



MONSIEUR
COCKTAIL



BARS À

cocktails éphémères

MARIAGE - EVÉNEMENTS HEUREUX
RÉCEPTIONS PRO / PRIVÉES



CRÉATION - DESIGN - MASTERCLASS





MONSIEUR
COCKTAIL

Le bar à cocktails éphémère de vos événements



**Du beau, du bon et du partage.
C'est peut-être ça le meilleur cocktail
pour un événement réussi.**

**ET CROYEZ-NOUS, COTÉ COCKTAILS,
ON S'Y CONNAIT !**

Santé !

Trinquer à l'avenir, la réussite, le succès avec de jolis verres.
Se laisser charmer par l'élégance d'un Martini Dry un soir d'été,
au piano-bar. Voyager à l'autre bout de la Terre grâce à une gorgée
de Pina Colada préparée sous vos yeux.

**Autant d'expériences que l'on aime créer
et que l'on vous propose désormais de vivre au cœur
de votre événement.**

MONSIEUR COCKTAIL, C'EST QUOI ?

- Un **zinc professionnel** que l'on installe où vous voulez
 - Une **carte de cocktails** originaux et savoureux
 - Une **équipe de Barmen** souriants et créatifs
 - Une **animation vivante** et énergique
- Un bon moyen de rafraîchir et d'**ambiancer vos invités**





NOTRE

famille



ON NE CHANGE PAS UNE ÉQUIPE QUI GAGNE

GAËTAN

C'est peut-être parce que j'ai grandi ici, au bord de la Méditerranée, que j'ai la convivialité et le partage chevillés au coeur. Mon amour des bons produits et des rencontres m'a d'abord amené à gérer mon propre restaurant pendant 8 ans, jusqu'en 2016.

Avoir une affaire, ça n'est pas un scoop, c'est très dur. Un jour le téléphone sonne. Un copain de lycée se marie et comme ma réputation me précède, il me demande de tenir un bar à cocktails à son mariage. L'aventure m'amuse et le Jour J, je me retrouve face à une foule de gens souriants, en demande comme jamais ! Un bonheur. Le bouche-à-oreille se met en place : je reçois une deuxième demande, puis une autre, puis une autre... et peu à peu, l'évidence se dessine. Les années passant, mon établissement s'inscrivait dans le passé, Monsieur Cocktail devenait l'avenir !

5 ans plus tard, c'est presque 650 prestations événementielles, des rendez-vous éphémères toute l'année dans nos hôtels partenaires privilégiés à Toulon, des conférences et masterclass sur les spiritueux et une boutique en ligne en développement...

Monsieur Cocktail c'est mon bébé, c'est mon histoire et c'est aussi devenu mon surnom numéro 1, mais en réalité, Monsieur Cocktail, c'est tout une équipe dont je tenais à vous présenter certains membres honorables !

MES PLUS BELLES HISTOIRES
SE SONT PASSÉES AU
COMPTOIR DE CE REPAIRE...
MES PIRES SOUCIS AUSSI !



Le whiskey irlandais à l'aperitif, les rhums vieux en digestif, et l'Espresso martini toute la journée... Mais surtout découvrir de nouvelles pépites.



Le rosé-pamplemousse dans un verre en plastique ! Expliquez moi, parce que, vraiment....



MIKKI

« Barman depuis 6 ans, si il n'y avait qu'une chose à retenir de mes 4 ans (déjà) au sein de l'équipe ce serait que je suis libre d'être de la professionnelle que j'ai envie d'être. Un bar à l'ancienne avec ses classiques et sa jolie collection de vermouth, ça m'ennuie. J'aime découvrir autant de créations que de personnalités colorées ! Je ne suis pas « dans une entreprise », je suis dans une idée qui germe, je vis des expériences avec des gens. Rétrospectivement je ne suis plus la même barman qu'hier et certainement pas la même que demain... »



Le gin et les équilibres amer/sucré



Les alcools « fumés » j'ai l'impression de mâcher le tonneau en même temps...



**JE SUIS MON
PROPRE
CHALLENGE**

AXEL

« 32 ans dont 10 derrière un comptoir. Une décennie alternant bars de quartier et brasseries où le but était d'aller le plus vite possible... Et puis j'ai rejoint l'équipe de Monsieur Cocktail, un style bien différent pour moi puisque la priorité était maintenant de faire vivre la meilleure expérience aux clients. Des prestas où un seul mot d'ordre est la perfection et que la force soit avec toi... (Oui, mon boss pense être un Jedi, alors je joue le jeu...) L'entreprise c'est plus notre deuxième maison qu'un lieu de travail. Et puis en fin d'année on a un voyage à Disney alors bon... »



Le Rhum, y'a que ça de vrai ('toute façon j'suis un pirate)



Le Pacific, le Pastis Rosé (ce truc reste une énigme) et l'Apérol. Alors pitié, stop les spritz



**LE SEUL MOT
D'ORDRE : LA
PERFECTION**

DANIEL

« J'ai rejoint l'aventure Monsieur Cocktail dès la première année, il y a déjà 5 ans. Ce qui me plaît ? C'est de ne jamais abandonner. Peu importe la fête, l'événement, ça doit toujours être un super souvenir. S'adapter, improviser, user de magie pour sublimer l'instant. Voir revenir un verre, ne me fait pas trop plaisir... Fort heureusement ça n'arrive jamais ».



Le Rhum pour son parfum, la vodka pour sa discrétion



Le Schweppes Tonic, les bières aromatisées : Trop de maquillage par dessus le produit(et puis, ça fait mal au réveil, alors...)



