

Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille
Uniqu
Elixir
Excellence
Naturel *Sécurité*
Expertise
Originalité
Prestige
Rare *Sobriété*
Luxe



THE PALLET[®]
— MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

Bar à Cocktails Innovants pour événements d'exception.

SUITE A VOTRE DEMANDE
D'ANIMATION COCKTAILS INNOVANTS

Important : ces tarifs ont été réalisés pour des animations pour 100 personnes afin de donner un ordre d'idée. Si vous réalisez un événement plus ou moins important, ces tarifs sont susceptibles d'évoluer. Un devis sur-mesure est alors nécessaire.

NOS OFFRES

en résumé

 Signifie, disponible en livraison avec ou sans personnel de bar

NOS PACK-BAR

par personne

A PARTIR DE :
(Prix en €HT)

- 16,00€** **PACK BAR EXOTIQUE**
 - 2 cocktails exotiques
- 19,50€** **PACK BAR EXOTIQUE EXPERIENCE**
 - 2 cocktails + 1 cocktail moléculaire à croquer
- 5,20€** **PACK BAR EXOTIQUE – Cocktail d'Accueil**
 - 1 cocktail exotique
- 20,00€** **PACK BARRY NOVANT MOLECULAIRE**
 - 1 cocktail + 1 tube à essai + 2 cocktails moléculaires à croquer
- 9,95€** **PACK BARRY NOVANT – Cocktail d'Accueil**
 - 2 cocktails moléculaires à croquer + Fumée Fraîche à la glace carbonique
 - OU 1 tube à essai + 1 cocktail moléculaire à croquer + Fumée Fraîche à la glace carbonique
- 19,50€** **PACK BAR A MULE EXPERIENCE**
 - 2 cocktails + 1 cocktails moléculaire à croquer + Fumée Fraîche à la glace carbonique
- 18,50€** **PACK BAR A GIN'TO ET SPRITZ**
 - 2 cocktails + 1 cocktails moléculaire à croquer + Fumée Fraîche à la glace carbonique
- 29,50€** **PACK BAR PRESTIGE MIXOLOGIE**
 - 2 cocktails + 2 cocktails moléculaires + Show flair Bartending
- 8,15€** **PACK BAR P'TIT DEJ' & AFTERNOON BREAK**
 - 2 cocktails exotiques

NOS COCKTAILS A LA CARTE

COCKTAILS CLASSIQUES

- 8,50€** • Mojito, Pina Colada, Caïpirinha, Moscow Mule
- 7,90€** • Gin Tonic, Apérol Spritz, Martini Fiero

COCKTAILS GOURMANDS

- 5,99€** • Cocktail gourmand,
- 5,50€** • Liquide Cake
- 4,25€** • Cocktails givrés

COCKTAILS EXPERIENCES

-  **4,00€** • Cocktail à croquer
-  **5,50€** • Perles de Fruits
- 3,95€** • Tube de l'été (tube à essai)
- 4,00€** • Cocktail déstructuré

COCKTAILS DETOX & GASTRONOMIQUES

-  **3,95€** • Cocktail du Potager
-  **3,95€** • Cocktail du Verger
-  **3,20€** • Fontaines D-I-Y

NOS OPTIONS SURPRENANTES

PERSONNALISATIONS

- 83,00€** • Personnalisation enseigne lumineuse
- 37,50€** • Personnalisation Cocktail sur-mesure
- SUR DEVIS** • Personnalisation Bar et tenues
- +1,00€** • Format Ampoule, Shaker, Freshy-bag (coût par verre)

AUTRES OPTIONS

- 150,00€** • Flair Bartending (jonglage avec bouteilles)
- 3,95€** • Bar à digestif (coût par verre)
- 2,50€** • Bar à shooters (coût par verre)
- 60,00€** • Fumée Fraîche – glace carbonique
- SUR DEVIS** • Bar à Bulles, Bar à Mousses, Autres idées de bar



**EPATEZ
A COUP SUR
VOS INVITES**

Grâce à

EPALLET®
— MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

**l'animation bar à Cocktails Innovants,
votre solution pour marquer les esprits de vos convives.**

- **#1 des références bars à Cocktails Innovants**
- **#1 pour surprendre et créer un moment mémorable**
- **#1 pour créer l'effervescence et la convivialité**

ON S'OCCUPE DE TOUT.

Gagnez du temps et libérez-vous du stress grâce à une prestation 100% clé-en-main et en totale autonomie assurée par un prestataire réactif, flexible, organisé et prévoyant.

- Animation clé-en-main
- Véritable spectacle visuel et gustatif
- Cocktails et personnalisation du bar sur-mesure
- Offre de cocktails inégalable



Gagnez du temps



Surpassez vos objectifs

Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille
Elixir Unique
Excellence
Naturel Sécurité
Expertise
Originalité
Prestige
Rare
Sobriété
Luxe



NOS PACK-BAR ALL INCLUSIVE

NOS VALEURS-SURES EN TOUT INCLUS

Tous nos tarifs et prestations pack bar sont **des animations clé-en-main**. Ces tarifs comprennent tout le matériel de bar, les matières premières, produits frais, alcools, les barmen professionnels pendant 4 heures, les frais de transport et autres frais logistique ainsi qu'un grand bar en bois aux lumières cuivrées et au design fleuri d'orchidées et autres plantes tombantes.

Important : ces tarifs ont été réalisés pour des animations pour 100 personnes afin de donner un ordre d'idée. Si vous réalisez un événement plus ou moins important, ces tarifs sont susceptibles d'évoluer. Un devis sur-mesure est alors nécessaire.



A PARTIR DE
16,00
€HT
PAR PERSONNE



PACK BAR EXOTIQUE

La Valeur-sure qui saura plaire à tous vos invités.

COMPOSITION DU PACK : 2 cocktails exotiques

+ 1 MOJITO (avec ou sans alcool)

- Deux déclinaisons à sélectionner : classique, fruits rouges, noix de coco, mangue, ananas-coco, fraise, fruit de la passion, pêche, poire-cannelle, basilic, kiwi, litchi, gingembre

+ 1 COCKTAIL EXOTIQUE :

- Cocktail à sélectionner :
 - Caïpirinha ou Pina Colada
 - Caïpirinha ou Spritz

+0,95
€HT
par cocktail

OPTION : Les cocktails dans des Formats Innovants

AMPOULE

ou

SHAKER

ou

FRESHY-BAG

INNOVATION

Cocktails sans alcool ? Notre société a inventé et commercialise un Rhum Sans Alcool complètement bluffant qui saura surprendre et ravir les papilles de vos invités.

PACK BAR EXOTIQUE EXPERIENCE

La Valeur-sure avec une pointe d'innovation.

COMPOSITION DU PACK : 2 cocktails + 1 cocktail moléculaire à croquer

+ 1 MOJITO (avec ou sans alcool)

- Deux déclinaisons à sélectionner : classique, fruits rouges, noix de coco, mangue, ananas-coco, fraise, fruit de la passion, pêche, poire-cannelle, basilic, kiwi, litchi, gingembre

+ 1 CAIPIRINHA

+ 1 PINA COLADA AVEC CHOIX DU FORMAT :

MOLECULAIRE

ou

DESTRUCTUREE

Rhum, Vanille, Noix de coco
et bouchée d'ananas frais.

Rhum brun en pipette,
chantilly vanillée, Crème
de coco et jus d'ananas.
Disponible en sans alcool

INNOVATION

Cocktails sans alcool ? Notre société a inventé et commercialise un Rhum Sans Alcool complètement bluffant qui saura surprendre et ravir les papilles de vos invités.

A PARTIR DE
19,50
€HT
PAR PERSONNE





A PARTIR DE
5,20
€HT
PAR PERSONNE



PACK BAR EXOTIQUE

COCKTAIL D'ACCUEIL

Pour un accueil sous les tropiques.

COMPOSITION DU PACK : 1 cocktail exotique
+ 1 CHOIX DU FORMAT :

VERRE

ou

FLUTE

AMPOULE

ou

SHAKER

ou

FRESHY-BAG

+ 1 SELECTION COCKTAILS (avec ou sans alcool) :

- Deux déclinaisons à sélectionner :
 - Cocktail 1 : Mangue, Orange, Ananas, Papaye, Fruit de la passion (+ Rhum)
 - Cocktail 2 : Framboise, Goyave, Litchi (+ Rhum)
 - Cocktail 3 : Fruits des bois, myrtilles (+ Rhum)
 - Cocktail 4 : Mai-Tai



PACK BARRY NOVANT MOLECULAIRE

L'incontournable pour surprendre et marquer les esprits.

COMPOSITION DU PACK : 1 Cocktail + 1 tube à essai + 2 cocktails moléculaires à croquer

+ 2 COCKTAILS A CROQUER (alcoolisés)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère
- Deux choix : Gin Tonic, Vodka Framboise, Pina Colada, Rhum Café, Tequila Cactus Piment

+ 1 TUBE DE L'ETE (tube à essai avec ou sans alcool)

- Deux déclinaisons à sélectionner :
 - Tube 1 : Mangue, Orange, Ananas, Papaye, Fruit de la passion (+ Rhum),
 - Tube 2 : Framboise, Goyave, Litchi (+ Rhum),
 - Tube 3 : Pina Colada (+ Rhum),

+ 1 CHOIX DU FORMAT :

AMPOULE

ou

SHAKER

AVEC UNE SELECTION COCKTAIL (avec ou sans alcool) :

- Deux déclinaisons à sélectionner
 - Cocktail 1 : Moscow Mule, Mojito, Gin Tonic, Pina Colada (+ Rhum),
 - Cocktail 2 : Mangue, Orange, Ananas, Papaye, Fruit de la passion (+ Rhum),
 - Cocktail 3 : Framboise, Goyave, Litchi, (+ Rhum),
 - Cocktail 4 : Mai-Tai

+ FUMEE FRAICHE AVEC GLACE CARBONIQUE



A PARTIR DE

9,95
€HT

PAR PERSONNE



PACK BARRY NOVANT MOLECULAIRE

COCKTAIL D'ACCUEIL

L'incontournable pour surprendre les invités dès leur arrivée.

+ 2 COCKTAILS A CROQUER (alcoolisés)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère
 - Deux déclinaisons à sélectionner : Gin Tonic, Vodka Framboise, Pina Colada, Rhum Café, Mexicaine (*Tequila Cactus Piment*)

+ FUMEE FRAICHE AVEC GLACE CARBONIQUE

ou

+ 1 TUBE DE L'ETE (tube à essai avec ou sans alcool)

- Deux déclinaisons à sélectionner :
 - Tube 1 : Mangue, Orange, Ananas, Papaye, Fruit de la passion,
 - Tube 2 : Framboise, Goyave, Litchi
 - Tube 3 : Pina Colada

+ 1 COCKTAIL A CROQUER (alcoolisé)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère
 - Deux déclinaisons à sélectionner : Gin Tonic, Vodka Framboise, Pina Colada, Rhum Café, Mexicaine (*Tequila Cactus Piment*)

+ FUMEE FRAICHE AVEC GLACE CARBONIQUE

PACK BAR A MULE EXPERIENCE

L'idéal pour être à la pointe des tendances.

COMPOSITION DU PACK : 2 Cocktails + 1 cocktail moléculaire à croquer

+ 1 MOSCOW MULE (alcoolisé)

- Cocktail à base de Vodka, ginger ale, gingembre et citron déclinable en plusieurs saveurs (original, fruits rouges...)

+ 1 LONDON MULE OU JAMAICAN MULE (alcoolisé)

- Cocktail à base de Gin ou Rhum, ginger ale, gingembre et citron déclinable en plusieurs saveurs (original, fruits rouges...)

+ 1 COCKTAIL A CROQUER MOSCOW EXPERIENCE (alcoolisé)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère
- Vodka Framboise et sa bouchée de framboise fraîche



PACK BAR A GIN'TO ET SPRITZ

Un bar à cocktails riches en saveurs qui vous fera pétiller !

COMPOSITION DU PACK : 2 Cocktails + 1 cocktail moléculaire à croquer

+ 1 GIN TONIC (alcoolisé)

- Cocktail à base de Gin, de Tonic aromatisé et d'herbes, épices ou fruits frais de saison.
- Deux déclinaisons à sélectionner : Tonic Original, Tonic Ginger Beer, Tonic Hibiscus, Tonic Spicy, Tonic Pink Pepper

+ 1 APEROL SPRITZ OU MARTINI FIERO (alcoolisé)

- Cocktail à base de d'Apérol ou Martini, prosecco italien, eau gazeuse et rondelles de fruits frais.
- Possibilité de les décliner aux Fruits Rouges.

+ 1 COCKTAIL A CROQUER GIN TONIC (alcoolisé)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère.
- Gin Tonic et sa bouchée de concombre et basilic frais





A PARTIR DE
29,50
€HT
PAR PERSONNE



PACK BAR PRESTIGE MIXOLOGIE

L'idéal pour découvrir des cocktails et un show haut en couleur.

