CARTE DES *Cocktails*

FIN 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

POUR TOUS VOS COCKTAILS SANS ALCOOL

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES

SPIRITUEUX SANS ALCOOL

+ D'INFOS ICI : [SOBER SPIRITS]

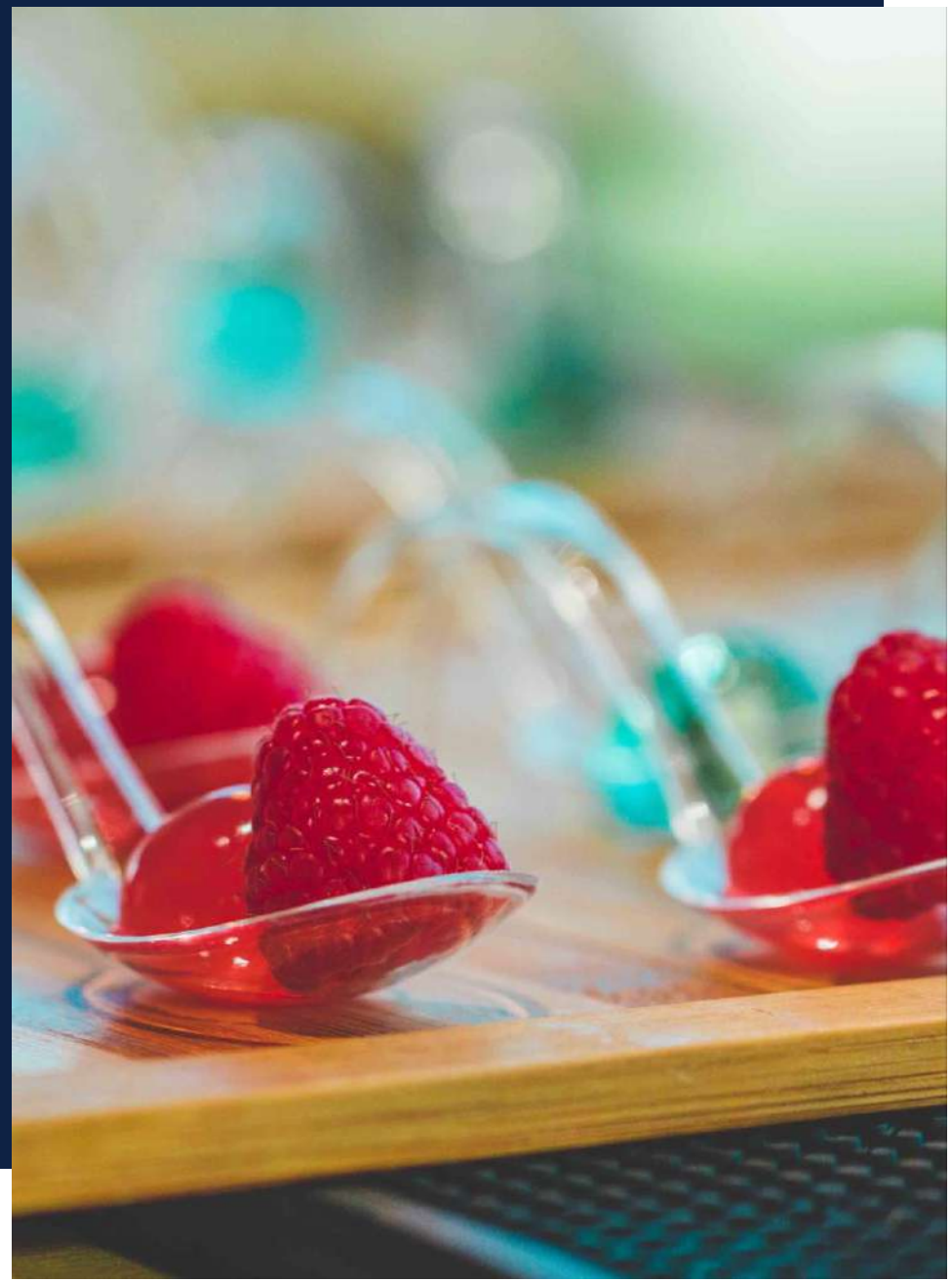
Idéal pour les soirées d'entreprises « Low Alcohol »

