

FORMULE *Convenance*

1 barman • 100 cocktails
un bar mobile classique
ou lumineux

POUR 50 PERSONNES + OU -
à partir de **300 €**

FORMULE *Classique*

1 barman • 100 cocktails
un bar mobile classique
ou lumineux

POUR 50 PERSONNES + OU -
à partir de **700 €**

FORMULE *Prestige*

1 barman • 1 serveur • 100 cocktails
un bar mobile classique ou lumineux
et ou une table napée

POUR 50 PERSONNES + OU -
à partir de **850 €**

4 heures de service

(dont 1 heure d'installation)

- + 1 barman et son matériel professionnel (shakers, pillons, tapis de bar, becs verseurs, ...)
- + L'installation, la préparation et le débarrassage des verres en fin de service
- + Une sélection de 3 cocktails avec ou sans alcools* (voir carte des cocktails)
- + La verrerie
- + 1 bar mobile classique ou lumineux

* Les ingrédients nécessaires à la réalisation des cocktails sont fournis par vos soins, d'après une liste de course (bouteilles d'alcools, bouteilles de jus, fruits et légumes...) établi avec nous, pour la réalisation de 100 à 150 cocktails.

4 heures de service

(dont 1 heure d'installation)

- + 1 barman et son matériel professionnel (shakers, pillons, tapis de bar, becs verseurs, ...)
- + Les matières premières et les consommables nécessaires à la réalisation et au service des cocktails (alcools, liqueurs, sirops, jus de fruits, sodas, pailles, glaces...)
- + L'installation, la préparation et le débarrassage des verres en fin de service
- + Une sélection de 3 cocktails avec ou sans alcools (voir carte des cocktails)
- + La verrerie
- + La possibilité de mise à disposition d'une réserve de 50 cocktails à 6.00 € ttc l'unité en cas de dépassement de l'offre initiale
- + 1 bar mobile classique ou lumineux

4 heures de service

(dont 1 heure d'installation)

- + 1 barman et son matériel professionnel (shakers, pillons, tapis de bar, becs verseurs, ...)
- + 1 serveur pour accompagner le barman lors du service
- + Les matières premières et les consommables nécessaires à la réalisation et au service des cocktails (alcools, liqueurs, sirops, jus de fruits, sodas, pailles, glaces...)
- + L'installation, la préparation et le débarrassage des verres en fin de service
- + Une sélection de 3 cocktails avec ou sans alcools (voir carte des cocktails)
- + La verrerie
- + La possibilité de mise à disposition d'une réserve de 50 cocktails à 6.00 € ttc l'unité en cas de dépassement de l'offre initiale
- + Possibilité de servir vos propres boissons sans frais de bouchon
- + Hard drink : whisky coca, vodka orange, gin tonic, ... (voir prix à la carte)
- + Pack soft de 100 verres offert (eau plat, coca cola, jus de fruit...)

ARRIBA *las* COPAS
BAR / PRO / COCKTAIL



RENSEIGNEMENTS

arriba las copas / 07 84 86 73 23 / contact@arribalascopas.fr
www.arribalascopas.fr



BAR À COCKTAILS

- Les cocktails à la carte (voir carte)
- Les shooter (B52, Blow job, Irish flag, kamikaze, Blue kamikaze, bucheron canadien, Duc de bourgogne...)
- Shooter à base de rhum arrangé (fraise, agrumes, mangue, kiwi, banane-gingembre, ananas-carambar, citronnelle, malabar, grenade, bissap, réglisse, melon, miel-romarin, café, vanille)

- > Les shooter sont à 3 euros le shoot
- > Les shooter à base de rhum arrangé : le plateau de 25 shoots de 4 cl soit 1 litre à 75 euros, possibilité de choisir plusieurs parfums différents

BAR À RHUM

- Mojito
- Pina colada
- Dark&Stormy
- Daiquiri classique
- Mai tai
- Punch planteur
- Canchanchara
- Ti punch
- Cuba libre, santo libre
- Shooter à base de rhum arrangé (fraise, agrumes, mangue, kiwi, banane-gingembre, ananas-carambar, citronnelle, malabar, grenade, bissap, réglisse, melon, miel-romarin, café, vanille)

- > Tous les cocktails ci-dessus peuvent être servis lors de votre événement.
- > Les shooter à base de rhum arrangé : le plateau de 25 shoots de 4 cl soit 1 litre à 75 euros, possibilité de choisir plusieurs parfums différents

BAR À MOJITOS

- Mojito fraise
- Mojito chai
- Mojito royal
- Mojito impérial
- Mojito framboise
- Strawberry basil mojito
- Virgine mojito
- Apple mojito
- Mojito grenade
- Blood orange mojito

- > Merci de choisir 3 mojitos cocktail en dégustation qui seront servis aux invités pendant l'événement

BAR SMOOTHIES

- Smoothie fraise, abricot, melon
- > Possibilité de choisir jusqu'à 4 parfums



LES BOISSONS

LONG DRINK - 6 euros

- Whisky coca, gin tonic, vodka orange, vodka tonic, tequila orange, rhum coca, vodka redbull

SOFT DRINKS - 2 euros

- Coca cola, coca light, jus de fruit (orange, goyave, fraise...)

HARD DRINKS - 5 euros

Whisky, bourbon 4 CL

- Jack Daniel's
- Clan campbell
- Jim beam

Gin 4 CL

- Bombay saphir
- Gordons
- Gibson's

Rhum 4 CL

- Bacardi
- Bologne
- Trois rivières

TARIF FUT DE BIÈRE PRESSION

BIÈRE	VOL	DEGRÉS	PRIX € TTC
BLANCHE DES NEIGES	30 L	4.8%	112.5
GAULOISE ROUGE	20 L	8.2%	141.4
ST IDESBALD BLONDE	30 L	6.2%	141.7
HEINEKEN	30 L	5%	168.9
PIRRAT RUM	20 L	10.5%	138.8
BURGERBRAU	30 L	4.9%	85.93
BROOKLYN-LAGER	30 L	5.2%	177.93

- > Le service des bières est compris dans le prix du fut
- > Possibilité de choisir deux marques de bière différentes pour la tireuse à bière

INFOS PRATIQUES :

Pour une soirée, comptez 3 verres par invité.

Comptez environ 10% de perte soit 2 L sur un fut de 20 L et 3 L sur un fut de 30 L.

Ce qui donne :

- 66 verres de 25 cl dans un fut de 20 L
- 108 verres de 25 cl dans un fut de 30 L

LOCATION BARS ET TIREUSE À BIÈRE PROFESSIONNELLE

- BAR CLASSIQUE / gratuit
- BAR LUMINEUX / 200 euros
- TIREUSE À BIÈRE / gratuit

AUTRES SERVICES

POSSIBILITÉ D'AVOIR EN LOCATION :

- Buffets pliant
- Manges- debout
- Terrasses et chapiteaux

- > Sur devis

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération