LEBAR MOBILE

MAISON CAMÉLIA

Sommaire

Le bar mobile	1
Fonctionnement	2
Tarifs location bar mobile	3
Carte des boissons	4
Exemple tarif pack 100pers.	12
Options	13
Etapes	14

LE BAR MOBILE

Vous souhaitez rendre votre événement festif avec une animation qui fera sensation? Notre concept de bar mobile autonome surprendra vos invités!

Cocktails, bières, vins... Vous choisissez ce que vous souhaitez faire déguster à votre famille, amis, collaborateurs, clients dans une ambiance conviviale et festive.



FONCTIONNEMENT

Comment ça marche?

Le bar mobile est équipé de 2 tireuses professionnelles avec un système de refroidissement qui permettent à vos invités de se servir en toute autonomie une boisson fraîche.

2 tireuses = 2 boissons

Vous choisissez **2 boissons** et nous vous conseillons sur le conditionnement à choisir (fût ou Bag-In-Box) en fonction de votre nombre d'invités.

Une machine à glaçons pour encore plus de fraîcheur!

Parce qu'un cocktail est encore meilleur avec des glaçons, nous mettons à votre disposition une machine à glaçons automatique!

TARIFS LOCATION BAR



*Prix de la location du bar mobile sans les frais de livraison et sans les boissons.

Les frais de livraison sont établis sur devis selon le lieu de réception (frais de déplacements facturés au réel).

CARTEDES BOISSONS

Cocktails, bières, vins... Vous pouvez choisir 2 boissons différentes dans notre carte.

Nous avons sélectionné nos fournisseurs avec soin pour vous proposer des boissons de qualité, qui plairont à coup sûr à vos invités!



COKTAILS





Mojito de Tobago

Rum des Caraïbes • Infusion de Menthe Fraîche • Sirop artisanal (eau + sucre) • Jus de Citrons verts frais pressés • Bitters

Teneur en alcool : 13,5% vol

Pêche au Dragon

Gin français • Eau • Thé vert au Jasmin • Citrons frais pressés • Sucre • Liqueur de Pêche • Boisson spiritueuse absinthe • Ylang ylang • Epices Teneur en alcool : 14,2% vol

Tête de Mule

Vodka française bio • Infusion de Menthe fraîche • Cordial à la Fleur de sureau • Citrons frais pressés • Infusion de Gingembre frais

Teneur en alcool : 12,8% vol

Tarif : à partir de 5,70€ le verre de 15cl.



COCKTAILS





Punch de Tatie

Rum des Caraïbes • Eau • Sirop (eau + sucre) artisanal de fèves de Tonka, vanille et épices • Purée de fruits de la passion • Jus de Citron vert frais pressé Teneur en alcool : 15,6% vol

Moscow Mule

Vodka française • Infusion de Gingembre frais • Sirop artisanal (eau + sucre) • Jus de Citrons verts frais pressés • Bitters Teneur en alcool : 13,5% vol

Elixir des frères

Eau • Gin Français • Cordial à la Fleur de Sureau • Jus de Citron frais pressé • Chartreuse Verte

Teneur en alcool: 12,6% vol

Tarif : à partir de 5,70€ le verre de 15cl.



COCKTAILS - SANS ALCOOL



Tête de Bourriquet

Infusion de Menthe fraîche • Cordial à la Fleur de sureau • Citrons frais pressés • Infusion de Gingembre frais

Mule Iño

Infusion de Gingembre • Infusion d'épice • Sirop artisanal • Jus de Citrons Verts frais pressés

Nectar du Dragon

Thé vert au Jasmin • Infusion d'épice • Jus de Citrons frais pressés • Sirop artisanal • Purée de Pêche

Scarlet

Bitter Papilles Cocktails (Infusion d'épices) • Thé noir fumé • Sirop artisanal • Purée de Cerise Griotte • Jus de Citrons frais pressés

Tarif : à partir de 4,50€ le verre de 15cl.



