

# Sabulle

ATELIER COCKTAIL

B2B

*VIVEZ UNE EXPERIENCE  
COCKTAIL INOUBLIABLE*





# A propos

## QUI SUIS-JE ?

Menguy Loïc, créateur de cocktails passionné, a acquis de nombreuses compétences dans le milieu de la mixologie grâce à ses voyages et à ses expériences variées sur la scène cocktail parisienne. En explorant des saveurs du monde entier et en s'inspirant de différentes cultures, il a développé un savoir-faire unique, mêlant techniques traditionnelles et innovations modernes pour sublimer chaque création.

# SOMMAIRE



## 1 ATELIER CHALLENGE

La formule pour renforcer l'esprit d'équipe.

## 2 ATELIER MIX

L'expérience pour maîtriser l'art du cocktail.

## 3 ATELIER FLASH

L'animation qui captive et dynamise en un éclair.

## 4 ATELIER DEGUSTATION

Le voyage qui explore et révèle l'excellence d'un spiritueux.

**1**

## **ATELIER CHALLENGE**

La formule pour renforcer  
l'esprit d'équipe.

**La formule pour souder vos  
collaborateurs.**

Un atelier immersif et collaboratif où vos collaborateurs créent leurs propres cocktails, avec ou sans alcool, guidés par nos mixologues.

**Un atelier mêlant créativité, cohésion et  
compétition.**

**Durée :** entre 1h30 à 2h30 (en fonction du format).

**Nombre de participants :** 6 à 200 personnes

### **DEROULEMENT DE L'ATELIER :**

- **Savourez** un cocktail de bienvenue pour lancer l'expérience.
- **Explorez** et goûtez les infusions, sirops, jus, spiritueux, liqueurs...
- **Imaginez** votre recette en brigade de 3 à 5 personnes : dosez, ajustez et créez ensemble un cocktail unique, **avec ou sans alcool** avec l'aide de notre accompagnement.
- **Partagez** et présentez votre création lors d'une dégustation conviviale et votez pour la plus originale.

## 2

## ATELIER MIX

L'expérience pour maîtriser l'art du cocktail.

L'expérience pour apprendre l'art du cocktail.

Un atelier immersif et sensoriel où vos collaborateurs s'initient à la culture mixologie et maîtrisent les techniques professionnelles du bar.

Un moment convivial et créatif.

**Durée :** entre 1h30 à 2h30 (en fonction du format).

**Nombre de participants :** 3 à 12 personnes

### **DEROULEMENT DE L'ATELIER :**

- **Savourez** un cocktail de bienvenue pour lancer l'expérience.
- **Découvrez** l'univers des cocktails à travers histoires et anecdotes.
- **Réalisez** un cocktail classique ainsi qu'un cocktail création créée par notre mixologue.
- **Imaginez** votre recette : dosez, ajustez et créez un cocktail unique, **avec ou sans alcool** avec l'aide de notre accompagnement.
- **Partagez** et dégustez votre création lors d'une dégustation conviviale.

**3**

## **ATELIER FLASH**

L'animation qui captive et dynamise en un éclair.

**Un format mêlant dynamisme, surprise et interaction.**

Un atelier dynamique et interactif où vos collaborateurs réalisent une recette classique ou signature en un temps record, sous l'œil expert de nos mixologues.

**Un format mêlant efficacité, découverte et divertissement.**

**Durée : 15 minutes par groupe**

**Nombre de participants : 20 à 300 personnes**

### **DEROULEMENT DE L'ATELIER :**

- **Découvrez** en 15 minutes une recette historique ou une création signature.
- **Réalisez** un cocktail étape par étape sous l'œil expert de nos mixologues : apprenez à équilibrer les saveurs et maîtrisez les gestes techniques.
- **Savourez** votre création sur place.

## 4

## ATELIER DEGUSTATION

Le voyage qui explore et révèle l'excellence d'un spiritueux.

L'immersion qui décrypte et sublime l'essence d'un spiritueux.

Un atelier sensoriel où vos collaborateurs découvrent l'histoire d'un terroir et apprennent à déguster un spiritueux d'exception.

Un format mêlant culture, raffinement et éveil des sens.

Spiritueux concernés:

- Vodka
- Gin
- Tequila
- Rhum
- Whisky
- Cognac
- Liqueurs

**Durée :** entre 1h00 à 2h00 (en fonction du format).

**Nombre de participants :** 2 à 20 personnes

### DEROULEMENT DE L'ATELIER :

- **Découvrez** l'univers du spiritueux, décryptez leurs arômes caractéristiques et explorez leurs terroirs.
- **Initiez-vous** à l'art de la dégustation: goûtez, comparez et apprenez à déguster.
- **Réalisez** un cocktail signature, guidée par l'expertise d'un passionné.
- **Vivez** un atelier de précision, entre savoir-faire traditionnel et plaisir des sens.

# Pourquoi choisir Sabulle Cocktail ?



- 1 UNE EXPERTISE SUR-MESURE:** Des mixologues passionnées qui s'adaptent à l'énergie de votre événement.
- 2 L'EXIGENCE DU GOÛT:** Des ingrédients frais, des sirops maison et des spiritueux premium rigoureusement sélectionnés.
- 3 UNE EXPERIENCE CLE EN MAIN:** Nous gérons toute la logistique pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : profitez.

# Les avis clients

## ATELIER CHALLENGE DE 22 PERS.



"En tant qu'organisatrice d'évènements, j'ai fait appel à Sabulle pour un atelier cocktail pour des clients. Ils ont passé un très bon moment. Je recommande Sabulle cocktail pour vos évènements."