COMPOSITION DU PACK : 2 Cocktails + 2 cocktail moléculaire à croquer + 1 Show

+ 1 COCKTAIL MIXOLOGIE SUR-MESURE (avec ou sans alcool)

- Cocktail à base d'alcools supérieurs ou rare à définir selon vos goûts.

+ 1 COCKTAIL CLASSIQUE (avec ou sans alcool)

- Une cocktail à sélectionner : Mojito, Spritz, Moscow Mule, Pina Colada, Caïpirinha ou Gin Tonic

+ 1 COCKTAIL A CROQUER GIN TONIC (alcoolisé)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère.
- Gin Tonic et sa bouchée de concombre et basilic frais



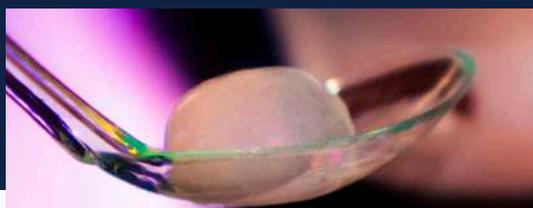
+ 1 COCKTAIL A CROQUER COGNAC FIGUE (alcoolisé)

- Cocktail moléculaire alcoolisé à manger à la cuillère.
- Cognac Figue et sa bouchée de foie gras et pain d'épices



+ 1 SHOW DE FLAIR-BARTENDING

- Plusieurs sessions de jonglage avec des bouteilles par nos mixologues.



A PARTIR DE

8,15
€HT

PAR PERSONNE



BAR PTIT DEJ' & AFTERNOON BREAK

EN LIVRAISON

L'indispensable pour une pause fraîcheur entre deux brainstormings, réunions, formations ou à vos journées portes-ouvertes...

COMPOSITION DU PACK : 2 Cocktails exotiques

+ 1 CHOIX DU FORMAT :

PERLES DE FRUITS

ou

FONTAINES

+ 2 COCKTAILS A SELECTIONNER (avec ou sans alcool) :

- Deux déclinaisons à sélectionner
 - Cocktail 1 : Mangue, Orange, Ananas, Papaye, Fruit de la passion (+ Rhum),
 - Cocktail 2 : Framboise, Goyave, Litchi, (+ Rhum),
 - Cocktail 3 : Eau détox, Ananas Gingembre,
 - Cocktail 4 : Thé glacé fruits rouges et menthe,
 - Cocktail 5 : Jus d'Orange pressé,
 - Cocktail 6 : Jus de Pomme frais

OPTION ANIMATION POSSIBLE : Bar Le Jardin Suspendu (grand bar en bois fleuri, avec des plantes tombantes et des cocktails suspendus pour cueillir son rafraîchissement).

A PAYER
125,00
€HT
UNE FOIS

*Soirée
entreprise*

*Salon
Professionnel*

*Séminaire
business*

Team building

*Journée
d'étude*

Colloque

**COMPOSEZ VOTRE
BAR SUR-MESURE**
pour votre événement

*Sélectionnez dans les cocktails à la carte ci-dessous et
demandez-nous un devis personnalisé.*

Mariage

*Lancement
de produit*

Congrès

Conférence

show-room



Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille
Élixir
Uniqu
Excellence
Naturel
Sécurité
Expertise
Originalité
Prestige
Rare
Sobriété
Luxe



NOS COCKTAILS A LA CARTE
REALISEZ VOTRE PROPRE COMPOSITION DE COCKTAILS



NOS COCKTAILS *à la carte*

COCKTAILS NON SELECTIONNES SOUS LA FORMAT DE PACK BAR

- Mojito
- Pina Colada
- Caïpirinha
- Moscow Mule

A PARTIR DE
8,50
€HT
PAR UNITE

A PARTIR DE
7,90
€HT
PAR UNITE

- Gin Tonic
- Apérol Spritz
- Martini Fiero

INFOS :

Tous les tarifs sont All Inclusive pour une prestation clé-en-main. On s'occupe de tout : verrerie, matières premières, alcools, personnel, logistique ou encore le bar pour plus de 150 cocktails.



Signifie, disponible en livraison avec ou sans personnel de bar

Cette liste de cocktails est non exhaustive. Nous recommandons maximum 3 à 4 cocktails différents par événement (déclinaisons incluses)



L

Disponible en livraison

A PARTIR DE

4,00
€HT

L'UNITE



COCKTAIL A CROQUER

COCKTAIL MOLECULAIRE A MANGER A LA CUILLIERE

L'idéal pour marquer les esprits de vos invités avec une animation 100% innovation.