BERES

La Rousse

Bière ambrée issue de l'assemblage de 3 malts et de plusieurs houblons dont le Strisselpalt d'Alsace aux notes florales très aromatiques, le tout relevé par un bouquet d'épices unique.

Teneur en alcool : 6,5% vol

La Blonde

Riche, ronde, d'une amertume équilibrée, elle combine un esprit à la fois floral, fruité et épicé. Une première bouche maltée et un corps généreux qui se termine sur une pointe de réglisse.

Teneur en alcool : 5,8% vol

La Blanche

Bière blanche du Mont Blanc légère de type belge, rafraîchissante et élégante, à la pétillance fine. La douceur des notes de froment précède la fraîcheur acidulée et agrume de l'orange, avec une note finale épicée. Teneur en alcool : 4,7% vol

Tarif : à partir de 1,52€ le verre de 25cl.

La Cristal IPA

Une bière ipa blonde légère équilibrée, rafraîchissante et finement houblonnée. La Cristal IPA intègre des houblons aromatiques et non pas amérisants dont le Saaz : houblon noble et aromatique.

Teneur en alcool : 4,7% vol

La Cristal ICE

La Cristal ICE est l'association de malts très légèrement touraillés avec un houblon noble, le Saaz, connu pour son arôme doux et légèrement épicé. Bière blonde légère désaltérante.

Teneur en alcool : 4,7% vol

La verte

La Verte est l'association audacieuse de 2 notes très amères pour un résultat à l'équilibre parfait entre l'alcool, l'acide, la puissance aromatique et le sucre. Fine et légère, le meilleur des Alpes dans votre verre!

Teneur en alcool : 5,9% vol

La bleue

La Bleue est une création originale issue du savoir-faire reconnu de la Brasserie du Mont Blanc, de l'eau pure du Mont Blanc et de la Myrtille. Fine et légère, la Bleue associe la puissance aromatique du fruit tout en conservant l'amertume d'une boisson alcoolisée fermentée.

Teneur en alcool: 5,8% vol

MAISON CAMÉLIA X



BIERES

La Rousse

Bière ambrée issue de l'assemblage de 3 malts et de plusieurs houblons dont le Strisselpalt d'Alsace aux notes florales très aromatiques, le tout relevé par un bouquet d'épices unique.

Teneur en alcool : 6,5% vol

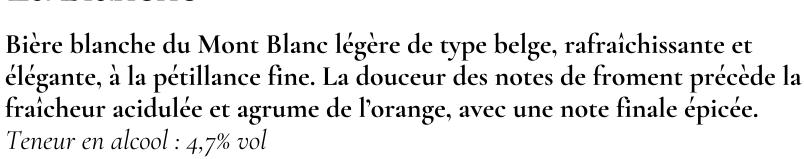
La Blonde

Riche, ronde, d'une amertume équilibrée, elle combine un esprit à la fois floral, fruité et épicé. Une première bouche maltée et un corps généreux qui se termine sur une pointe de réglisse.

Teneur en alcool : 5,8% vol

La Blanche

élégante, à la pétillance fine. La douceur des notes de froment précède la fraîcheur acidulée et agrume de l'orange, avec une note finale épicée.

