



**DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS
MIXOLOGIQUE**



NOTRE MÉTIER EST NOTRE PASSION !



LA MIXOLOGIE

C'est l'art d'utiliser et mélanger divers ingrédients dans l'objectif de créer et réaliser des cocktails regorgeant d'originalité et d'ingéniosité.

Réveillez les sens olfactifs et gustatifs de vos convives.

Nos barmans mixologues mettent à votre service leur expérience de l'art du mélange pour marquer la mémoire gustative de vos convives et rendre votre événement inoubliable.

Réalisés à partir de fruits et légumes du marché, d'herbes fraîches et de spiritueux de qualité, nos cocktails signatures vous inviteront à découvrir de nouvelles saveurs.





UN SAVOIR-FAIRE DE MIXOLOGUES PASSIONNÉS POUR DES ANIMATIONS RÉUSSIES

Esprit Cocktail est spécialisé dans la mixologie événementielle et vous assure des prestations flexibles et sur-mesure, dynamiques et professionnelles.

Spécialistes de l'art du cocktail, Esprit Cocktail et ses mixologues expérimentés personnalisent chacune de leurs animations pour rendre inoubliable votre événement.



NOS PRESTATIONS



Bar à cocktails

Modules bar personnalisables

Esprit cocktail truck

Barman chimiste

Atelier Cointreau fizz

Cocktail school master class

Cocktail school atelier

Challenge création cocktail

Le vélo smoothie

Quelques recettes





BAR À COCKTAILS

LE CONCEPT

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

Envie de cocktails originaux pour surprendre et émerveiller vos convives ?
Esprit Cocktail investit le lieu de votre événement et élabore pour vous une **carte de cocktails entièrement personnalisée**.

Selon le thème et la configuration de votre événement, nous mettons en place un ou plusieurs **bars à cocktails**.

Fédérateur, le bar est le lieu de rassemblement par excellence. Avec nos bars à cocktails, offrez à vos invités des moments d'échanges conviviaux !

Faites vivre cette expérience unique en compagnie de nos barmans mixologues professionnels en découvrant notre **spectacle visuel et gustatif**.

FICHE TECHNIQUE

- A partir de 10 personnes
- Prestation clés en mains (mobilier/consommable)

DURÉE

de 1h à 5h

- Séminaire / Congrès
- Stand salon professionnel
- Inauguration / Lancement de produit
- Soirée de gala / Soirée dansante
- cocktail apéritif / déjeunatoire / dinatoire

**Choisissez le bar qui convient à l'ambiance de votre événement : Indus vintage ou Bar lumineux.
La décoration est personnalisable selon vos envies.**



NOUVEAUTÉ



MODULES BAR PERSONNALISABLES

» LE CONCEPT «

Envie de créer un événement à votre image ? Esprit cocktail vous propose de **personnaliser** entièrement le bar selon vos envies.

Selon le thème et la configuration de votre événement, nous mettons en place un ou plusieurs **bars à cocktails**.

Ce bar entièrement démontable s'adaptera parfaitement selon le lieu de la réception.

FICHE TECHNIQUE

- Pour la couleur, Blanc, Noir ou cuivré c'est vous qui choisissez
- Plusieurs module pour un bar de 1m50 à 9m
- Disponibles pour toutes nos prestations

Choisissez le bar qui convient à l'ambiance de votre événement :
Les bars Indus vintage et Bar lumineux sont aussi disponibles





ESPRIT COCKTAIL TRUCK

LE CONCEPT

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

Pour remplacer ou compléter nos bars à cocktails, nous vous offrons maintenant l'**Esprit Cocktail Truck**.

Un élément de **décoration original** et impactant pour votre événement, idéal pour des **ambiances vintage, classy, champêtre, nature, plage** et bien d'autres possibilités selon votre imagination.

Homologué pour être utilisé aussi bien en **intérieur** qu'en **extérieur**.

Les solutions pour le **personnaliser à votre image** : stickers, vinyles, covering.

Adaptable pour toutes nos prestations.

FICHE TECHNIQUE

- Dimensions : l : 2m / L : 5,30m / h : 2,40
- Équipé pour 3 Barmen
- Capacité de production jusqu'à 250 cocktails à l'heure

- Mariage / anniversaire / particulier
- Séminaire / congrès
- Stand salon professionnel
- Inauguration / lancement de produit
- soirée de gala / soirée dansante
- Fête de fin d'année / voeux / cominté d'entreprise
- Cocktail apéritif/déjeunatoire/ dinatoire





BARMAN CHIMISTE

LE CONCEPT

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

LA CRYO-MIXOLOGIE

LES COCKTAILS À MANGER

Surprenez les papilles de vos convives, étonnez-les avec cette préparation spectaculaire. Cette technique consiste à cryogéniser un cocktail en quelques instants avec de l'azote liquide, afin, d'en capturer les saveurs qui explosent en bouche, et d'obtenir une texture innovante.

LES COCKTAILS À BOIRE

Osez les cocktails bouillonnants et fumants de nos barmans chimistes, qui marqueront à coup sûr les esprits de vos convives !

Pour une ambiance digne des plus **grands laboratoires** ou pour une rencontre avec **Merlin l'enchanteur**, Esprit Cocktail vous propose un thème entièrement construit autour de **l'alchimie**.

Imaginez la surprise de vos invités en découvrant des **cocktails fumants ou à manger**.

Vos convives bouillonneront d'envie à l'idée de déguster nos cocktails à la texture innovante !

FICHE TECHNIQUE

- À partir de 10 personnes
- Prestation clés en mains

DURÉE

De 1h à 5h

- Cocktail dinatoire/déjeunatoire
- Stand salon professionnel
- Séminaire / congrès
- Fête de fin d'année / vœux / comité d'entreprise
- Inauguration / lancement de produit



ANIMATION
EN LIBRE ACCÈS



ATELIER COINTREAU FIZZ

▷ LE CONCEPT ◁

Une **activité originale** pour l'**apéritif** de votre événement avec une **liqueur emblématique** du monde de la Mixologie. Vos invités **réalisent eux-mêmes leurs cocktails** en le Twistant (personnalisant) à leurs goûts à l'aide d'une sélection d'herbes et fruits frais.

Sur notre chariot vintage, nous installons 8 postes barmans, les produits nécessaires à la réalisation du **Cointreau Fizz** et les produits frais pour le Twist.

Notre barman animateur invite vos convives à réaliser eux-mêmes leurs cocktails sur notre **chariot Cointreau Fizz**, il les guide et les conseil dans la **personnalisation de leur cocktail**.

FICHE TECHNIQUE

- Animation en accès libre
- Environ 80 personnes/heure
- 8 postes "barmans" en simultané sur le chariot
- Un chariot disponible qui peut être complété par des buffets
- 1 barman animateur

- Cocktail apéritif
- Déjeunatoire / dinatoire





ANIMATION DÉDIÉE

MASTERCLASS COCKTAIL SCHOOL

» LE CONCEPT «

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

La Cocktail School Master Class permet aux invités de s'essayer à la **réalisation de cocktails**.

Bien rythmée, cette animation est appréciée pour son caractère **ludique, participatif et fédérateur**.

Sur les conseils d'un **barman animateur professionnel**, les participants réalisent simultanément jusqu'à trois cocktails chacun.

Une activité qui permet de profiter d'un **moment convivial** avec des cocktails surprenants !

Imaginez 200 de vos collaborateurs en train de shaker en même temps...