**NE JAMAIS
ABANDONNER**



NOTRE *famille*



DES ÉQUIPES FIDÈLES

En plus de notre quatuor, nous sommes rejoints par des bar tenders de confiance au gré des événements. Tous formés à la mixologie, nous aimons travailler ensemble car nous partageons la même idée du service, le même plaisir de créer et le même goût des autres.

Sur votre événement, vous aurez peut-être le plaisir de rencontrer :

DOUMÉ

La force tranquille... C'est un peu notre Kung Fu Panda à nous... Affectionnant principalement les recettes de Gin et de Rhum, il a toujours le petit mot pour que vous vous sentiez « comme chez vous ». Ami fidèle d'une décennie, il est présent depuis nos balbutiements. Pour l'anecdote, de par sa formation initiale, il est également l'auteur du logo de l'entreprise, toujours d'actualité à ce jour. Merci !



GWENAËLLE

Le Couteau-Suisse... A l'aise dans tous les éléments, avec tous les publics ! On devrait toujours avoir une Gwen dans son équipe. Ancienne restauratrice elle aussi, elle est passée maître dans l'art de la logistique. Une question demeure toutefois : comment fait-elle pour marier autant de fantaisie avec une organisation de fer ?

CORALIE

Madame Crossfit ! Elle, le sport, elle connaît ! Alors porter les bars et les caisses de verres en plein soleil du mois d'Août ? Pfff... Rigolade. Et puis c'est celle d'entre nous qui porte le mieux la cravate ! Grande classe.



GÉRALD

Le Militaire... Avec lui 14h c'est pas 14h01 ! Chemise impeccable, comptoir au carré, décorations de cocktails posées à la pince, un geste = une action. Sa première presta, il l'a passée à resserrer les vis de nos back-bars en bois parce que « tu comprends, c'est mieux comme ça... ». Vous avez dit maniaque ?



STEPHEN

« I'm an Englishman in Marseille »... D'origine Phocéenne également, il a officié plusieurs années dans les bars Londonien. D'où son style... et son accent ! Une encyclopédie sur patte. Aussi technique qu'inspirant dans ses créations. En vérité c'est lui le vrai boss mais on lui dit pas trop sinon on est foutus...



Travailler avec les mêmes équipes fidèles, c'est la garantie pour nous d'offrir une prestation d'égale qualité, quel que soit les membres derrière le comptoir.

NOS prestations



VOUS PRENDREZ BIEN UN VERRE ?

Que l'expérience commence...

Juste le temps d'installer notre comptoir nomade sur le site de votre choix, Shakers, Jiggers et/ou Blenders à portée de main, on coupe, on presse, on cisèle nos ingrédients frais. Il ne reste plus qu'à nouer nos cravates et nos tabliers. Les manches sont retroussées, on est prêts !

UN VRAI BAR, QUEL QUE SOIT LE LIEU

**L'allure de nos zincs éphémères
nous tient beaucoup à coeur.**

Nous les avons conçus pour qu'ils soient à la fois un formidable espace de travail pour nous et un joli îlot au cœur de votre événement. Bouteilles apparentes, corbeilles de fruits frais, ustensiles en action : pas de doute, c'est bien un bar. Mais l'on y ajoute toujours une petite touche déco en lien avec votre thème pour s'intégrer harmonieusement dans le cadre. Le comptoir, c'est aussi l'endroit où les convives se retrouvent. C'est là qu'ils pourront consulter la carte des cocktails proposés mais aussi assister à la réalisation de leur breuvage de A à Z.

*Sachez que vous pouvez choisir le bar de votre événement
- selon disponibilité - Rendez-vous à la page 24*



UNE EXPÉRIENCE VISUELLE, AUSSI

Si on ne transige pas sur les goûts, la dimension esthétique de l'expérience est également très importante pour nous.

Toujours en quête du sacrosaint « Effet Waou », on apporte une attention particulière au dressage de nos cocktails et à la mise en scène des réalisations. Lorsqu'ils sont face à nous au comptoir, on souhaite que les convives passent un bon moment en assistant au « spectacle » qui se joue sous leurs yeux.



NOS VALEURS

Un bar éphémère, c'est un empire de biens à usage unique. C'est une quantité folle de déchets chaque fois. Mais ça, c'était avant.

Conscients de notre impact, nous avons mis en place beaucoup de choses pour rendre nos prestations plus durables :

- Un tri sélectif draconien (nous aurons bientôt plus de bacs de tri différents que de bouteilles dans nos locaux...
- Bye les pailles en plastique. Primeur donnée aux produits compostables et/ou issus de matériaux eux-même recyclés
- Circuit court, le plus possible même si certaines de nos matières premières viennent de latitudes différentes des nôtres.
- Enfin, pour compenser l'impact de nos déplacements, nous consacrons 1 à 2% de notre chiffre d'affaire à des actions de reboisement ou de protection marine.

Ça ne sauvera pas le monde c'est sûr, mais on aime bien penser que ça y contribue un tout petit peu.

PARLONS *cocktails*



100% CRÉATIONS

**Ne nous demandez pas lequel on préfère, ce sont tous nos enfants...
Chacun d'entre eux a une histoire**

Piazza del Colosseo - Un joli souvenir,
une balade Estivale dans le Forum à Rome.
Ce jour-là, je suis plus captivé par mes mails
que par les merveilles qui m'entourent.
Je me rattrape de cette erreur à chaque
fois que je le prépare. Ses effluves de fleur
d'oranger me rappellent de vivre
ici et maintenant.



