



EXPÉRIENCE COCKTAIL
SERVICE DE BAR
FORFAITS
DISPONIBLES

EXPÉRIENCE COCKTAIL

Étape de réservation



1

Choisissez votre formule

Parmi nos options déjà disponibles, choisissez la formule qui vous convient.

Tous nos cocktails sont disponibles sans alcool.

Il est possible de créer un menu sur mesure pour votre événement, pour un coût unique de 100 \$.

2

Réservez via notre site web

Sélectionnez votre formule directement sur notre site et remplissez le formulaire avec toutes les informations nécessaires à votre événement (lieu, date, nombre de personnes, etc.).

3

Validation de disponibilité

Nous avons plusieurs équipes disponibles, mais chaque réservation doit être validée manuellement. Un retour vous sera envoyé dans un délai de 72 heures ouvrables pour confirmer la disponibilité.

4

Confirmation officielle

Une fois votre réservation approuvée, un dépôt de 250 \$ non remboursable est exigé pour bloquer la date. ⚠️ Aucune date n'est réservée sans dépôt.

5

Préparation de l'événement

Vous recevrez un formulaire à remplir afin de nous indiquer vos besoins précis (horaire, installation, type de service, etc.). Ce formulaire est accompagné de la signature du contrat de service.

6

Jour J – le service !

Le ou la mixologue se présentera 1 heure avant le début de l'événement pour effectuer le montage du bar. Le service se terminera à l'heure prévue, suivi d'un 30 minutes pour le démontage et le rangement.

Fournitures incluses



Table de bar fournie

- Une table de 6 pieds par 2 pieds, montée à une hauteur de 4 pieds, est incluse pour le service.

Groupes de 50 personnes et plus :

- Une deuxième table est automatiquement fournie pour assurer un service fluide et efficace.



Tout le nécessaire pour les cocktails :

On fournit la matière première complète, soit :

- Liqueurs, Jus frais, Agrumes, Herbes fraîches, Bitters, Sirops, Et plus encore selon votre menu sélectionné !
- Glaces incluses



Personnel

- Un·e mixologue est présent·e pour une durée de service de 4 heures.
- Il ou elle arrive 1 heure avant le début du service pour faire l'installation complète du bar.
- Le départ se fait environ 30 minutes après la fin du service, le temps de démonter et nettoyer soigneusement l'espace de travail.



Matériel fourni

On arrive full équipés avec tout le nécessaire pour le service de cocktails :

- Tapis de bar, Shakers, Nappes, Pics à cocktail, Pailles, Glacière
- Verrerie incluse pour le service des cocktails prévus à votre menu

Besoin de plus de verres ? *Il est possible de louer de la verrerie supplémentaire (ex. pour service de bière ou de vin) au coût de 0,85 \$ par verre (en caisse de 24).*

Fonctionnement



Groupes de 20 à 60 personnes.

Pour les groupes de moins de 20 ou de plus de 60 personnes, merci de nous contacter par courriel afin de recevoir une soumission personnalisée adaptée à vos besoins.

Nombre de consommations

Elles sont calculées pour offrir un cocktail de chaque sorte par personne. Cela permet à chaque invité de goûter à l'ensemble du menu proposé.



Heures de service

L'heure de début et de fin du service est déterminée par vous, selon votre horaire d'événement.
Le service est prévu pour une durée fixe **de 3 heures**.

Frais de déplacement

Les 50 premiers kilomètres sont inclus. Au-delà, des frais s'appliquent : 0,60 \$/km + 20 \$/h de déplacement. Le point de départ est calculé à partir du centre-ville le plus près de vous : Centre-ville de Québec - Centre-ville de Trois-Rivières - Rive-Sud de Montréal.



Non inclus dans le service

L'alcool : Conformément à la réglementation, nous ne fournissons pas les spiritueux. Liste d'achat sur votre forfait.
Le pourboire : Un pourboire entre 5 \$ et 10 \$ par personne est suggéré pour souligner la qualité du service.

Achat de spiritueux



Quantité d'alcool à prévoir

Pour faciliter vos achats, voici les quantités recommandées par personne :

- 1,5 oz de spiritueux (alcool fort) par cocktail
- 0,5 oz de liqueur par cocktail

Il suffit de multiplier ces quantités par le nombre d'invité·e·s prévu·e·s.

Bon à savoir : Les bouteilles non ouvertes peuvent être retournées à la SAQ, alors n'ayez pas peur de prévoir un peu plus pour éviter les ruptures pendant l'événement !

Marques de spiritueux – À votre discrétion

Les marques mentionnées dans nos menus sont des suggestions uniquement.

Vous êtes libre de choisir la marque de votre choix, tant que le type d'alcool requis (vodka, gin, rhum, etc.) est respecté.

Exemple : si un cocktail demande du gin, vous pouvez choisir n'importe quel gin, selon vos goûts et votre budget.



Pourquoi l'alcool n'est pas inclus ?

Nous ne fournissons pas les spiritueux, car nous ne détenons pas de permis de bar ou de traiteur, tout comme la majorité des services de bar mobiles au Québec.

Selon les règles de la RACJ, seul un établissement licencié (comme un bar, un traiteur ou une distillerie) a le droit de vendre ou de fournir de l'alcool.