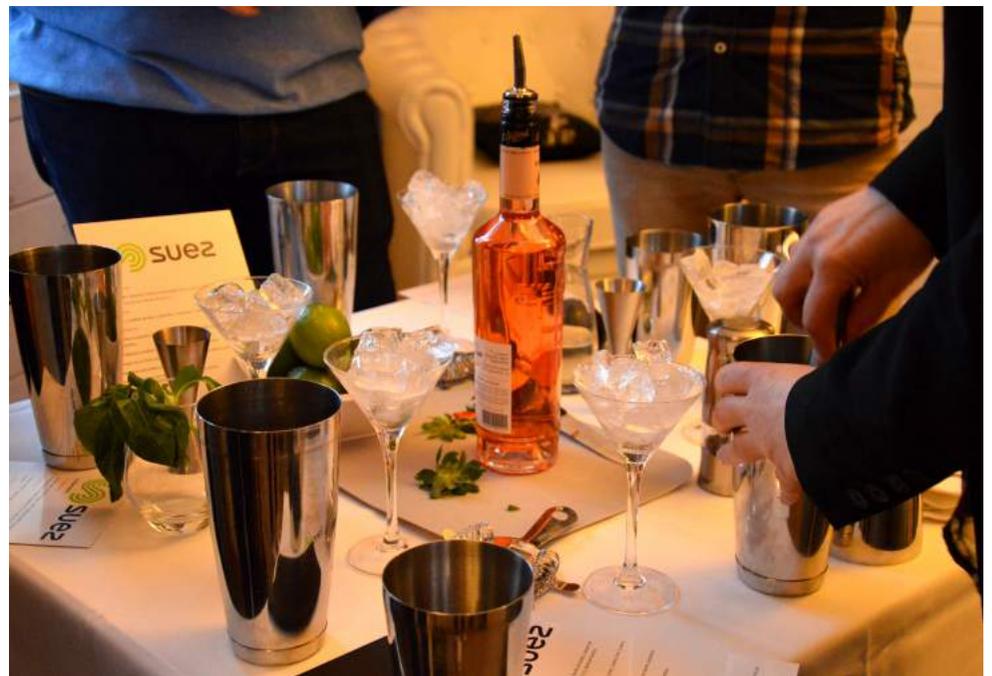
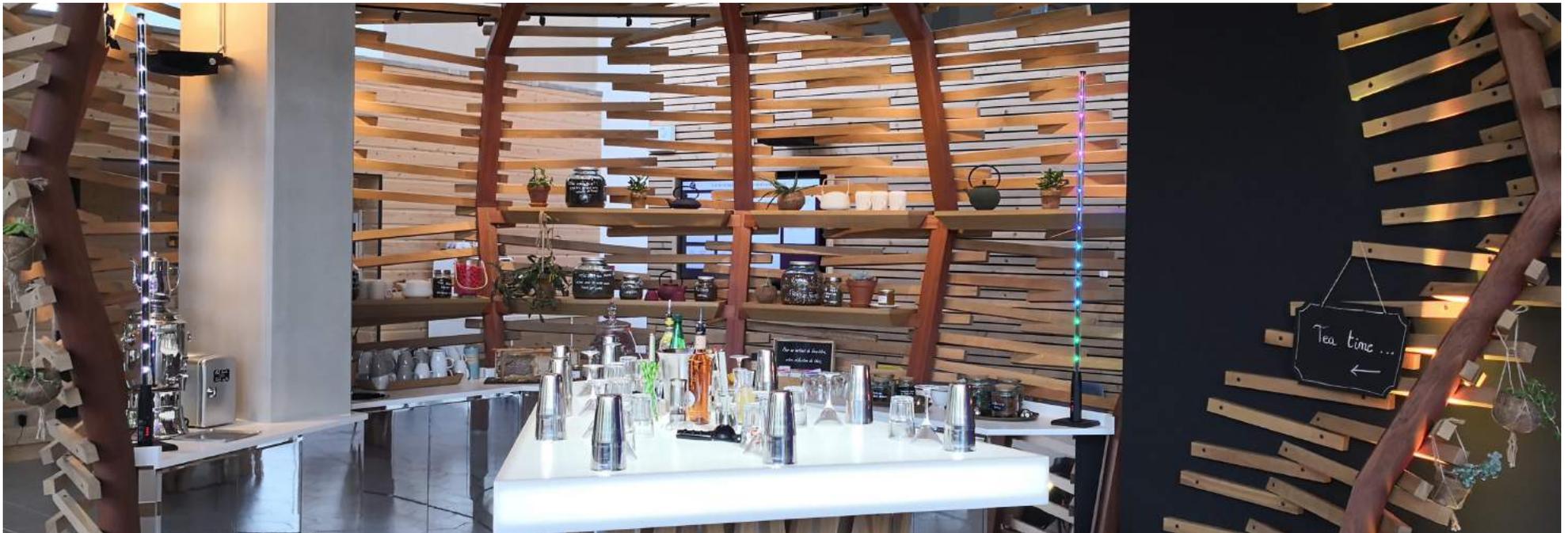
FICHE TECHNIQUE

- Animation dédiée
- De 10 à 250 participants
- Un barman-animateur sonorisé et ses assistants
- Un bar mobile
- Un poste cocktail par participant

DURÉE

De 1h à 1H30

- Team Building
- Séminaire
- Congrès
- Cocktail Apéritif



ANIMATION
EN LIBRE ACCÈS



SCHOOL ATELIER

LE CONCEPT

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

La Cocktail School Atelier est une prestation originale qui tentera tous ceux qui ont toujours rêvé de **savoir manier le shaker** comme des pros !

Les participants apprennent à réaliser un cocktail en suivant les indications d'un **barman animateur**.

Un apprentissage **ludique** qui offre aux invités la joie de **s'initier à l'art du cocktail** et le plaisir de déguster leur propre création.