LES MOCKTAILS* SANS ALCOOL

* Minute Culture ! Pourquoi « Mocktail » ?

Et bien le terme provient de l'anglais « to mock » qui signifie « imiter », « ressembler »... Loin d'être des « sous-cocktails » donc, les Mocktails permettent de vivre la même expérience de fête et de partage, sans alcool. On prête autant d'attention à leurs saveurs et leur dressage que pour les autres cocktails de la carte.



L'AFFAIRE « MOJITO »

Vous n'avez peut-être pas entendu parler de cette décision internationale...

...mais le Spritz & le Mojito sont désormais interdits par la Convention de Genève et passible d'une amende d'un milliards d'euros* !! Pas de chance pour tous les aficionados de ces deux breuvages ! Ne pouvant vous proposer qu'une simple carte de cocktails originaux qui déglinguent, nous ne pourrions malheureusement pas vous les mettre à la carte...

**désolé mais on n'en peut plus...*



NOTRE CARTE

coup de coeur



Quatre cocktails que l'on aime particulièrement
et qui se marient bien ensemble

BALADE EN VERGER *AU SHAKER*

- > Irish Whiskey bushmills original
- > Liqueur de vanille
- > Sirop d'amaretto
- > Jus de pêche
- > Soupçon de fleur d'oranger
- > Chips de pomme



PIÑA PASSIONATA *AU BLENDER*

- > Crème de coco
- > Jus d'ananas
- > Purée de maracujà
- > Chips d'ananas



TONIC YUZU À LA CUILLÈRE

- > Gin
- > Jus de yuzu
- > Bitter aromatique
- > Tonic pamplemousse & romarin
- > Ecorce d'agrumes & brin de romarin



JUNGLE PUNCH EN BONBONNE

- > Jus de cranberries
- > Jus d'ananas
- > Jus de pêche
- > Sirop d'hibiscus
- > Macération d'agrumes

FAITES
votre choix

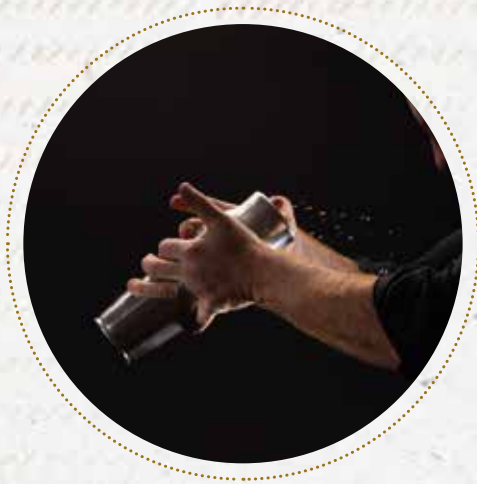


LES MISES EN OEUVRE

**Il y a autant de cocktails que
de façon de les classer.**



Au fil de notre expérience, nous avons
décidé de les classer par
MISE EN OEUVRE



AU SHAKER

Belle homogénéité des mélanges

Aaah... Quasiment l'emblème de la profession. Techniquement, cette action sert à homogénéiser les différents ingrédients en insufflant de l'oxygène dans la préparation. En résulte donc des recettes fines et équilibrées.



AU BLENDER

La texture au service du plaisir

Mélanger des fruits frais, des confitures ou des sorbets par exemple nécessite une technique légèrement plus punchy ! C'est là que le blender entre en jeu. Des recettes onctueuses, opulentes et généreuses.



À LA CUILLÈRE

Le raffinement dans la simplicité

N'en déplaise à l'agent 007, le shaker n'est pas toujours indispensable... En effet certains assemblages, topped avec un tonic par exemple, se passent bien volontiers d'être secoués. Sceptique ? Shakez une bouteille de soda chez vous. On en reparle...



EN BONBONNE

La décoction aromatique

La bonbonne, c'est un peu la cocotte-minute du bar. Particulièrement utilisée pour nos concoctions sans-alcool, elle permet l'infusion à froid de fruits frais ou d'herbes fraîches sur de gros volumes de liquide d'un coup. Pratique si on ne souhaite pas attendre plusieurs heures entre chaque verre...



.....

Pour composer votre carte des cocktails, nous allons vous demander de choisir une recette dans chaque catégorie de mise en oeuvre !

.....

POURQUOI ?

Parce que travailler ainsi nous permet d'une part d'aller plus vite et de contenter plus rapidement vos invités mais aussi de varier les gestes derrière le bar et de proposer une prestation plus vivante, moins répétitive.



3 FORMULES PRINCIPALES PARMI LESQUELLES CHOISIR :

Sunset

Idéal pour un apéritif, un vin d'honneur, vernissage d'expo, une inauguration...

- > Une vacation d'environ 2h 2h30.
Par exemple de 18h30 à 21h.
- > Service à volonté.
- > 1 choix de 4 cocktails différents
(3 cocktails + 1 mocktail)
- > 1 barman/officiant par tranche de 40 convives.

Long Night

Une plage horaire étendue jusqu'au douze coups de minuit. Idéal pour vous accompagner tout au long de votre anniversaire ou une soirée d'entreprise.

- > Une vacation d'environ 4h.
Par exemple 20h / Minuit.
- > Service à volonté.
- > 1 choix de 6 cocktails différents
(4 cocktails + 2 mocktails)
- > 1 barman/officiant par tranche de 40 convives.

Full Moon

Une première vacation à l'apéritif, une pause pendant le repas des convives, puis reprise en bar de nuit. Idéal pour un format de soirée comprenant un repas assis comme un mariage, une réception privée ou un gala d'entreprise.