- Loi Evin, Diminution de l'alcool
- Femmes enceintes,
- Interdits alimentaires *(religions, allergies...)*
- Sécurité *(événements professionnels, SAM...)*
- Santé *(attention à leur ligne & consommation)*

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

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 fraiche, 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

COCKTAILS *Tube de l'été*

Cocktails dans des tubes à essais

Avec alcool	*Sans alcool*
Planteur Mangue, orange, ananas, papaye, fruit de la passion	**Odyssée** Goyave, framboise, litchi, pomme
Red Basilic Goyave, framboise, citron vert, basilic	

COCKTAILS *Perles de fruits*

Cocktails dans des sphères décorées

Avec alcool	*Sans alcool*
Planteur Mangue, orange, ananas, papaye, fruit de la passion	**Odyssée** Goyave, framboise, litchi, pomme
Red Basilic Goyave, framboise, citron vert, basilic	

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*

Daïquiri *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

LE FRESHY *frosé*

LE COCKTAIL *givré* !

Très rafraîchissant, ce cocktail de la région à base de rosé, Apérol, fraise et citron vert saura devenir la star de votre événement.

Entre surprise rafraîchissante et douceur des fruits ce cocktail réalisé au blender fera la différence sur votre événement.

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

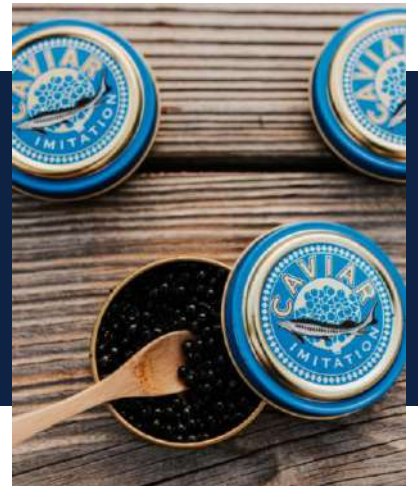
Dans une limite de 50 unités

TUBES DE L'ETE

Tout type de cocktails

CAVIAR'TAIL

Tout type de cocktails

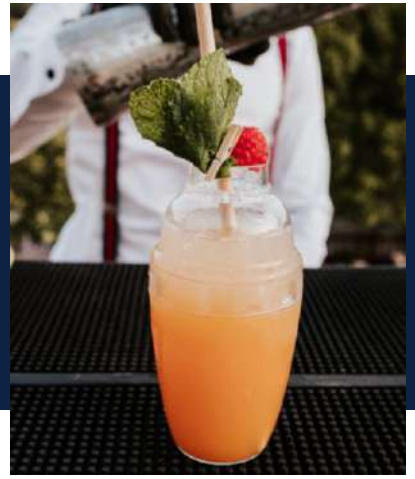


PEPPER'TAIL

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

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

