LA BONNE DOSE

L'ART DE L'ÉQUILIBRE

NOS FORMULES

Mariages, anniversaires, soirées privées, soirées d'entreprise, festivals, lancements de produits : nos mixologues installent un bar à cocktails complet chez vous et créent une carte rien que pour votre événement.



XAVIER



SÉBASTIEN

LA FORMULE

LE BAR À COCKTAILS

NOTRE FORMULE

Un bar à cocktails sur-mesure, pensé pour votre événement et vos invités. Vous choisissez votre carte, nous nous occupons du reste.

3 h	3	3
DE SERVICE	COCKTAILS PAR INVITÉ	COCKTAILS À LA CARTE

- Nos mixologues derrière le bar pendant tout le service
- Un bar complet installé sur votre lieu
- Une carte de 3 cocktails, créée avec vous
- Nos cocktails déclinables en version sans alcool, dans la mesure du possible
- Des produits 100 % français, dans la mesure du possible
- Une dégustation avant l'événement, si vous le souhaitez

NOS FORMULES SELON LE NOMBRE D'INVITÉS

FORMULE 1
JUSQU'À 50 INVITÉS

FORMULE 2
DE 51 À 100 INVITÉS

FORMULE 3
PLUS DE 100 INVITÉS

LES OPTIONS

OPTION

OYÉ, NOS COCKTAILS AU VIN

OYÉ, c'est notre marque : des cocktails à base de vin, frais, légers et peu alcoolisés (5 %), servis à la tireuse.

Idéal en cocktail de bienvenue, en début de vin d'honneur ou en début de soirée : chacun a un verre en main dès l'arrivée, sans attendre et sans forcer sur l'alcool.

Fûts de 20 L, environ 80 verres par fût. Vous choisissez le nombre de fûts et les recettes.

Pour un aperçu du produit, rendez-vous sur **www.oyé.fr**

Vin blanc
Verveine, citronnelle, gingembre

Vin rosé
Pêche, abricot, romarin

Vin rouge
Hibiscus, framboise, menthe

OPTION

COCKTAILS PREMIUM

Toute votre carte préparée avec des spiritueux haut de gamme.

OPTION

HEURES SUPPLÉMENTAIRES

Au-delà des 3 heures, chaque heure en plus est ajoutée au devis.

OPTION

BULLE DE FUMÉE MOLÉCULAIRE

UNE AUTRE FAÇON DE TRINQUER

NOS ATELIERS

SHAKEZ, GOÛTEZ, TRINQUEZ !

Nos mixologues viennent à vous pour un atelier convivial : vous apprenez les gestes du bar, découvrez les bons équilibres et repartez avec vos propres recettes. Un moment qui rassemble, idéal pour faire la fête ou souder une équipe.

On s'occupe de tout : verrerie, glaçons, matériel et alcools. Vous n'avez qu'à shaker.

POUR QUI ? POUR NOS DEUX ATELIERS

EVG & EVJF

Un moment festif et original pour célébrer le futur marié ou la future mariée avec sa bande.

COHÉSION D'ÉQUIPE

Un atelier d'entreprise ludique pour se retrouver autrement, partager et créer ensemble.

SOIRÉES PRIVÉES

Entre amis ou en famille, une animation qui fait participer tout le monde et donne du goût à votre soirée.

ATELIER COCKTAILS, EN PRATIQUE

5	3	1 h 30	+
PERSONNES MINIMUM	COCKTAILS AU PROGRAMME	À 2 H EN MOYENNE	FRAIS DE DÉPLACEMENT

NOUVEAU

ATELIER DÉGUSTATION

Nous choisissons un spiritueux et apportons 5 références différentes, par exemple 5 gins. On les déguste ensemble et on vous raconte leur histoire, leur fabrication et ce qui les distingue.

- **5** références d'un même spiritueux
- **Au choix** gin, rhum, whisky, tequila, cognac…
- **1 h 30** à 2 h · 5 personnes min.
- **+** frais de déplacement

Pour les deux ateliers, les frais de déplacement sont ajoutés au devis selon le lieu. Pour réserver, décrivez-nous votre groupe et votre date : nous vous envoyons un devis gratuit et sans engagement.

ENVIE D'UN ATELIER ?

Xavier 06 22 93 66 12 · Sébastien 06 58 43 60 73 · contact@labonnedose.fr

COMMENT ÇA SE PASSE

DE LA DEMANDE AU JOUR J

1

VOTRE DEMANDE

Décrivez votre événement en 2 minutes sur labonnedose.fr/demande (date, lieu, nombre d'invités, horaires, envies), ou directement par e-mail ou par téléphone.

2

VOTRE DEVIS

Nous vous envoyons un devis détaillé par e-mail, puis nous prenons contact avec vous pour l'ajuster si besoin. Vous le signez ensuite en ligne en une minute, depuis votre téléphone ou votre ordinateur.

3

VOTRE DATE RÉSERVÉE

Dès la signature, vous recevez automatiquement la facture d'arrhes. Votre date est bloquée à réception des arrhes.

4

VOS COCKTAILS

Pour un bar à cocktails, nous vous envoyons un petit questionnaire sur vos goûts et vos envies, puis nous créons votre carte.

5

LA DÉGUSTATION

Une fois vos cocktails créés, nous vous proposons une date pour les goûter, si vous le souhaitez (bar à cocktails uniquement).

6

LE JOUR J

Nous installons le bar et servons vos invités pendant toute la durée prévue. Vous n'avez qu'à profiter.

> Chaque événement est différent : le tarif dépend du nombre d'invités, de la durée, du lieu et des options choisies. Nous vous envoyons un devis détaillé, gratuit et sans engagement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

Un mariage, un anniversaire, une soirée privée, un festival, un lancement de produit, un atelier cocktails ou dégustation ? Écrivez-nous, on adore mettre la bonne dose dans chaque rencontre.

DEVIS	labonnedose.fr/demande
E-MAIL	contact@labonnedose.fr
XAVIER	06 22 93 66 12
SÉBASTIEN	06 58 43 60 73
INSTAGRAM	@la.bonnedose