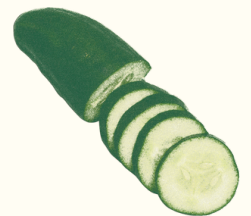
Cabernet Sauvignon rouge
Liqueur de cerises, Triple sec,
sirop de sucre aux épices maison,,
le tout macéré avec des agrumes et
fruits frais de saison

Planteur Punch



Rhum ambré,
Jus d'ananas frais centrifugé,
Jus d'orange fraîchement pressé,
Sirop de coco maison,
Épices douces

Southside Cucumber



Gin
Jus de citron vert frais
Sirop de menthe &
concombre maison
Eau fraîche
Absinthe

Nos ateliers mixologie

(50,00 € / personne)

*Session de 4 à 8
personnes*

Durant 2h, plongez dans l'univers fabuleux des cocktails en réalisant vous-même 2 cocktails (avec et/ou sans alcool) dont 1 signature avec notre chef barman expert en mixologie !

Du choix des cocktails à leur réalisation, un accompagnement attentif sur mesure et un savoir faire optimum vous permettront de repartir avec les connaissances essentielles d'un véritable mixologue !



Pendant cet atelier, nous mettrons à votre disposition tous les accessoires indispensables du barman ainsi qu'un livret de cours accompagné des recettes de chaque cocktail réalisé pendant l'atelier.

Pour un évènement privé ou dans un cadre professionnel, n'hésitez pas à nous solliciter pour organiser ensemble votre prochain atelier cocktail !

Nb : afin de permettre le bon déroulé de l'atelier, un évier avec une arrivée d'eau situé à proximité est nécessaire



Nous contacter

Pour toute question ou demande de
renseignement



 +33 (0)6 24 76 09 18 /
+33 (0)6 17 93 03 21

 cookorette@gmail.com

 cookorette.eatbu.com