



**ATELIER
& CHALLENGE
COCKTAILS**

LE PALLET®
MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

MARQUEZ LES ESPRITS

AVEC NOS ATELIERS TEAMBUILDING INNOVANTS

Boostez vos résultats,
Récompensez vos équipes,
Félicitez vos succès
avec notre Expérience Cocktail



VOTRE

DEFI



**MARQUEZ
LES ESPRITS
DE VOS COLLABORATEURS**

LE PALLET[®]
MIXOLOGIE & ÉVÉNEMENTIEL

Gagnez du temps et libérez-vous du stress



Numéro 1 des bars à
Cocktails Innovants
en France



Devis partenaire
24 heures



De partout en
France et à Genève



Lauréat de nombreux
prix d'innovation



Cocktails sur-mesure,
faits minute
& personnalisables !



Votre expert
Réactif, flexible,
organisé et prévoyant

**ON S'OCCUPE
DE TOUT.**

Animations 100% Clé-en-main
Besoin seulement de tables pour accueillir
les participants, rien d'autre.



UNIFIEZ, FELICITEZ, RECOMPENSEZ ET FEDEREZ VOS EQUIPES EN 3 TYPES D'ANIMATIONS CLES :

01

COURS COCKTAILS

Les grands classiques ou cocktails innovants.

02

CHALLENGE COCKTAILS

Défi d'équipes autour du Rhum et/ou du Gin.

03

CREATIONS D'ALCOOLS

Infusions & alcools arrangés à emporter.



01

COURS COCKTAILS

COURS COCKTAIL

MIXOLOGIE

**POUR UNIFIER VOS EQUIPES AVEC LES
FONDAMENTAUX DE LA MIXOLOGIE.**

Immergez les participants dans une cocktail-school innovante haute en couleur et riche en saveur. Vous apprendrez grâce à notre barman expert les grands principes de la mixologie, l'art du cocktail ou comment réunir dans votre verre une harmonie des saveurs. Cet atelier peut vous être proposé avec ou sans alcool.



DEROULE DE L'ACTIVITE :

- Explication du déroulé de l'atelier cocktail,
- Quizz Culture Cocktail & Histoire de la mixologie
- Apprentissage des techniques cocktails indispensables,
- Réalisation & dégustation des 2 cocktails sélectionnés,
- Remise des diplômes (option)

TARIFS *Cours mixologie*

15 A 29
PERSONNES

Atelier mixologie (2 cocktails)

40 €HT
Par personne

30 ET +
PERSONNES

Atelier mixologie (2 cocktails)

32 €HT
Par personne

**BARMAN
SUPPLEMENTAIRE**
Supplément de 200€HT
au dessus de 20
participants



COCKTAILS *(2 au choix)*

Grands classiques

 *Mojito (fruits rouges, mangue, noix de coco)*

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

 *Moscow Mule (rhum ou vodka)*

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

Signatures

  *Versailles*

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

 *Chenonceau*

Rhum supérieur, jus de pomme, sirop de vanille de madagascar, citron vert, cannelle flambée

OPTION :

- Gravez un souvenir dans le temps avec nos Diplômes de Mixologie: +2,00€ HT

DUREE : Entre 1 heure à 2 heures

LANGUES : Français & Anglais





02

CHALLENGE COCKTAILS



CHALLENGE COCKTAIL

PAR EQUIPE

POUR RENFORCER LA COHESION DE VOS EQUIPES

Véritable concours entre vos équipes animé par notre mixologue professionnel, vos employés seront immergés dans un défi type « top chef » où ils devront dans un temps imparti créer un cocktail spectaculaire et imaginer un argumentaire complet autour de celui-ci (nom, histoire, logo et slogan) à présenter devant un jury de professionnels ! Franche rigolades, cohésion et renforcement des liens entre employés, c'est un cours phare apprécié par tous.

Cet atelier peut être proposé avec ou sans alcool.