PLUSIEURS DECLINAISONS COCKTAILS A CROQUER (alcoolisés)

- Gin Tonic moléculaire et sa bouchée de concombre et basilic frais,
- Vodka Framboise moléculaire et sa bouchée de framboise fraîche,
- Pina Colada moléculaire et sa bouchée d'ananas frais,
- Rhum Café moléculaire et sa bouchée de chantilly vanillée,
- Tequila Cactus Piment et sa bouchée de Red Pepper,
- Cognac Figue et sa bouchée de foie gras et pain d'épices,
- Ou encore : Whisky Ginger Ale moléculaire,

PAIRING : Nos cocktails sont mariés avec une bouchée gourmande en accord avec le cocktail.

% ALC. : environ 18° Alcool.

CONDITIONNEMENT : commande par pack de 50 unités minimum.

PERLES DE FRUITS

COCKTAILS RAFFINES AUX FRUITS

Grands classiques ou cocktails avec ou sans alcool à base de fruits idéals pour le cocktail d'accueil ou la pause entre deux réunions.

Exemple de cocktails :

- Framboise, Goyave Litchi, Rhum
- Mangue, Papaye, Fruit de la passion, Ananas, Orange, Rhum

A PARTIR DE
5,50
€HT
L'UNITE

L



TUBE DE L'ETE

COCKTAILS DANS UN TUBE A ESSAI

A PARTIR DE
3,95
€HT
L'UNITE

Ce packaging original en forme de Tube à essai saura surprendre vos Invités dès leur arrivée.

Ce produit est l'idéal comme cocktail d'accueil à l'arrivée des invités.

- Minimum 100 unités -

COCKTAIL DESTRUCTURE

DES CLASSIQUES REINVENTES

A PARTIR DE
4,00
€HT
L'UNITE

Grands classiques réinventés avec pipettes, seringues... c'est une nouvelle manière de consommer originale et interactive.

Exemple : La Pina Colada - Pipette de rhum brun, Ananas, Noix de coco, Chantilly vanillée, poudre de Coco fraîche





LIQUID CAKE

COCKTAIL POUR LES GOURMANDS

A PARTIR DE
5,50
€HT
L'UNITE

Tout le bon goût d'un gâteau ou plat gourmand... à boire !

Brownie, Forêt Noire, Toblerone, Popcorn, banana split, Oréo... succombez pour la pause déjeuner ou au goûter à ces merveilles.

Ces cocktails avec ou sans alcool font le plaisir des enfants comme des grands !



COCKTAIL NOSTALGIE

COCKTAIL RETOUR EN ENFANCE

A PARTIR DE
5,99
€HT
L'UNITE

Barbe à Papa, Chamallow Grillé, Bubble Gum... autant de cocktails possibles pour vous replonger en enfance.



COCKTAILS GIVRES

COCKTAIL EN GLACE - SORBET

A PARTIR DE
4,25
€HT
L'UNITE

L'idéal pour l'été, ces cocktails avec ou sans alcool sauront ravir vos papilles. Punch, Limoncello Colada, Mojito Fraise, Spritz ou cocktails de fruits sans alcool, il y en aura pour tous les goûts.

COCKTAIL DU POTAGER

COCKTAILS A BASES DE LEGUMES

A PARTIR DE
3,95
€HT
L'UNITE

Cocktails à base de légumes, épices et aromates, c'est l'idéal pour une entrée ou jus détox l'après-midi.

Gasapchos, cocktails aux poivrons, au piment, concombre basilic...

L

Cocktail réalisé dans poivron : +1,00€HT par cocktail.



COCKTAIL DU VERGER

COCKTAILS SMOOTHIES

A PARTIR DE
3,95
€HT
L'UNITE

Jus pressés et cocktails de fruits frais à déguster pour le petit déjeuner ou en après-midi. L'idéal pour une pause vitaminée à base de smoothies bien frais.

L

FONTAINES COCKTAILS D-I-Y

COCKTAILS EN LIBRE SERVICE

A PARTIR DE
3,20
€HT
L'UNITE

Du cocktail à base d'eau détox en passant par la fontaine de cocktails exotiques est l'incontournable à se faire livrer pour son événement.

