



CARTE
DES
Cocktails

LE PALLET[®]
— MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

MARQUEZ LES ESPRITS

SOMMAIRE

| Pages | Intitulés |
|-------|-------------------------------|
| 1 | Cocktails Innovants |
| 8 | Contenants innovants |
| 10 | Cocktails Gastronomiques |
| 15 | Cocktails exotiques |
| 17 | Cocktails du Château |
| 20 | Digestifs, spirits & shooters |
| 22 | Fontaines libre-service |
| 23 | Bar à mousses & bar à bulles |
| 24 | Bar à vins |
| 25 | Cafés, thés, soft |
| 26 | Nos structures |
| 35 | Nos meilleures options |
| 41 | Pour aller plus loin |
| 41 | Contact |

Le saviez-vous ?

- Nous recommandons 3 à 5 cocktails différents pour votre événement.
- Nous prévoyons toujours 10% à 15% de stock supplémentaire si besoin.
- Nous avons toujours de quoi préparer des cocktails sur-mesure qui ne sont pas à la carte le jour-j.

Lexique



Cocktail disponible avec une sphère de fumée



Cocktail disponible en version sans alcool



Cocktails disponible avec fumée fraîche

[VOIR NOS CGV 2020](#)

Nouvelle ère
Futuriste
Cocktail innovant
Expérience
Innovation Visuelle
Innovation
Gustative Marquer les esprits
Nouveauté **Surprenant**
Incontournable Savoureux
Concept Jamais vu
Originalité
Différent
Mémorable



NOS COCKTAILS INNOVANTS

L'EXPERIENCE COCKTAIL MEMORABLE

Des cocktails exceptionnels dans des contenants très originaux où l'espace, les textures, les couleurs, les goûts sont réinventés, déstructurés, remodelés pour une chose : offrir l'expérience cocktail FIN PALLET.

COCKTAILS *Moléculaires*

Grands classiques

Pina Colada moléculaire

Cocktail moléculaire rhum vanillé et noix de coco, croquant d'ananas frais, chantilly vanillée, poudre de noix de coco

Gin Tonic

Cocktail moléculaire gin et tonic, croquant de concombre frais, basilic frais

Vodka Framboise

Cocktail moléculaire vodka et framboise, chantilly vanillée, croquant de framboise fraîche

Mojito

Cocktail moléculaire au rhum, citron vert, menthe fraîche

Whisky Ginger Ales

Cocktail moléculaire au whisky, ginger Ale et croquant de pomme fraîche

Versions gourmets

Mexicaine

Cocktail moléculaire tequila et cactus, croquant de red pepper

Cognac figue frais

Cocktail moléculaire cognac et figue, chèvre frais et grains du cumin

Cognac figue épicé

Cocktail moléculaire cognac et figue, carré de foie gras sur lit de pain d'épice

Rhum café

Cocktail moléculaire rhum et café, chantilly vanillée

Cocktails à manger à la cuillère
+ Animation Fumée fraîche inclus.

Les cocktails moléculaires ne sont possibles qu'en version alcoolisée.

Env. 18% Alc/Vol

NEW !



COCKTAILS *Sorbets*

Grands classiques

Sorbet Tiki Bango

Sorbet au Rhum, passion, mangue, sirop de vanille, citron vert, ananas déshydraté et framboise fraîche, poudre de noix de coco

Sorbet Fraise/Basilic

Sorbet au Gin, fraise, basilic frais, sirop d'hibiscus, citron vert, brochettes de fruits rouges, citron vert déshydraté.

Nouveaux goûts à venir ...

Cocktails à déguster sur
un cornet de glace

OPTION



ANIMATION FUMEE FRAICHE

A LA GLACE CARBONIQUE (- 80 °C)

L'incontournable pour impressionner vos invités avec un effet visuel grandiose opéré par de la glace carbonique et la sublimation de la glace (*passage de l'état solide à gazeux sans passer par l'état liquide*).