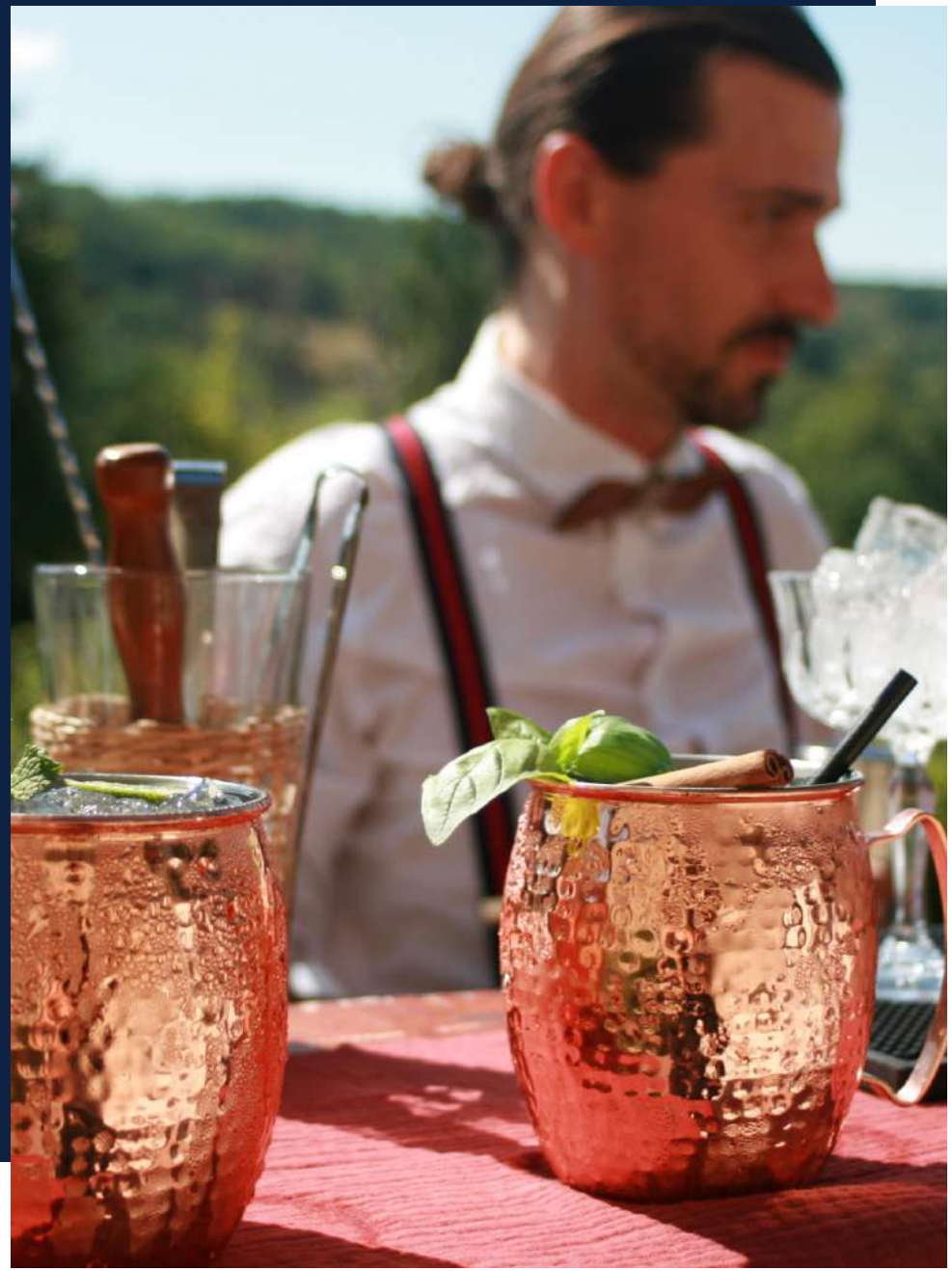
Avec ou sans alcool

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*

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/granizade

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*

Bar à Gin Tonic

Gin Tonic hibiscus
Gin supérieur, tonic à l'hibiscus, framboise fraiche

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

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

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.

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 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

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

Pour ceux ne souhaitant pas boire d'alcool, Tous nos cocktails sont déclinables aussi avec du **Spiritueux 0%**

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

FONTAINES *Libre-service*

Avec Alcool

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

Carabean 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.

Odyssée
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.

Cidre

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

-> Cidre à la pression à bouteille.

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

BAR *à bulles*

Champagne

- Champagne MUMM
- Champagne DRAPPIER Blanc de Blanc

Autre pétillant

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

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

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 « Miraflors »
- Coteaux d'Aix en Provence Chateau Petit Sonnailler

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 rooibos... : service à discrétion

NOS STRUCTURES

POUR CREER L'ATMOSPHERE PARFAITE

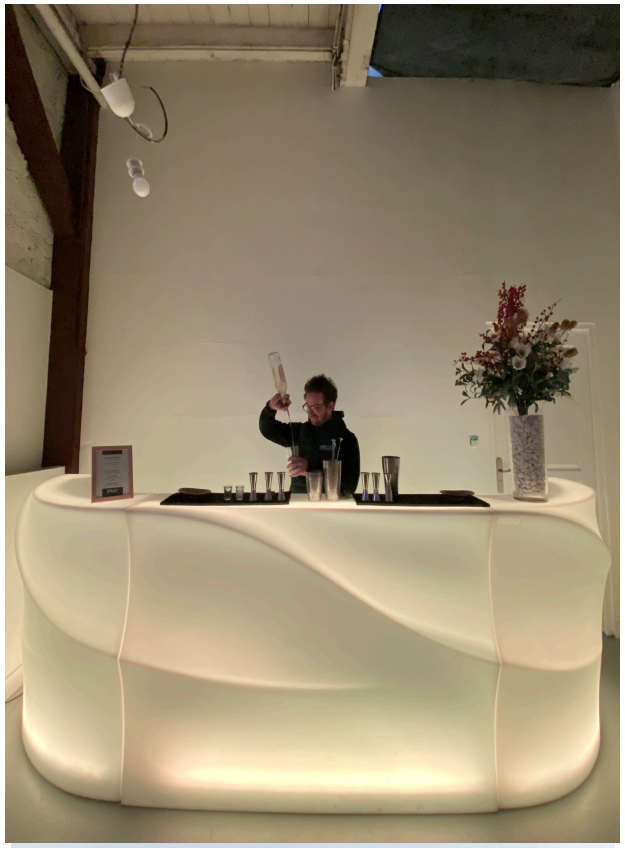
Entrez dans l'univers Fin Pallet avec nos structures 100% modulables et personnalisables et respectueuses de l'environnement.

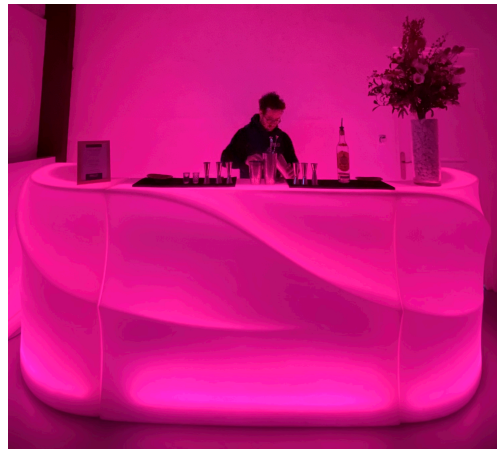
Bar blanc
Bohème-Chic

VIDEO

Bar brun
Exotique

Bar *Lumineux Wave*





10 coloris possibles

BAR

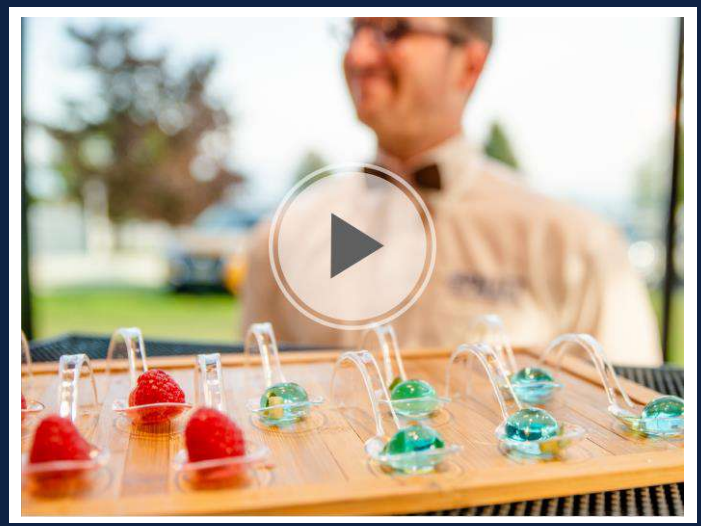
VIDEO

Bar
Jardins Suspendus

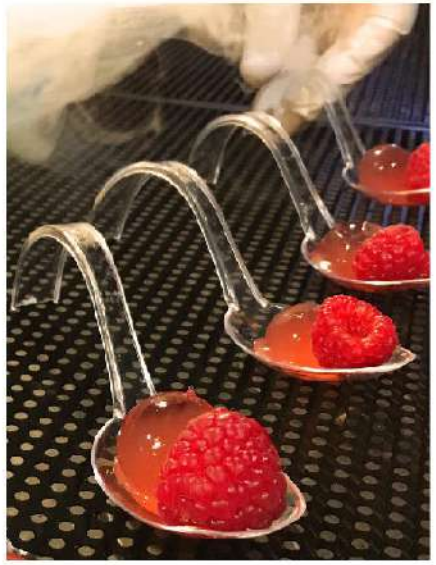
Mur de *Champagne*

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

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.

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

FIN PALLET®
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

©Copyright – FIN PALLET SAS 828 902 668 RCS Lyon – 6 rue Dumenge 69004 Lyon, Croix-Rousse