

❖ 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