Effet Waow assuré !



COCKTAILS *Tube de l'été*

Cocktails dans des tubes à essais

Avec alcool

Planteur

Mangue, orange, ananas, papaye,
fruit de la passion

Red Basilic

Goyave, framboise, citron vert,
basilic

Sans alcool

Odysée

Goyave, framboise, litchi, pomme

COCKTAILS *Perles de fruits*

Cocktails dans des sphères décorées

Avec alcool

Planteur

Mangue, orange, ananas, papaye,
fruit de la passion

Red Basilic

Goyave, framboise, citron vert,
basilic

Sans alcool

Odysée

Goyave, framboise, litchi, pomme

Les « Tubes de l'été » et les « Perles de fruits » sont des contenants innovants.
Ainsi, nous pouvons réaliser tout type de cocktail à l'intérieur.

COCKTAILS *Gourmands*

Daiquiri *revisités*



Daiquiri pop corn

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, sirop de pop corn, cornet gourmand caramélisé



Daiquiri barbe à papa

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, sirop de bubble gum, cornet de barbe à papa



Daiquiri chamallow

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, sirop de chamallow grillé, cornet de chamallows grillés



Daiquiri ananas vanille

Rhum cubain 3 ans d'âge, sirop d'ananas & vanille, citron vert, carré d'ananas frais, poudre de noix de coco



Daiquiri avocat basilic

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, avocat, sirop de basilic, basilic frais

Cocktails *déstructurés*



Pina Colada déstructurée

Shooter avec Jus d'ananas, crème de noix de coco, citron vert, chantilly vanillée, poudre de noix de coco, pipette de rhum brun



Irish coffee déstructuré

Shooter avec Café black, chantilly vanillée, poudre de cacao, pipette de Baileys



Excellence
Detox Water
Raffinement
On the rocks
Short drink Rhum
Exceptionnel Prestigieux Fontaine
Digestifs
Dégustation Elixir
Pur Innovation Shooters
Connaisseur Premium libre service
Rare



NOS CONTENANTS INNOVANTS

EFFET WOAW ASSURE

Barry NOVANT : grand inventeur Français du XVIIIè siècle missionné par Louis XVI d'inventer pour ses réceptions et banquets des contenants originaux pour servir à boire les breuvages les plus raffinés. L'objectif du Roi Louis XVI était de surprendre ses invités et séduire Marie-Antoinette d'Autriche.

CONDITIONS

Choisissez le cocktails que
vous souhaitez et nous le
mettrons dans le contenant
que vous adorez !

CONCOMBRE'TAIL

Gin Tonic, Gin basil smash...



AMPOULE

Cocktails exotiques



FRESHY BAG

Tout type de cocktails



TUBES DE L'ETE

Tout type de cocktails



CAVIAR'TAIL

Tout type de cocktails



PEPPER'TAIL

Gaspacho, Cocktail au Piment...



SHAKER

Tout type de cocktails



STREET'TAIL

Tout type de cocktails



PERLES DE FRUIT

Tout type de cocktails



PERSONNALISE

Contenant sur-mesure



Créativité
Distingué
Français
Raffinement
Grandiose
Innovation
Émerveille...
Elixir Unique
Excellence
Naturel Sécurité
Expertise
Originalité
Prestige
Rare
Sobriété
Luxe



COCKTAILS GASTRONOMIQUES

LES GRANDS CLASSIQUES *revisités*

Marquez tous les esprits en personnalisant vos cocktails avec des contenants inédits et originaux. Une manière innovante de boire un cocktail.



MOJITO *Revisité*

Redécouvrez l'incontournable cocktail cubain sous ses formes les plus gourmandes dans de la très belle verrerie en version gastronomique. (*Coup de cœur assuré !*)

Avec ou sans alcool

Mojito classique

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, menthe fraîche

Mojito fruits rouges

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, cassis, framboise, groseille, cranberry, menthe fraîche

Mojito mangue

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, mangue, menthe fraîche

Avec ou sans alcool

Mojito noix de coco

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, purée de noix de coco, menthe fraîche

Mojito fraise

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, purée de fraise, menthe fraîche

Mojito Fruit de la passion

Rhum cubain 3 ans d'âge, Rhum Français SA, citron vert, purée de fruit de la passion, menthe fraîche

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Tous nos Gin Tonic sont déclinables avec du*

Rhum sans alcool



COCKTAILS *Gastronomiques*

1/2

Avec alcool



Bellini

Prosecco Millésimé CÖRNER,
purée de pêche blanche



Negroni

Gin supérieur, Campari, Vermouth
rouge et zeste d'orange



Gin Basil Smash

Gin supérieur, sirop de basilic,
citron, basilic frais

Freshy Frosé

Rosé, apérol, fraise, citron vert,
version givrée/granizado

Le GN'P

Génépi des Alpes, Indian tonic, jus
de pomme, sirop de
pamplemousse, orange fraîche

Avec alcool (verres en cuivre)

Moscow Mule

Vodka supérieure, ginger beer,
citron, menthe fraîche, gingembre,
poudre de gingembre frais

London Mule

Gin supérieure, ginger beer, citron,
menthe fraîche, gingembre,
poudre de gingembre frais

Jamaican Mule

Rhum cubain 3 ans d'âge, ginger
beer, citron, menthe fraîche,
gingembre, poudre de gingembre
frais

Hot Mule

Vodka supérieure, pimento, citron,
menthe fraîche, gingembre,
poudre de gingembre frais



COCKTAILS *Gastronomiques*

2/2

Bar à Gin Tonic



Gin Tonic hibiscus

Gin supérieur, tonic à l'hibiscus, framboise fraîche



Gin Tonic concombre

Gin supérieur, indian tonic, concombre frais



Gin Tonic matcha

Gin supérieur, tonic au thé matcha, cardamome, basilic frais



Gin Tonic pink pepper

Gin supérieur, tonic au poivre rouge, graines de poivre du Sichuan rouge



Gin Tonic passion

Gin supérieur, indian tonic, baies de genièvres, citron vert



Gin Tonic spicy

Gin supérieur, tonic épicé, gingembre frais

Made in Italy

Spritz classique

Apérol, Prosecco Millésimé
CÖRNER, perrier, orange fraîche

Spritz Martini

Martini fiero, Prosecco Millésimé
CÖRNER, perrier, orange fraîche

*Nos cocktails Spritz sont
déclinables aux framboises et aux
fruits rouges.*

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Tous nos Gin Tonic sont déclinables avec du*

Gin sans alcool



NOS COCKTAILS EXOTIQUES

LES SAVEURS DES ÎLES EN COCKTAIL

Voyagez à travers les Caraïbes, l'île de la Réunion, la Jamaïque ou encore le Brésil pour vos événements grâce à nos cocktails exotiques qui sauront surprendre vos papilles entre saveurs originales et douceurs des fruits exotiques.



COCKTAILS *Exotiques*

Avec alcool



Pina Colada

Rhum brun, ananas, noix de coco

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre



Planteur

Rhum brun anejo especial, mangue, goyave, papaye, fruit de la passion



Tiki Bango

Rhum Cubain 3 ans d'âge, mangue, passion, citron vert, sirop vanille



Mai Tai

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, pamplemousse rose, orgeat

Frozen Margarita

(Fraise ou mangue ou noix de coco)

Tequila, cointreau, glace pilée, citron vert

Sans alcool

Hot-Ginger

Maracujà, citron vert, tabasco, gingembre

Tupi Maracujà

Maracujà, fraise, citron vert

Fleur de Lotus

Ananas, litchi, framboise, sirop fleur de sureau, fleur comestible

Red Basilic

Goyave, framboise, citron vert, basilic frais

L'Odyssée

Litchi, goyave, framboise, pomme

*Elixir
Supérieur
Chambord
Rareté
Versailles
Prestige
Grandiose
Fontainebleau
Haut de gamme
Excellence
Vaulx-le-Vicomte
Castelnaud
Raffinement*