- > 2 vacations pour environ 5h30.
Par exemple 18h30/21h + 23h30/2H
- > Service à volonté.
- > 1 choix de 8 cocktails différents
(6 cocktails + 2 mocktails)
- > 1 barman/officiant par tranche de 40 convives.



MAIS AUSSI RETROUVEZ ÉGAMELENT



LE COMPTOIR DU « DIVIN »

Notre Bar à Cigares

Sur nos conseils (ou votre curiosité)
découvrez l'accord parfait entre
Spiritueux/Cigare/Chocolat/Fruits



OPTIONS SOFTS

Pour tous vos convives

As de la cuisine et de l'organisation, vous
décidez de faire le repas vous-mêmes.
Mais avez vous pensé aux boissons softs ?
Pas de panique, on est là...

**Ainsi qu'un Bar à Smoothies pour les après-midi d'été,
ou un Bar à Réconfort (café, capuccino, chaï...) pour les après-midi d'hiver !**

LA CARTE DE NOS *cocktails*



Du plus opulent au plus aromatique en passant par les smoothies
& les « mocktails » sans alcool, découvrez la carte de nos cocktails

Shaker



LOTUS



**Fraîcheur du litchi
et gourmandise
de la fraise**

- 4cl Liqueur de coco
- 2,5cl Liqueur de litchi
- 8cl Jus de fraise

SEXTINI



**Revisite du célèbre
Espresso Martini**

- 4cl Irish Whiskey Sexton
- 2cl Liqueur de café
- 1cl Liqueur de noisettes
- 1cl Sirop d'amande
- Rallonger café chaud

IRISH SOUR



**Revisite gourmande
du classique Whisky
sour**

- 5cl Irish Whiskey
- 1,5cl Sirop orange sanguine
- 1/2 Citron jaune pressé
- 1 Blanc d'oeuf

PIAZZA DEL COLOSSEO



**Balade estivale dans
le Forum Antique
à Rome. Bergamote,
amande douce...**

- 3cl Gin
- 2,5cl Liqueur Italicus (bergamote)
- 1cl Sirop d'abricot-amande
- 1/4 Citron jaune pressé
- 1 Blanc d'oeuf
- Effluve de fleur d'oranger

SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS



**L'aromatique de
l'agave enrobée
dans un écrin de fruits
rouges.**

- 5cl Tequila Jose cuervo tradicional 100% agave bleue
- 2cl Maraschino
- 1cl Sirop de cerise
- 5cl Jus d'ananas

PISCO SOUR



**Invitant au voyage, le
cocktail traditionnel
péruvien**

- 4cl Pisco
- 1,5cl Sucre de canne
- Citron vert pressé
- 1 Blanc d'oeuf

BALADE EN VERGER



Il porte très bien son nom...

- 5cl Irish Whiskey Bushmills original
- 2cl Liqueur de vanille
- 1cl amaretto
- 6cl Jus pêches
- Effluve fleur d'oranger

CUCUMBER SOUR



Fraîcheur acidulée du concombre, puissance aromatique du céleri.

- 5cl Vodka infusée au concombre
- Purée de yuzu
- Citron vert pressé
- Blanc d'oeuf
- 1 Dashes Bitter aromatique céleri

FIGUEROA



Cocktail d'influence automnale. Généreux et enrobant

- 5cl Vodka
- 2cl Crème de figue
- 1cac Sirop érable
- 6cl Jus poire

MEXICAN SLIPPER



Mélange de saveurs inattendues et rafraîchissantes

- 4cl Tequila blanco
- 2cl Liqueur de melon verte
- 1,5 Citron vert pressé
- 1cl Sucre de canne

BIANCO SUNRISE



Tout droit sorti des 80's, cette recette est idéale pour un apéritif ou en pool party

- 4cl Vermouth blanc
- 4cl Vermouth rosé
- 3cl Pamplemousse pressé
- 6cl Jus ananas
- 2cl Sirop fraise des bois

BLUE LAGOON



Fraîcheur acidulée, douceur de l'agrumes grâce au curaçao

- 5cl Vodka
- 1,5cl Curaçao bleu
- 1,5cl Sucre de canne
- Citron vert pressé
- Blanc d'oeuf

CLOVER CLUB CHERRY



Revisite du célèbre cocktail londonien

- 5cl Gin
- 2cl Cherry brandy
- Framboise fraîche
- Citron pressé
- 1 Blanc d'oeuf

PIN'IRISH



Gourmandise étonnante et inattendue...

- 5cl Irish Whiskey
- 1cac Miel
- 8cl Jus ananas
- 2cl Sirop de passion

ROSEMARY SOUR



La Provence au coeur de votre cocktail

- 5cl Vodka infusée au romarin
- 1cl Triple sec
- 1/2 Citron jaune pressé
- 2cl Sucre de canne
- 1 Blanc d'oeuf



FRENCH TONKA



Influence pâtissière évidente, la Tonka vient souligner les saveurs délicates de pistache

- 5cl Rhum Saint James infusé à la fève de Tonka
- 1,5cl Sirop de pistache
- 6cl Jus de pomme
- Quartier de citron vert

BIENVENIDO A MEXICO



Palette aromatique riche. Profondeur de l'agave, astringence du gingembre

- 5cl Tequila 100% agave
- 1,5 cl Sirop de baies roses
- Kumquat confit pilé
- 1/2 Citron vert
- Topping Ginger beer

