

La formule

BARMAN D'UN JOUR

ÉPICÉZ

Vos événements



Découvrez avec un barman pro l'art de la mixologie et les secrets de préparation des cocktails.

De l'incontournable Mojito à des compositions inventives, familiarisez-vous avec le matériel des pros pour shaker, piler, stainer...

Avec ou sans alcool, vous découvrirez au cours de cet atelier les petites et grandes histoires des cocktails. Profitez de cette activité conviviale, où le beau et le bon font un excellent mélange.

En 2h vous préparerez et dégusterez 3 cocktails.

Option Cocktail Battle

C'est un challenge original pour réveiller votre esprit créatif. Lors de cet atelier cocktails, vous aurez à inventer vous-mêmes votre propre recette. Nos barmen vous feront découvrir de façon ludique, les techniques de base de l'élaboration des cocktails.

Il vous appartiendra par la suite de mettre en œuvre vos talents de barman pour créer le plus savoureux des cocktails. Saveurs, couleurs, textures seront alors les clés du succès.

3 THÈMES

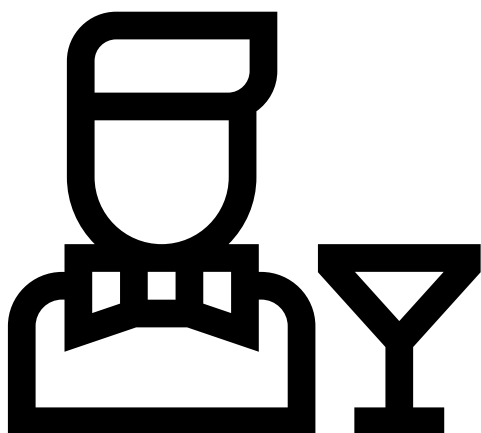
[En savoir plus](#)

THÈME 1 : RHUM

Mojitos original

Daiquiri original

Cachaça (eau de vie de canne à sucre brésilienne, avec sa formidable caïpirinha)





THÈME 2 : GIN

Gin Fizz
Gin Tonic
Création d'un cocktail avec du gin

THÈME 3 : VODKA

La vodka, l'alcool le plus vendu dans le monde et surtout le plus tendance...
Le cosmopolitan, cocktail du fameux film "Sex and the city" vous pourrez vous essayer au shaker,
Le moscow mule, dans son verre en cuivre et surtout avec du ginger beer
Le vodkatini, un des emblèmes des cocktails, fabriqué dans son verre à mélange



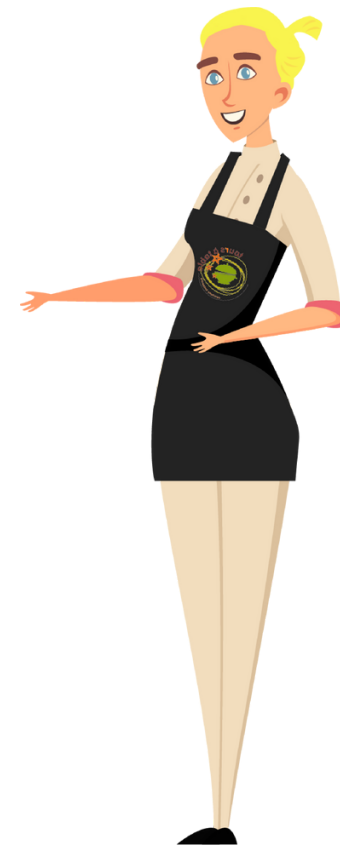
Possibilité de mixer les thèmes et de faire des cocktails sans alcool.



OPTION

Buffet dînatoire
Salé, sucré
Formule sur proposition
Entre 9 et 25€/personne

[En savoir plus](#)



Une pincée
D'HUMOUR

Une bonne dose de
SAVOIR-FAIRE

Un tour de main
PRÉCIS

Du plaisir
À VOLONTÉ