NOS COCKTAILS DU CHATEAU

DE GRANDS COCKTAILS PRESTIGIEUX

Découvrez notre gamme de cocktails de haute gastronomie dans une sélection de verrerie premium, aux saveurs raffinées et recherchées dignes des plus grands bar à cocktails de la planète. Inspirés des voyages et découvertes à travers le monde, cette gamme des cocktails du château a été réalisée pour les plus grands gourmets aux fins palais.



COCKTAILS *Du Château*

Cocktail Signature



Chenonceau

Rhum, jus de pomme, sirop de vanille, yuzu



Vaulx-le-Vicompte

Gin supérieur, sirop de falernum, citron vert, blanc d'œuf, cardamome



Chambord

Gin supérieur, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, blanc d'œuf, chips d'orange

Cocktail Signature



Versailles

Gin supérieur, framboise, sirop d'hibiscus, yuzu, blanc d'œuf, fleur comestible



Fontainebleau

Vodka supérieure, fraise, tonic ginger ale, sirop d'hibiscus, citron vert, framboise



Castelnaud

Whisky supérieur, sirop de vanille, citron vert, blanc d'œuf, chips d'orange

Cocktails à déguster dans de la verrerie premium
+ Animation Sphère de fumée proposée

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Tous nos cocktails sont déclinables aussi avec du*

Spiritueux 0%

OPTION
ANIMATION INNOVANTE



| SPHERE DE FUMEE

EXPERIENCE OLPHACTIVE

Une de nos dernières nouveautés pour votre événement : des sphères de fumée aromatisées au dessus de vos cocktails.

Ces bulles de saveurs (fruits rouges, agrumes, romarin, smoked...) sont réalisées à dans une bulle de gélifiant comestible à même titre qu'une bulle de savon dans sa version consommable.

Une incroyable introduction au cocktail par un visuel époustouflant et une expérience cocktail commençant par le nez !

Marquez les esprits de vos invités avec cette dernière innovation cocktail signée FIN PALLET.

Du jamais vu, un effet WAOW assuré !

AVEC ALCOHOL

YES WE CAN

Nous travaillons avec des spiritueux de première qualité pour garantir la meilleure expérience de dégustation possible.

SANS ALCOHOL

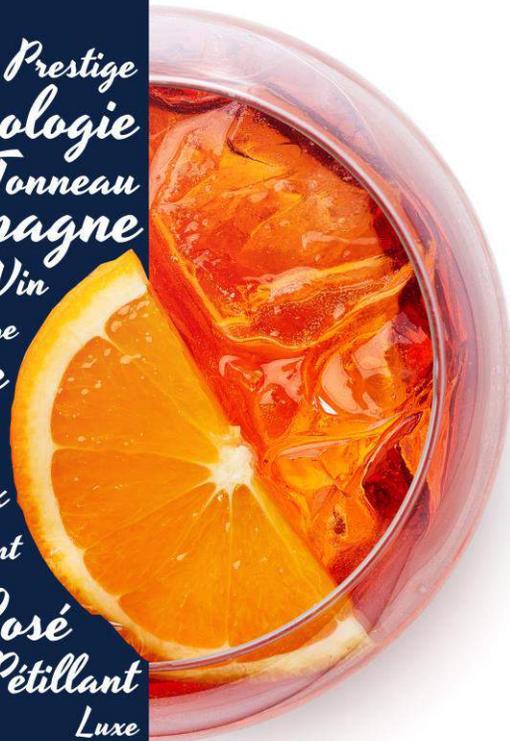
YES, DEFINITLY

Nous avons développé des spiritueux sans alcool. Rhum sans alcool, gin sans alcool, whisky sans alcool, pour garder l'expérience cocktail, sans l'alcool !