DÉLICE DE FORT DE FRANCE



Aussi dépaysant que surprenant

- 4cl Rhum Saint James 1765
- 2cl Liqueur de vanille
- Miel
- Sirop de pain d'épices
- 6cl Jus maracujà

JIMMY CONWAY



Accroche puissante, suite toute en douceur

- 5cl Irish Whiskey BlackBush
- 3cl Amaretto
- 2 Dashes Bitter aromatique agrumes
- Tranche orange sanguine

RAPHAËLLA



**Negroni à la française
#Cocorico**

- 3cl Gin
- 3cl Liqueur Saint Raphaël
- 2cl Crème de cassis de Dijon
- Topping Tonic

BUBUL'BISCUS



Gouleyant et agréablement délicat

- 4cl Crème de griotte
- Framboises fraîches
- 1,5cl Sirop d'hibiscus
- Topping prosecco

GRENA'GIN



La recette traditionnelle de la grenadine réinventée au travers d'un gin tonic

- 5cl Gin
- 2cl Crème de fraise des bois
- 1cl Sirop de vanille
- 2 Dashes Bitter cerise
- Framboises et mûres fraîches,
- Topping Tonic hibiscus

GINGER FIZZ



Équilibre parfait entre l'aromatique, le sucre et la fraîcheur, parfait pour se désaltérer

- 5cl Rhum spicy
- 1/2 Citron vert pilé
- 1,5cl Sirop de gingembre maison
- Topping Ginger ale

RED NORMANDY



Toute la Bretagne du Roi Arthur dans un cocktail

- 4cl Irish Whiskey
- 2,5cl Crème de mirabelle
- Quartier de poire fraîche
- Topping cidre doux

ELDERFLOWER FIZZ



Fraîcheur des agrumes sublimée par le côté floral du sureau

- 5cl Vodka
- 2,5 cl Liqueur fleur de sureau
- 1/8 Citron vert
- Zeste citron jaune et zeste orange
- Topping eau gazeuse

MOSCOW MULE



Le classique New-Yorkais des 50's. Indémorable.

- 5cl Vodka
- Quartier de citron vert
- Topping Ginger beer

TONIC YUZU



Quand les saveurs méditerranéennes viennent épouser la douceur de cet agrume asiatique

- 5cl Gin
- 2cl Jus de yuzu
- 2 Dashes Bitter aromatique
- Topping Tonic pamplemousse & romarin



Blender



FRAMBOISINE



Opulence et gourmandise, un vrai dessert en cocktail.

- 5cl Vodka
- 3cl Liqueur coco
- Purée de framboise
- 8cl Jus goyave

DOUBLE M



Le Double M tient son nom des initiales de ses 2 ingrédients fruitiers. Mangue et maracuja

- 6cl Rhum spicy
- Purée de maracuja
- 7cl Jus de mangue
- 3 Dashes Bitter aromatique

WOODY MARGARITA



Revisite du classique Mexicain

- 5cl Tequila blanco
- 2cl Marasquin
- Citron pressé
- Confiture fruits des bois

PIÑA PASSIONATA



Exotique, généreux et enrobant

- 6cl Rhum portoricain
- Crème de coco
- 8cl Jus ananas
- Purée de maracujà

CE RÊVE BLEU...



Comme un granité aux agrumes. Aromatique de la mandarine, rondeur du yuzu.

- 5cl Vodka infusée écorces de mandarines
- Purée de yuzu
- 2,5 cl Curaçao bleu
- 1/2 Citron pressé

BANANA DAÏQUIRI



La fraîcheur du daiquiri rencontre l'opulence et la gourmandise de la banane

- 6cl Rhum blanc cubain
- Citron pressé
- 8cl Jus banane
- Banane fraîche

TEHOTIHUACAN



Rafraîchissant, gourmand grâce au l'épaisseur donné par l'ananas frais

- 6cl Tequila Cuervo « tradicional » 100% agave bleue
- 2cl Marasquino
- Ananas frais mixé
- Sirop de griotte



Bonbonne



RASPBERRIES LEMONADE



Légèrement pétillant, les arômes dépaynants de rose viennent souligner la framboise.

- Jus de framboise
- Jus de raisin
- Quartier de pomme en infusion
- Limonade à l'eau de rose



JUNGLE PUNCH



Frais et gourmand, rappelle les bonbons de notre enfance

- Jus cranberries
- Jus ananas
- Jus pêche
- Sirop d'hibiscus
- Macération d'agrumes

MC PEACH TEA



Le thé à la pêche version Monsieur Cocktail

- A base de thé vert
- Sirop chaï tea Monin
- Pêches fraîches ou en sirop (selon saison)
- Citron vert lentement infusé



COCKTAIL

UN ÉVÈNEMENT QUI VOUS *ressemble*



Choisissez parmi nos différentes options, sans frais supplémentaire.
L'idée, c'est que cette animation vous ressemble.

LES COMPTOIRS

3 types de bars différents en bois massif

Choisissez l'ambiance qui vous va

- sous réserve de disponibilité à votre date -



BRUT



BLANC



NOIR

LES TENUES

4 types de tenues différentes

All Black : Classe et Classique, c'est la tenue la plus passe-partout.

Bretelles & Nœuds Pap' : Un style de serveur parisien, un brin Vintage.

Top Chef : Veste noire de cuisine pour les réceptions de Gourmets

Savants Fous : Découvrez l'histoire de cette 4ème tenue p.32...



**ALL
BLACK**



**BRETELLES
NŒUDS PAP'**



**TOP
CHEF**

LES ATELIERS

En équipe ou entre amis, apprenez à confectionner des cocktails originaux.