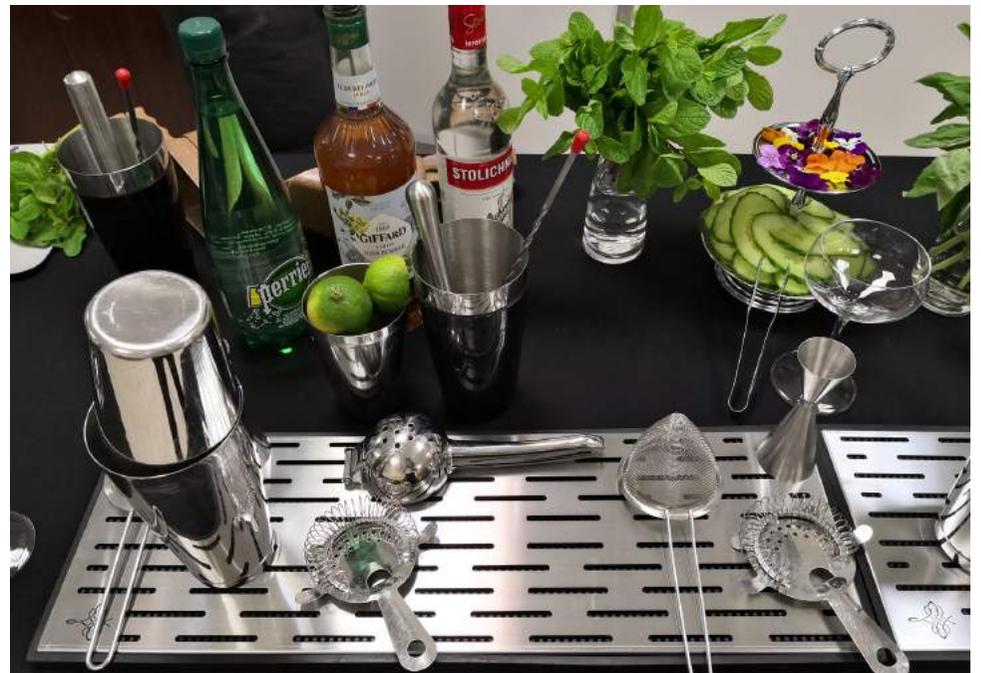
FICHE TECHNIQUE

- Animation en accès libre
- 6 à 8 postes "barmans" en simultané
- Environ 30 à 40 personnes/heure
- 1 barman animateur

DURÉE D'UNE SESSION

Environ 10 à 15 minutes

- Séminaire / Congrès
- Inauguration / Lancement de produit
- Fête de fin d'année / Vœux / Comité d'entreprise
- Cocktail apéritif / Déjeunatoire / Dinatoire



ANIMATION DÉDIÉE



CHALLENGE CRÉATION COCKTAIL

» LE CONCEPT «

PRESTATION RÉALISABLE
SANS ALCOOL

Le **team building « Challenge création cocktail »** a pour but de resserrer la **cohésion** entre les membres d'une équipe et de créer un **environnement favorable au travail**. Relever le défi du meilleur créateur de cocktail, un challenge 100% pro idéal pour **unir vos équipes** lors d'un séminaire !

Répartis en équipes, les participants deviennent barmans le temps d'un instant. A l'aide d'un livret « challenge cocktail », **personnalisé en fonction de votre entreprise**, les équipes se défient au fil des activités.

Des **quizz** à la **création d'une recette de cocktail** entièrement réalisée par leurs soins, cette animation crée une ambiance conviviale.

FICHE TECHNIQUE

- Animation dédiée
- De 10 à 250 participants
- Un barman-animateur et ses assistants
- Equipe de 5 à 10 personnes
- Un poste cocktail par personne
- Marché du barman : produits frais et variés
- Remise de prix possible

DURÉE

Minimum 1H30

- Team Building
- Séminaire
- Congrès
- Cocktail Apéritif



NOUVEAUTÉ



LE VÉLO SMOOTHIE

» LE CONCEPT «

Notre nouvelle prestation **originale et ludique** qui vous permet de créer un smoothie selon vos goûts.

Elle consiste à fabriquer un smoothie de façon **100% éco responsable** en pédalant sur un **vélo**.

Pédalez pour actionner le blender et mixez vos fruits !

Nos ingrédients sont sélectionnés par nos soins et issus de **l'agriculture biologique!**

N'hésitez pas à l'assortir avec d'autres prestations pour plus d'animation !

LA RECETTE

1ère étape : Choisissez des fruits et mettez-les dans le blender

2ème étape : Montez sur le vélo

3ème étape : Pédalez pour mixer et le tour est joué

4ème étape : Dégustez votre smoothie bien frais





QUELQUES RECETTES



RASPBERRY GINGER

Rhum, Cranberry, Framboise, Vanille, Citron vert



L'ÉMERAUDE

Vodka Citron, Concombre, Basilic, Menthe, fleur de Sureau, Citron



PASSION FRUIT

Vodka, Maracuja, Vanille, Citron Vert



ESPRIT COCKTAIL MULE

Spiritueux au choix et son bitter associé, Citron vert, Ginger Beer



NOUS CONTACTER

**Une demande de renseignement ou une demande particulière ?
Contactez-nous et nous reviendrons vers vous dans les plus brefs délais.**

Téléphone :

+33 (0) 6 75 82 15 08

Zone d'intervention :

Pays de la Loire, Normandie, Bretagne, Ile de France,

Centre Val-de-Loire, Aquitaine

Adresse mail :

contact@espritcocktail.net