SITE INTERNET
SOBER SPIRITS

Prestige
Oenologie
Rare Tonneau
Champagne
Crémant Vin
Sublimar Cépape
Millésime
Grand cru
Merveilleux
Terroir Crémant
Sabrer **Rosé**
Pétillant
Luxe



NOS AUTRES BOISSONS

TOUT AUSSI INCONTOURNABLES

Comblez tout le monde avec nos autres offres de bars avec et sans alcool, pour ravir petits et grands toujours avec raffinement.



BAR *à digestif*

Cognac d'exception

Armagnac

Rhums vieux

Rhums infusés et arrangés

Limoncello

Whisky rare

...

BAR *à spirits*

Cuba Libre

Rhum Cubain 3 ans d'âge, CocaCola, citron vert

Vodka Redbull

Vodka supérieure, Redbull

Sky-Coke

Whisky supérieur, CocaCola



BAR *à shooters*

Limoncello

liqueur de citron jaune

Get 27

Liqueur de menthe fraîche

Vodka Corn : Vodka & sirop de popcorn

TGV : Téquila, Gin, Vodka

Shooter B52

Shooter à base de Cointreau, Baileys, liqueur de café, flambé et aspiré à la paille

The Deer

Shooter à base de Jaggermeister

Tek'Paf

Tequila, citron vert, sel



LEIN PALLET
MICROLOGE & ÉVÉNEMENTIEL

FONTAINES *Libre-service*

Avec Alcool



Planteur

Rhum Brun Anéjo Especial, Mangue, goyave, papaye, fruit de la passion



Carabeau Spicy

Rhum cubain 3 ans d'âge, ginger beer, citron vert, falernum, gingembre



Pina Colada

Rhum brun, ananas, noix de coco



Mango Bango

Rhum Cubain 3 ans d'âge, mangue, goyave, pomme, citron vert



Mai Tai

Rhum cubain 3 ans d'âge, citron vert, pamplemousse rose, orgeat

Sans Alcool

Détox Fraîcheur Concombre

Eau détox au concombre, menthe fraîche, citron vert, très légèrement sucrée.

Détox Fraise Basilic

Eau détox très légèrement sucrée aux fraises et au basilic frais.

Odysée

Framboise, goyave, litchi, pomme

Limonade Yuzu

Limonade, citron jaune, purée de Yuzu, perrier



BAR à mousse



Bière

- Sélection de bière Blonde,
- Sélection de bière brune,
- Sélection de bière ambrée.

-> Bières à la pression ou bouteille.

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Nous pouvons proposer aussi une*

Bière sans alcool

Cidre

- Sélection de Cidre Brut,
- Sélection de Cidre Rosé,
- Sélection de Cidre Poiré,

-> Cidre à la pression à bouteille.

BAR à bulles



Champagne

- Champagne MUMM
- Champagne DRAPPIER Blanc de Blanc

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Nous pouvons proposer aussi du*

Pétillant sans alcool



Autre pétillant

- Prosecco Millésimé
- Prosecco Millésimé avec framboise, ...
- Crémant supérieur,



BAR à Vin

Vin rouge

- Crozes Hermitage Yann Chave (bio)
- Morgon domaine de la Bonne Tonne « Côte du Puy » (bio)
- Bourgogne Domaine des terres dorées Jean Paul Brun
- Brouilly Domaine Coudert
- Ventoux Château Jocas l'Elephant
- Languedoc Les Darons by Jeff Carrel
- Vin de France - Merlot L'Idiot

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Nous pouvons proposer aussi du*

Rouge sans alcool

Vin blanc

- Saint-Joseph domaine du Chêne,
- Chablis domaine Baudoin Millet
- Coteaux du Layon domaine Baumard « Carte d'Or » moelleux
- Côtes de Gascogne Uby N°4 gros et petit Manseng (moelleux)
- Côtes du Rhône Domaine de la Bastide Jourdan (bio)
- Côte du Rhône – Les Pious Domaine Dieu-le-Fit Bio
- Mâcon Azé Domaine de Rochebin