Contenant jusqu'à 28 cocktails par fontaine, ce produit est l'idéal pour se servir soi-même et agrémenter de fruits frais mis à disposition. (Verres inclus)

L



Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille
Uniqu
Elixir
Excellence
Naturel *Sécurité*
Expertise
Originalité
Prestige
Rare *Sobriété*
Luxe



NOS OPTIONS SURPRENANTES
POUR QUE VOTRE EVENEMENT SOIT UNIQUE

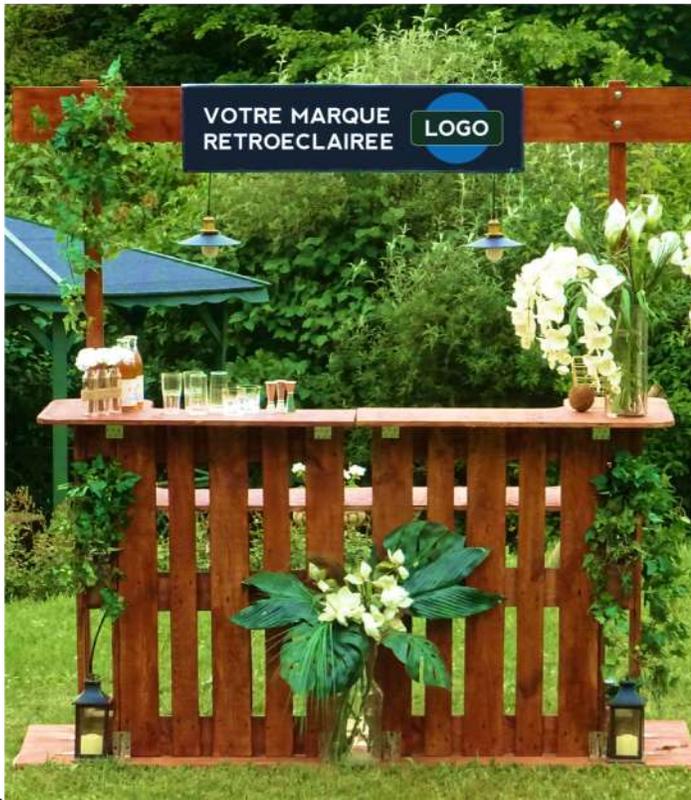
NOS OPTIONS

PERSONNALISATION ENSEIGNE LUMINEUSE

TOILE TENDUE, RETRO-ECLAIREE

83,00
€HT

Votre outil de communication : une toile tendue votre marque, logo, slogan, message de toutes les couleurs. L'idéal pour personnaliser le bar à votre image et événement.
Format : 1200x300mm



COCKTAIL SUR-MESURE

PERSONNALISATION COCKTAIL
EN FONTCION DE VOS ENVIES

37,50
€HT

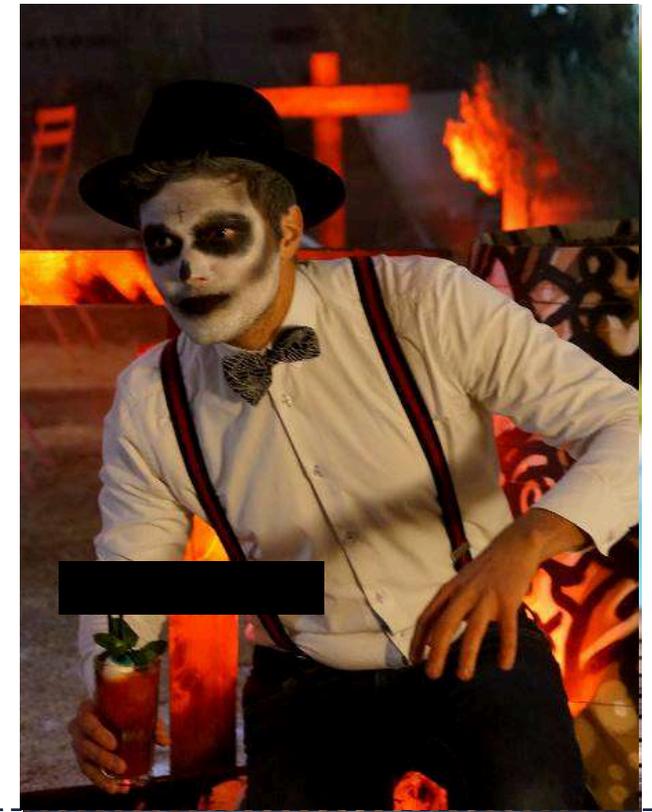
Notre mixologue créé grâce à votre thème de soirée, vos goûts et préférences ou encore les couleurs de votre logo un cocktail unique à votre image.