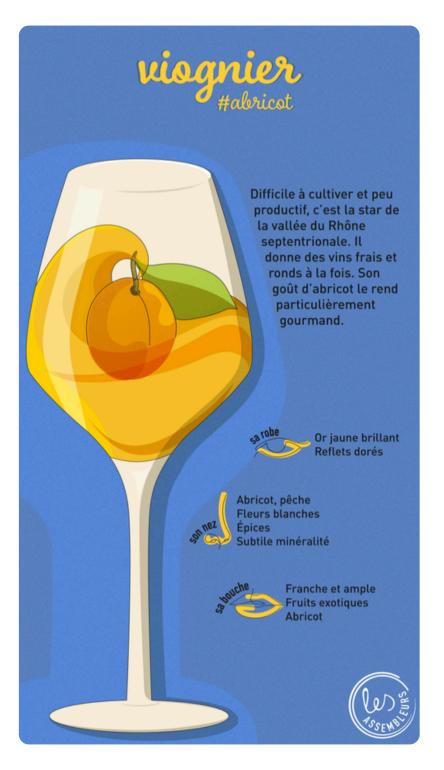


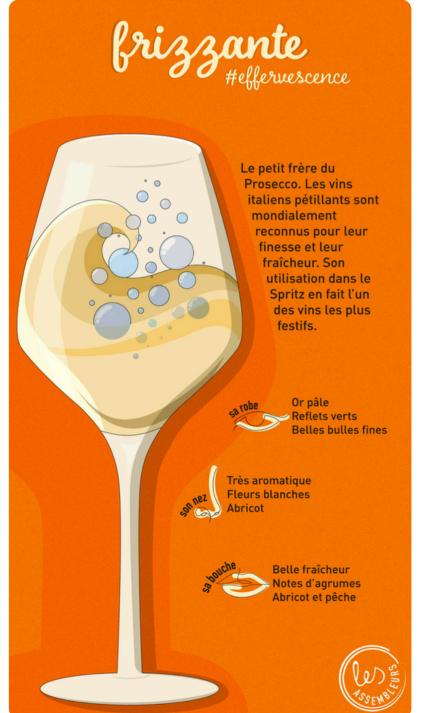
Tarif : à partir de 1,17€ le verre de 25cl.



MAISON CAMÉLIA X THÊTYS

chardonnay Indissociable de la Bourgogne, c'est aussi le cépage blanc le plus planté au monde. Sa richesse varie énormément en fonction de sa région et de sa vinification. Jaune dorée Subtils reflets verts Beurre, noisette Agrumes Ample et grasse Complexe







Le Prosecco italien, base idéale pour les Spritz!





pinot noir #cerise L'enfant prodige de la Bourgogne. Fragile, mûrissant tardivement avec un rendement plutôt faible qui permet, quand mère nature le veut, de créer les plus grands vins au monde. Rouge rubis vif et brillant Reflets violets Fruits rouges frais Cerise, cassis Ronde et acidulée





VINS





EXEMPLE - LOCATION 24H - 100 PERSONNES



*Prix à partir de, peut varier selon références sélectionnées.

Prix global comprenant la location du bar mobile pour 1 journée ou 1 soirée avec les boissons.

Frais de déplacement en supplément.

OPTIONS

Eco-cups Maison Camélia

Verres en plastique transparents 25cl avec logo Maison Camélia (blanc).

Forfait location de 30 euros pour 100 eco-cups. Supplément nettoyage de 20 euros si vous ne souhaitez pas vous en occuper!

Verrerie

Verres de votre choix à la location (flûtes à champagne, verres à vin, verres à cocktails...).

Tarif sur devis.

Néon "All you need is love"

Forfait location de 10 euros.

Parasol blanc avec pied

Forfait location de 10 euros.

Affichettes cocktails

Réalisées par l'aquarelliste "La Cabane d'Inès". Tarif sur devis.

ÉTAPES

Étape 1



FORMULAIRE à remplir

Étape 2



RÉSERVATION signature du devis et versement de l'acompte

Étape 3



LIVRAISON & INSTALLATION sur place du bar et des boissons

Étape 4



DÉGUSTATION
avec vos invités
#TchinTchin

Étape 5



DÉSINSTALLATION

par nos soins

& état des lieux

VOUS SOUHAITEZ LOUER LE BAR MOBILE?

Remplissez le formulaire pour recevoir votre devis personnalisé! https://forms.gle/HXkmfMYxH8vwtQhN8

Pour toute question, contactez-nous! hello.maison.camelia@gmail.com 06.47.55.37.06