Une animation originale pour les team-building !
Après les avoir préparés, vos équipes auront le plaisir de déguster leurs créations.
De quoi resserrer les liens...



Pensez-y également pour les anniversaires et les EVJ.
Un moment de partage à reproduire ensuite à la maison !



LES
inspirations



LE MARIAGE
DE PRISCILLA & JULIEN

PUISQU'ON VOUS DIT QU'ON VOUS SUIVRA PARTOUT...

Ils sont jeunes, beaux, pétillants et ils souhaitent s'unir lors d'une grande fête, autour d'un bar à cocktails. Jusque-là, rien de farfelu...

**CE QU'ILS ONT OMIS DE NOUS DIRE
TOUT DE SUITE C'EST QUE LEUR
MARIAGE SE DÉROULERAIT SUR
UNE PISTE DE SKI À LA CLUSAZ !**

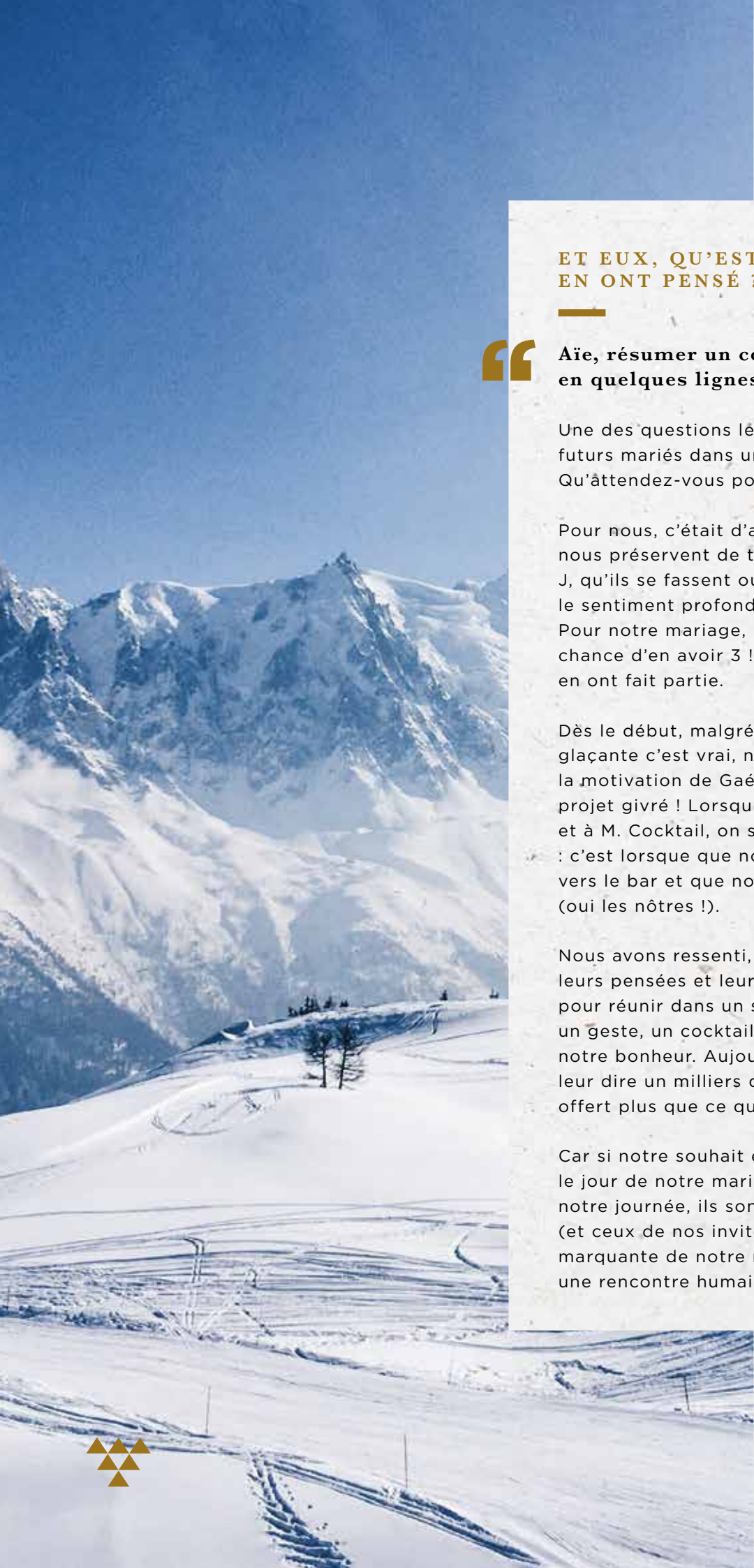
Sortez les bouillottes !

- 10° au thermomètre

Entre l'accès plus qu'hasardeux du camion à flan de pistes, le déchargement entre les skieurs, le gel des liquides non alcoolisés et des fruits frais, « chevauchée épique » est l'expression qui décrit le mieux cette folle journée de mise en place !

**Mais l'on retiendra surtout l'arrivée de tout ce beau monde à skis, aux flambeaux, sous un ciel étoilé d'une rare clarté.
Leur morceau d'arrivée n'a jamais autant fait sens :
Coldplay, « A Sky Full Of Stars »**

**DE MÉMOIRE DE MONSIEUR
COCKTAIL C'ÉTAIT LA PREMIÈRE
FOIS QUE L'ON REPARTAIT AVEC PLUS
DE GLAÇONS QU'EN ARRIVANT...**



ET EUX, QU'EST-CE QU'ILS EN ONT PENSÉ ?

