

## ❖ Nouveau chez Loc'Vaisselle49

### Prestation BARMAN – Tout inclus & clé en main

Loc'Vaisselle49 vous propose désormais une **prestation Barman professionnelle**, entièrement **clé en main**.

👉 **Seule la consommation réelle des consommables reste à votre charge :** nous nous occupons des achats selon **vos choix de cocktails** et vos préférences.

Une fois la prestation validée, **notre barman professionnel vous contactera** afin de faire le point sur votre événement, vos attentes et d'affiner la sélection de cocktails pour une expérience sur mesure.

---



### Le rôle du barman professionnel

Le métier de barman ne se limite pas à servir des boissons.

C'est un **véritable artiste de la mixologie**, combinant savoir-faire technique, créativité et sens de l'accueil.

Un barman spécialiste des cocktails :

Maîtrise les techniques de mixologie

Crée une ambiance conviviale et élégante

Transforme des ingrédients simples en **créations gustatives uniques**

Propose des cocktails aussi **beaux que savoureux**

---



### Le barman professionnel

Un barman professionnel ne se contente pas d'appliquer des recettes.

Il sait :

Concevoir des **cocktails sur mesure**, adaptés à tous les palais

Posséder une connaissance approfondie des **spiritueux, liqueurs et ingrédients**

Maîtriser également les **vins, bières et spiritueux du monde entier**

Comprendre l'**histoire et la culture des cocktails**

---

## ★ Les 10 cocktails incontournables

Tout barman professionnel se doit de maîtriser ces grands classiques :

- **Mojito**

Rhum blanc, sucre, menthe, citron vert, eau gazeuse

- **Margarita**

Tequila, triple sec (Cointreau), jus de citron vert

- **Daiquiri**

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre

- **Dry Martini**

Gin, vermouth dry (olive ou zeste de citron)

- **Old Fashioned**

Bourbon ou rye whisky, sucre, Angostura, zeste d'orange

- **Negroni**

Gin, Campari, vermouth rouge

- **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

- **Manhattan**

Rye ou bourbon, vermouth rouge, Angostura

- **Whiskey Sour**

Bourbon, citron, sucre (blanc d'œuf optionnel)

- **Mai Tai**

Rhum ambré, rhum blanc, curaçao orange, sirop d'orgeat, citron vert

---



## Cocktails de référence – Association des Barmen de France

Nos cocktails sont issus du **référentiel officiel de l'Association des Barmen de France**, répartis en deux grandes catégories : **Short Drinks** et **Long Drinks**.

---



### Cocktails *Short Drinks*

Servis dans de petits verres, plus intenses en alcool :

- Aviation (Gin, crème de violette)
  - Bamboo (Vermouth)
  - Bramble (Gin, crème de mûre)
  - Caïpirinha
  - Cosmopolitan
  - Daiquiri
  - Dry Martini
  - Espresso Martini (vodka, liqueur de café, espresso)
  - Gin Basil Smash (gin, basilic)
  - Manhattan
  - Margarita
  - Mint Julep (whisky, bitter)
  - Negroni (gin, bitter)
  - Old Fashioned
  - Penicillin (whisky, citron, miel)
  - Porn Star Martini (vodka, liqueur de fruit de la passion)
  - Sidecar (cognac, triple sec, jus de citron)
  - Sour (variante du Whiskey Sour)
- 

### Cocktails *Long Drinks*

Plus rafraîchissants, servis dans de grands verres, idéals pour vos événements :

- Americano
- Bellini
- Bloody Mary

- Champagne Cocktail
- Dark and Stormy
- Fizz (Gin Fizz et variantes)
- French 75
- Horse's Neck
- Mai Tai
- Mojito
- Moscow Mule
- Paloma
- Piña Colada
- Punch & Planteur des îles
- Rum Swizzle
- Sex on the Beach
- Spritz
- Tequila Sunrise
- Gin Tonic