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Nous pouvons proposer aussi du*

Blanc sans alcool

Vin rosé

- Bandol domaine Bunan « Moulin des Costes »
- Côte de Provence M de Minuty
- Coteaux du Languedoc chateau Puech Haut prestige
- Côtes de Provence chateau Henri Bonnaud Terre Promise (bio),
- Côtes du Roussillon Domaine Lafage « Miraflores »
- Coteaux d'Aix en Provence Chateau Petit Sonailler

*Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool,
Nous pouvons proposer aussi du*

Rosé sans alcool



BAR à Eau & Soft

Eaux embouteillées

Eaux

Platte : Vittel, Eau de Bellecour
Gazeuse : San Pellegrino

Jus Artisanaux

Jus artisanaux

Pêche de vigne, poire, abricot, pomme,
pamplemousse, fruit de la passion...

BAR à Café & Thé

Café

Cafés traditionnels

service à discrétion

Café Barista

faites appel à un professionnel du café
pour régaler vos papilles (cappuccino,
macchiato...)

Thé

Sélection de thés

selon disponibilités
Thés vert, earl grey, thé à la vanille, thé
roibos... : service à discrétion



Naturel
Tropical
Valeur sûre
îles Caraïbes
Exotisme
Chaleur Douceur
Océan Palmiers plage
Noix de coco
Luxe Délicieux
Prestige
Fait maison
Raffinement
Français
Cocktail
Sobriété



NOS STRUCTURES

POUR CREER L'ATMOSPHERE PARFAITE

Entrez dans l'univers Fin Pallet avec nos structures 100% modulables et personnalisables et respectueuses de l'environnement.

Bar blanc *Bohème-Chic*



VIDEO



Bar brun *Exotique*





Bar
Lumineux
Wave



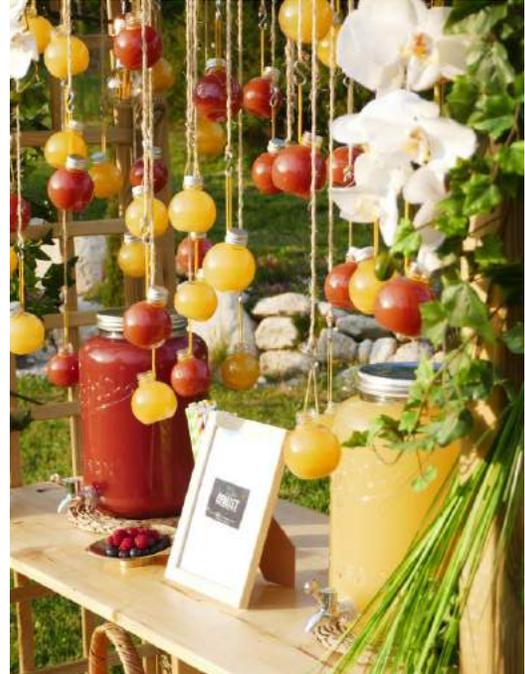
10 coloris possibles



BAR



Bar *Jardins Suspendus*





Mur de
Champagne



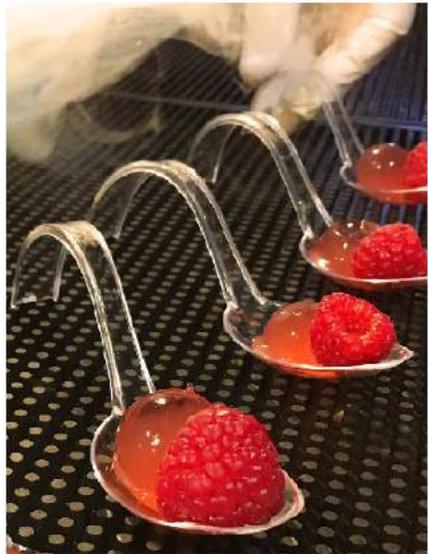


Bar
détox





Bar
moléculaire



VIDEO

NOS BARTENDERS - MIXOLOGUES

Mixologie (n.f) : étymologie mixer et –logie.