“

**Aïe, résumer un coup de coeur
en quelques lignes ? On va essayer...**

Une des questions les plus demandées à des futurs mariés dans un salon du mariage c'est : Qu'attendez-vous pour votre mariage ?

Pour nous, c'était d'avoir des prestataires qui nous préservent de tous soucis pendant le Jour J, qu'ils se fassent oublier et qu'ils nous donnent le sentiment profond qu'ils vont tout gérer ! Pour notre mariage, nous avons eu la grande chance d'en avoir 3 ! Gaétan et son équipe en ont fait partie.

Dès le début, malgré notre proposition un peu glaçante c'est vrai, nous avons senti l'énergie et la motivation de Gaétan pour accompagner notre projet givré ! Lorsque nous repensons au Jour J et à M. Cocktail, on se souvient d'un moment fort : c'est lorsque que nous nous sommes dirigés vers le bar et que nous avons eu NOS cocktails (oui les nôtres !).

Nous avons ressenti, mon mari et moi, que toutes leurs pensées et leur énergie étaient concentrées pour réunir dans un simple regard, un sourire, un geste, un cocktail, un réel plaisir de partager notre bonheur. Aujourd'hui, on aimerait surtout leur dire un milliers de MERCI ! Ils nous ont offert plus que ce que nous attendions.

Car si notre souhait était de les « oublier » le jour de notre mariage, de se concentrer sur notre journée, ils sont à jamais dans nos esprits (et ceux de nos invités) comme la prestation marquante de notre mariage et comme une rencontre humaine « cocktaillissime ».

”



LES 50 ANS DE CLAIRE



LA CERISE SUR LE COCKTAIL

Claire adooooore Monsieur Cocktail. C'est l'une des fidèles de notre rendez vous éphémère sur les toits de Toulon, les Sunday Sunset.

DES COCKTAILS ORIGINAUX, UNE AMBIANCE DOUCE ET LÉGÈRE, LE SOLEIL QUI PLONGE DANS LA MÉDITERRANÉE, CES SOIRÉES ESTIVALES SUR UN ROOFTOP AU MOURILLON, C'EST UN PEU LA DOLCE VITA...

En janvier c'est son anniversaire.

50 ans, c'est beau

Pour sublimer le truc, elle et ses proches louent la même jolie demeure que pour ses 40 ans. Fan de Celine Dion et de karaoké sauvage, ce sera l'occasion parfaite pour elle d'hurler à tue-tête « J'irais où tu iras » avec la chanteuse qui sera présente ce soir là... Et pour parachever le tout, elle se dit que ce serait carrément trop chouette de retrouver, le temps d'une soirée, l'ambiance « soleil couchant » des Sunday Sunset, même en plein hiver !

Sauf que voilà, Claire n'habite pas à coté.

C'est même un endroit où l'on ne pense pas à aller tout de suite en petits sùdistes que nous sommes...Paris !

Enfin, Versailles, mais à ce niveau là on compte plus...

Le truc, c'est que Claire (et sa famille) on l'adore nous aussi.

**NI UNE, NI DEUX !
FAIS TON PAQUETAGE MOUSSAILLON,
L'AVENTURE NOUS APPELLE ! ET QUELLE
AVENTURE... UN SUPER SOUVENIR
POUR TOUTE L'ÉQUIPE.**

Rendez vous pour les 60, Claire ! On ira où tu iras...



LA FRANÇAISE DES JEUX

VOUS SUIVRE DANS VOS IDÉES LES PLUS FOLLES...

Votre dernier souvenir avec la Française Des Jeux, c'est quoi ?

A tous les coup c'est la pochette posée sur votre assiette

au réveillon (celle avec les rennes, tu sais ?)

1 Astro, 1 Morpion et 2 Blackjacks, c'est ça ?

**NOUS C'EST : ZOMBIES, FANTÔMES,
POTIONS FUMANTES, ESCAPE GAME
ET POUPÉES DÉCAPITÉES !**

ok j'vous raconte...

Chaque année, notre amie Roselyne - que l'on aime autant que la bonne combinaison du loto - nous propose de passer « rapido » (haha) installer nos comptoirs afin d'abreuver l'ensemble de ses collaborateurs pour la remise des médailles du groupe. En décembre dernier, elle a décidé de LIBERER LES ENFERS ! Ambiance démons, fausse scène de crime, morts-vivant et autres monstruosité...

Et comme dans toutes bonnes histoires de fantômes :

« Who you gonna call ? »

Bon ben la police déjà ! Et ensuite, des savants !

**Bah oui ! Pour élaborer des potions, des antidotes,
bref des trucs à boire qui soignent, il faut bien ça.**

**FACE À L'URGENCE, ET N'ÉCOUTANT QUE
NOTRE COURAGE, NOUS AVONS DONC
ENFILÉ NOS PLUS BELLES BLOUSES
BLANCHES, ALLUMÉ NOS BECS BUNSEN
ET DÉGAINÉ NOS PLUS FÉROCES BLEUS
DE MÉTHYLÈNE... QUOI ? SCEPTIQUES ?
JUGEZ VOUS-MÊMES..**

Alors cocktail savoureux ou précipité douteux ?

Tentez votre chance. Une au grattage, une au tirage...





L'ANALYSE DE ROSELYNE



**Je cherchais une prestation qui change,
avec le petit plus qui fait la différence...**

Et on m'a présenté Gaëtan !
C'est notre 3ème année de collaboration
et il est partant pour tout !