PERSONNALISATION DU BAR ET TENUES

POUR VOS SOIREES A THEME

SUR
DEVIS

Soirée Blanche, Halloween, Jungle Party... nous nous adaptons à l'intégralité de vos thèmes et personnalisons sur demande nos tenues et/ou notre bar à cocktails.



NOS
OPTIONS

AMPOULE A DEGUSTER

COCKTAIL CLASSIQUE EN FORME
D'AMPOULE

+1,00
€HT
par cocktail

Le contenant innovant « Ampoule » est une option de format à ajouter au prix d'un cocktail classique.



SHAKER COCKTAIL

COCKTAIL CLASSIQUE DANS UN
SHAKER A EMPORTER

+1,00
€HT
par cocktail

Le contenant innovant « Shaker » est une option de format à ajouter au prix d'un cocktail classique.



FRESHY-BAG

COCKTAIL CLASSIQUE DANS UN
SACHET A EMPORTER

+1,00
€HT
par cocktail

Le contenant innovant « FreshyBag » est une option de format à ajouter au prix d'un cocktail classique.



NOS
OPTIONS



FUMÉE FRAÎCHE

A LA GLACE CARBONIQUE

60,00
€HT

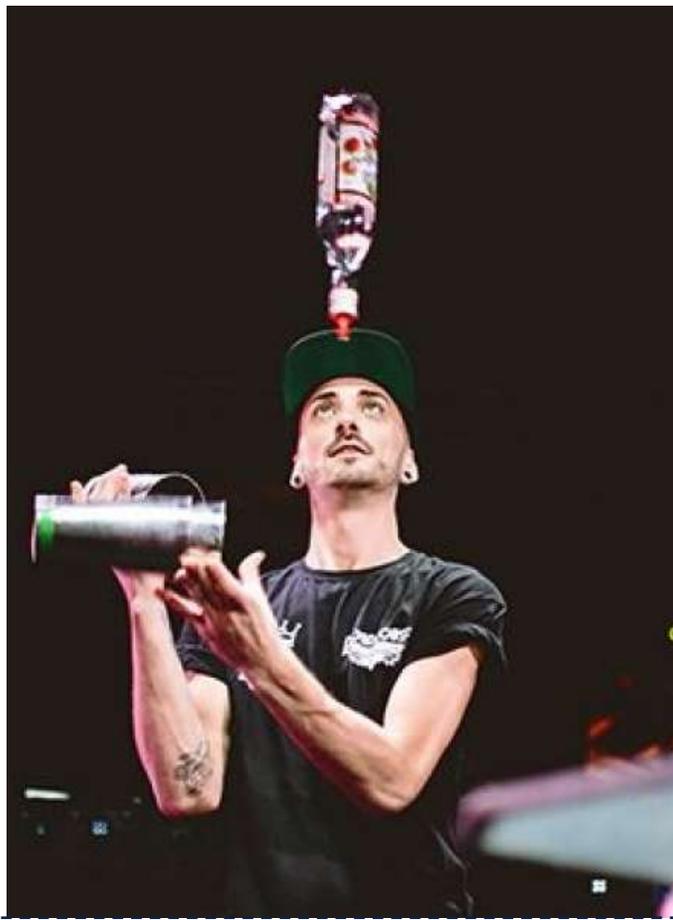
L'incontournable pour impressionner vos invités avec un effet visuel grandiose opéré par de la glace carbonique. Effet Waow assuré! !

SHOW FLAIR BARTENDING

JONGLAGE AVEC BOUTEILLES

150,00
€HT

Incroyable spectacle de jonglage par un de nos barman professionnel rien que pour vous. L'idéal pour créer le show avec une animation originale.



BAR A SHOOTERS

PETITES DOSES & GRANDS EFFETS

A PARTIR DE
2,50
€HT
L'UNITÉ

L'idéal pour commencer une bonne soirée ou dynamiser les invités pour le reste de la nuit.

NOS
OPTIONS

BAR A BULLES

FLUTES ENCHANTEES & DEJANTEES

SUR
DEVIS

Le bar à champagne incarne tout l'art de recevoir à la Française. Autant de bulles pour un mariage, lors d'un séminaire professionnel ou d'un événement privé.



BAR A MOUSSES

SOIREE PETILLANTE & HOUBLONNEE

SUR
DEVIS

L'incontournable pour une soirée houblonnée entre passionnés et bons-vivants. Le bar à mousses : pour un éternel moment de convivialité. A la pression ou en bouteille, bières belges, IPA, bières françaises...