**SELAOUEN - MAÎTRE  
D'ŒUVRE  
ÉVÈNEMENTIEL**

## ATELIER MIX DE 6 PERS.



"Excellente soirée d'apprentissage autour des cocktails. Explications claires, pratiques enrichissantes et très bonne ambiance. Une expérience aussi instructive que conviviale !"

**CLEMENCE**

## ATELIER CHALLENGE DE 28 PERS.



"Les cocktails sont délicieux! Loïc est dans le partage de sa passion pour les cocktails et a régalié les papilles de toutes nos invités lors de notre fête d'anniversaire! Merci encore Loïc, nous sommes ravis !!"

**CAROLINE**

## ATELIER DEGUSTATION 4 PERS



"Super moment autour du gin, on a pu apprendre à déguster, dans une ambiance sympa"

**RODOLPHE**

## ATELIER MIX



"Loïc nous a formées à la mixologie de manière claire et accessible. Il a parfaitement su s'adapter à nos attentes et à nos goûts.

Le contact a été fluide, très agréable et les cocktails, avec ou sans alcool, sont excellents !

Merci Loïc !"

**JULIE**

# Merci !

# RECAPITULATIF DES SERVICES

|              | ATELIER<br>CHALLENGE                                         | ATELIER<br>MIX                                                    | ATELIER<br>FLASH                                                     | ATELIER<br>DEGUSTATION                                                | COCKTAIL<br>PRESSION                                                   |
|--------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Format       | Création de cocktails en équipe, encadrée par nos mixologues | Immersion dans l'univers cocktail avec les bases de la mixologie. | Mini atelier cocktail de 15min en roulement pendant votre événement. | Masterclass autour du spiritueux de votre choix, guidé par un expert. | Tireuse à cocktails mise à disposition, avec des recettes sur mesures. |
| Durée        | 1h30 – 2h00 – 2h30                                           | 1h30 – 2h00 – 2h30                                                | 15 min / session                                                     | 1h00 – 2h00                                                           | Sur mesure selon votre soirée                                          |
| Participants | De 6 à 200 participants                                      | De 3 à 12 participants                                            | De 20 à 300 participants                                             | De 2 à 20 participants                                                | De 10 à 1000 participants                                              |
| Objectif     | Fédérer et stimuler la cohésion d'équipe.                    | Découvrir l'art du cocktail de façon conviviale.                  | Dynamiser un événement avec une activité courte et percutante.       | Découvrir, dégustez et apprendre.                                     | Offrir une experience cocktail haut de gamme et ludique.               |

# LES OPTIONS POUR COMPLETER L'EXPERIENCE

## AMUSE BOUCHE PAIRING COCKTAILS

En partenariat avec un traiteur talentueux.



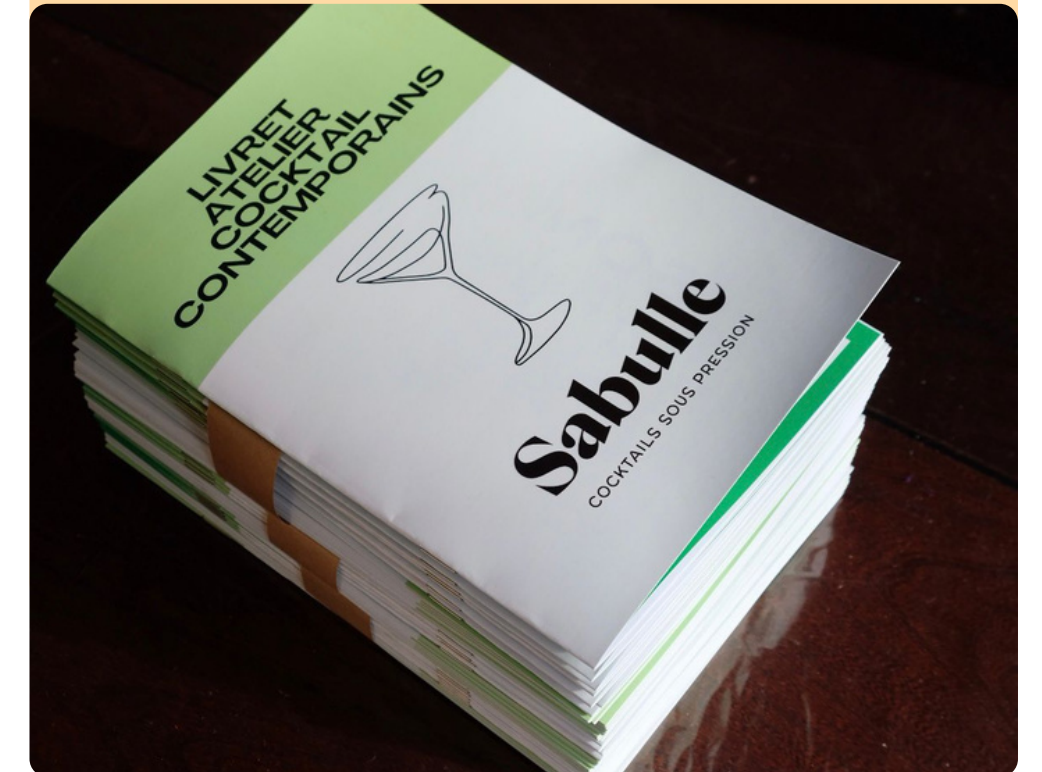
## PLANCHE MIXTE

Fromage, charcuteries de qualité et options végétariennes.



## LIVRET COCKTAILS

Livret cocktail avec les règles et techniques pour réaliser un bon cocktail. Histoires, anecdotes et un espace dédié pour écrire vos propres recettes.



# Sabulle

**ATELIER COCKTAIL**

**B2B**

**SABULLE-COCKTAIL.FR**

**06.50.74.94.54**

**sabulle.cocktail@gmail.com**