DEROULE DE L'ACTIVITE :

- Cocktail d'accueil. Constitution des équipes & Explications du Challenge Cocktail,
- Quizz de culture cocktail pour gagner de quoi « pimper » son cocktail & Histoire de la mixologie
- Réalisation des cocktails par équipe
- Création d'un argumentaire devant refléter l'esprit de l'équipe l'ayant composé, création du nom, logo et slogan du cocktail
- Speech au micro en 1mn maximum
- Délibérations du jury & Désignation du TOP 3
- Remise des diplômes à l'équipe gagnante

TARIFS *Challenge cocktail*

15 A 29

PERSONNES

Formule 1 Cocktail par
personne + 1 par équipe

50 €HT
Par personne

30 ET +

PERSONNES

Formule 1 Cocktail par
personne + 1 par équipe

35 €HT
Par personne

**BARMAN
SUPPLEMENTAIRE**
Supplément de 200€HT
au dessus de 20
participants



OPTION :

- Gravez un souvenir dans le temps avec nos Diplômes de Mixologie: **+2,00€ HT**

DUREE : Entre 1 heure à 2 heures

LANGUES : Français & Anglais

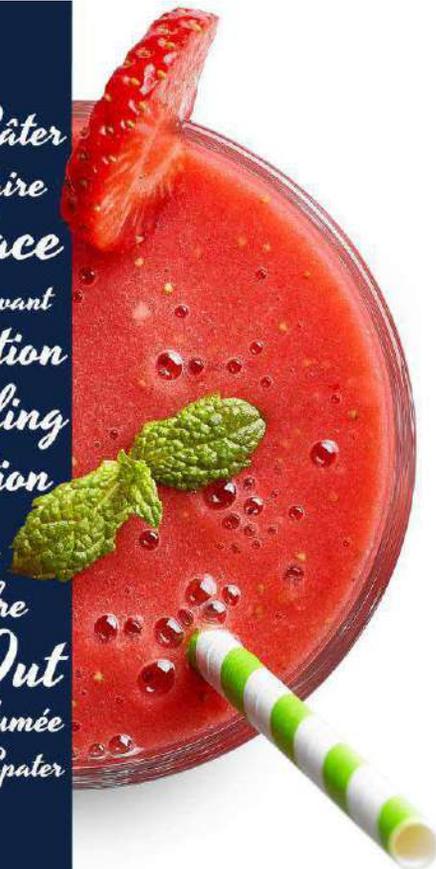
COCKTAILS *à réaliser*

Challenge autour du Gin et du Rhum

Possibilité avec déclinaisons Gin sans alcool & Rhum sans alcool



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



NOS OPTIONS SURPRENANTES

VOS ATOUTS POUR FAIRE LA DIFFERENCE !

Faites de votre atelier Team Building un moment encore plus atypique et mémorable.

OPTIONS

INITIATION FLAIR BARTENDING

JONGLAGE AVEC BOUTEILLES

90,00
€HT

Pour les plus motivés d'entre vous, prenez-vous pour Tom Cruise et testez-vous grâce à notre initiation de 30 minutes au flair bartending.



2,00
€HT
Par personne

DIPLOMES

MIXOLOGUES PROFESSIONNELS

Recevez un diplôme attestant de vos compétences acquises lors de nos ateliers. Vous avez désormais la preuve que vous êtes devenu un vrai pro dans l'art du cocktail !

EMBOUTEILLAGE

RAMENEZ VOTRE COCKTAIL A LA MAISON

10,00
€HT
Par personne

Votre deuxième cocktail de l'atelier mis en bouteille. Emportez chez vous le cocktail que vous avez confectionné durant notre atelier et faites durer le plaisir ou pour offrir !



Excellence
Detox Water
Raffinement
On the rocks
Short drink Rhum
Exceptionnel Fontaine
Prestigieux
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.*



e1evenparis.



POUR ALLER PLUS LOIN



Nous restons disponibles & réactifs pour vous accompagner sur l'atelier cocktail de votre choix et vous faire notre meilleure proposition.

06 26 29 46 10

NOS ATELIERS
TEAM BUILDING

NOTRE CONCEPT
INNOVANT

TOUTES NOS OPTIONS
SURPRENANTES

LIVRAISON
DE COCKTAILS

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