BAR A DIGESTIFS

PETITES DOSES & GRANDS EFFETS

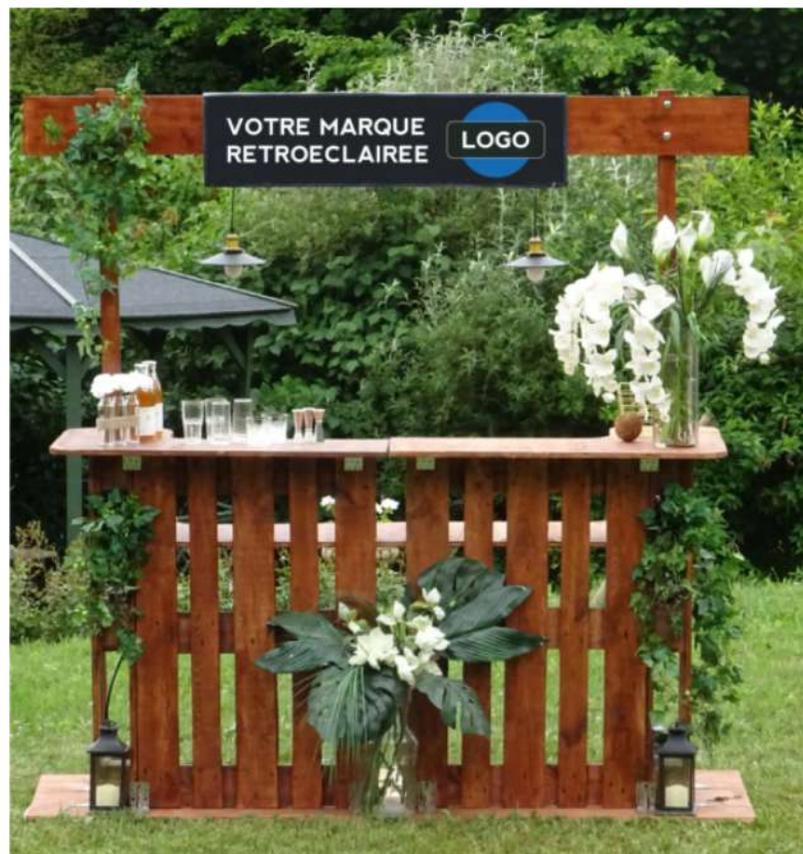
A PARTIR DE
3,95
€HT
L'UNITE

L'idéal à l'après-repas pour partager et faire découvrir un voyage autour d'alcools supérieurs et rares et de shortdrinks cocktails on the rocks ou non.



NOS BARS

*à personnaliser à
votre image*



NOS BARTENDERS - MIXOLOGUES

Mixologie (n.f) : etymologie mixer et –logie.

Art du mélange de boissons. Trouver l'alchimie parfaite entre différentes saveurs afin d'élaborer un élixir qui ne laissera personne indifférent.



**Nœud papillon
en bois**



Bretelles



TENUES A PERSONNALISER

**Chemise
blanche**

DECouvrez-NOUS EN VIDEO



*Evénements
Professionnels*



*Evénements
Particuliers*



Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille
Uniqu
Elixir
Excellence
Naturel *Sécurité*
Expertise
Originalité
Prestige
Rare *Sobriété*
Luxe



NOUS SOMMES RAVIS

DE CONTRIBUER A VOTRE REUSSITE

ALLERGIES & INTOLERANCES

Merci de nous faire part avant l'événement des éventuelles allergies et intolérances.



QUELQUES REFERENCES

*Au-delà de
l'excellence de nos
cocktails, nous sommes
la convivialité, le
spectacle, le vecteur de
réussite et la fierté de
nos clients dans leurs
événements.*



NOUVEAU
MONDE



MONT
BLANC

Galerias
Lafayette

AIRFRANCE



eievenparis.



SAN MARINA
CHAUSSURES & ACCESSOIRES MODE



VOTRE CONTACT



Vous êtes une entreprise ou particulier :

Edouard PELLET
Fondateur Associé
Mail : pellet.edouard@finpallet.com
Téléphone : +33 (0)6 64 27 45 91

Vous êtes une agence, un lieu événementiel, un traiteur :

Calixte PAYAN
Fondateur Associé
Mail : payan.calixte@finpallet.com
Téléphone : +33 (0)6 26 29 46 10

WWW.FINPALLET.COM