Quand je l'ai sondé pour une soirée trash,
ambiance film d'horreur, il a répondu PRESENT !
Résultat : on s'est ré-ga-lés !!!

Tous les invités étaient emballés et on
n'a jamais eu autant de retours positifs.

Les cocktails étaient géniaux et inventifs !



ON SE
rencontre ?



DÉCOUVREZ NOTRE TRAVAIL,
EN LIVE

Eté comme Hiver, c'est toujours la saison pour se rencontrer...
Toute l'année, venez faire notre connaissance chez l'un de nos deux
partenaires de coeur :

LA CORNICHE**** & LES VOILES***
AU MOURILLON À TOULON

Un dimanche sur deux pendant l'hiver,
venez profiter d'un brunch à la **Corniche Hôtel******
Un buffet gourmand avec vue sur la Mer, what else ?

Aux beaux jours, tous les mercredis soirs,
rendez-vous aux Jungle Jazz, des soirées Cocktails, Tapas
Chic & Musique Live sous les étoiles.

Les dimanches soirs, l'été, on prend de la hauteur
sur le rooftop de l'**hôtel Les Voiles*****
Les Sunday Sunset offrent la possibilité de savourer
un cocktail dinatoire soigné face au soleil qui
se couche dans la Méditerranée.

AUTANT DE BONNES OCCASIONS
DE VENIR VOIR À QUOI RESSEMBLENT
NOS PRESTATIONS ET DE GOÛTER
NOS CRÉATIONS !



BEST WESTERN PLUS
LA CORNICHE
HÔTEL



MONSIEUR
COCKTAIL



LA BOX

**A l'intérieur, vous trouverez
tout le nécessaire pour la création
de 2 cocktails à partager...**

- Les ingrédients liquides en mignonnettes
- Les adjuvants nécessaires à la recette
- Garnitures aromatiques et décoration
 - La fiche recette à conserver

**Et pour aller plus loin,
nos boxs peuvent aussi contenir**

- Les verres à cocktail
- Le shaker inoxydable gravé au nom de
votre serveur ainsi que le matériel de
travail...(Stainer, pince, jigger,...)



GINGER FIZZ

SPICY SPIRIT - GINGEMBRE - CITRON

Véritable boisson de pirate, découvrez ici une revisite du célèbre "Dark & Stormy", cocktail emblématique de l'île des Bermudes.

Désaltérant à souhait, les notes poivrées de gingembre viennent à merveille souligner les épices du spicy rum... Prêt pour l'abordage, Captain ?

MONSIEUR
COCKTAIL

© 2019 MONSIEUR COCKTAIL - PARIS - FRANCE

ET SI L'HISTOIRE S'ÉCRIVAIT CHEZ VOUS ?

Vous l'aurez donc compris depuis 37 pages environ (*merci d'être resté au fait, haha*), chez nous on conçoit les cocktails un petit peu comme des histoires. Finalement, notre entreprise c'est l'écriture d'un joli bouquin....

Et d'ailleurs, 2021 a ouvert un nouveau chapitre. Le trait d'union qui nous relie à vous, même quand nous ne sommes pas là physiquement.

Une box, que vous recevez directement à la maison, contenant tous les éléments pour faire nos cocktails signatures, pas à pas...

A l'intérieur, tout ce qu'il faut pour le smile à l'apéro :)



ET DU COUP, C'EST QUOI ?

Et bien c'est **LE cadeau** pour tous les **fans de cocktails**, et curieux d'expériences de dégustations...

A l'intérieur, un **cocktail en kit** mais loin d'être en bois !

Le tout **pour 2 personnes** partager avec qui vous voulez...

Une **fiche recette**, le **tuto online**, tous les **ingrédients**...

Qu'est ce qu'il te manque ?

Et bien les glaçons, pardi !



MADE IN FRANCE

Evidemment, tout est fait chez nous, avec nos petites mimines ! Ingrédients soigneusement sélectionnés pour leurs saveurs, fruits séchés et mis en oeuvre par nos soins dans nos locaux.

Rien n'a été laissé au hasard pour vous offrir une expérience complète et originale.



SOYEZ ACTEURS DE VOTRE *cocktail...*



**La recette sur papier c'est bien,
la video en ligne c'est mieux !**

Offrez l'expérience 2.0 à vos invités ou vos collaborateurs en rejoignant la page Youtube Monsieur Cocktail...

Vous y retrouverez toutes les recettes proposées dans les Box Monsieur Cocktail, des vidéos thématiques, et bien d'autres pépites...

ET TOUS ENSEMBLE

ça vous dit ?



**Vous êtes une équipe nombreuse
et avez besoin de vous retrouver
même virtuellement ?**

Organisons ensemble une masterclass digitale et suivons les étapes de la recette pas à pas, tous ensemble.

(Pour le coup, s'il est raté vous ne pourrez pas dire que c'est ma faute :))



Cette box, nous l'avons modestement travaillée
avec soin, en y mettant ce que l'on aime,
et ainsi vous permettre de faire quelques pas
dans ce vaste univers qui, nous l'espérons,
vous passionnera autant que nous.

Rendez vous sur
www.monsieurcocktail.com
pour découvrir l'ensemble de nos recettes
et le catalogue du matériel à votre disposition.



ACTUS & CALENDRIER
DISPONIBLES SUR LE SITE
ET NOS RÉSEAUX SOCIAUX
@monsieur_cocktail



06 75 06 06 33

contact@monsieurcocktail.com

www.monsieurcocktail.com



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer
avec modération. Sachez l'apprécier intelligemment.