Art du mélange de boissons. Trouver l'alchimie parfaite entre différentes saveurs afin d'élaborer un élixir qui ne laissera personne indifférent.



**Nœud papillon
en bois**



Bretelles



**Chemise
blanche**

Gâter
Moléculaire
Carboglace
Livraison Format innovant
Personnalisation
Flair bartending
Cocktail Animation
Option
Surprendre
Chill-Out
Sphère fumée
Epater



NOS MEILLEURES OPTIONS

VOS ATOUTS POUR FAIRE LA DIFFERENCE !

Notre top 5 des options pour rendre votre événement encore plus atypique, plus mémorable et créer un temps fort dans la soirée.

TOP 1
OPTION

350⁰⁰
€HT

FLAIR BARTENDING

JONGLAGE AVEC BOUTEILLES

Faites profiter vos invités d'un véritable show bartending, l'idéal pour ambiancer vos invités avec une animation impressionnante dont ils se souviendront !

Cette animation peut se réaliser avec ou sans les bouteilles enflammées (selon disponibilité du barman, environnement, sécurité...)



SPECTACULAIRE



TOP 2,3,4
OPTIONS

PERSONNALISATION ENSEIGNE LUMINEUSE

TOILE TENDUE, RETRO-ECLAIREE

200,00
€HT

Possibilité d'imprimer sur une toile tendue votre marque, logo, slogan, message de toutes les couleurs. L'idéal pour personnaliser le bar à votre image et événement.
Format : 1200x300mm



COCKTAIL SUR-MESURE

PERSONNALISATION COCKTAIL
EN FONTCION DE VOS ENVIES

37,50
€HT

Notre mixologue créé grâce à votre thème de soirée, vos goûts et préférences ou encore les couleurs de votre logo un cocktail unique à votre image.

PERSONNALISATION DU BAR ET TENUES

POUR VOS SOIREES A THEME

SUR
DEVIS

Nous pouvons personnaliser les tenues de notre Staff afin qu'il corresponde à votre thème (déguisement, tenues brodées..)





TOP 5
OPTIONS

AFTER MOVIE

POUR ANCRER VOTRE EVENEMENT DANS LE TEMPS

Réalisez avec notre partenaire un after movie pour votre événement et boostez votre communication !

After Movie d'une durée de
30 à 60 secondes :

250,00
€HT

After Movie d'une durée de
60 à 120 secondes :

350,00
€HT

After Movie d'une durée de
60 à 180 secondes
avec interview :

450,00
€HT

Voir nos vidéos professionnels pour la démo.

Excellence
Detox Water
Raffinement
On the rocks
Short drink Rhum
Exceptionnel
Prestigieux Fontaine
Digestifs
Dégustation Elixir
Pur Innovation
Shooters
Connaisseur Premium
libre service
Rare



ALLERGIES & INTOLERANCES

Merci de nous faire part avant l'événement des éventuelles allergies et intolérances.



QUELQUES REFERENCES

*Au-delà de
l'excellence de nos
cocktails, nous sommes
la convivialité, le
spectacle, le vecteur de
réussite et la fierté de
nos clients dans leurs
événements.*



elevenparis.



POUR ALLER PLUS LOIN



Vous êtes à Lyon ? Prenons rendez-vous dès maintenant pour une dégustation et faire votre sélection pour finaliser votre événement.

06 26 29 46 10

NOS ATELIERS
TEAM BUILDING

TOUTES NOS OPTIONS
SURPRENANTES

NOS CONDITIONS DE
REUSSITE 2020

FINPALLET[®]
— MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

Calixte PAYAN
Fondateur Associé
Mail : payan.calixte@finpallet.com
ou event@finpallet.com
Téléphone : +33 (0)6 26 29 46 10

WWW.FINPALLET.COM