

MAYBAR

Vous presente ses Cocktails

«Nous vous présentons notre carte de **Cocktails**. Vous aurez le choix entre la rubrique classique (qui regroupe les cocktails les plus connus pour plaire à tout le monde), et nos créations du moment (cette carte varie selon les saisons et les envies de nos Mixologues).»





Gin Tonic

Gin, citron vert et Tonic.

« Un Cocktail très désaltérant qui se boit très frais. »

Décoration : rondelle de citron.

Préparation au verre, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 16 cl.

Cuba Libre

Rhum, Coca cola et citron vert.

« Un Cocktail classique qui se boit facilement. »

Décoration : Rondelle de citron vert.

Préparation au verre, servie dans un verre type old fashioned avec des glaçons pleins.

Quantité : 20 cl.



Les Classiques



Bloody Mary

Vodka, Jus de tomate, Jus de citron jaune, Sel de cèleri, sauce Worcestershire, Tabasco.

« Un Cocktail au bon goût de tomate légèrement relevé. »

Décoration : rondelle citron jaune.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.

Mojito

Rhum, Citron vert, feuilles de menthe, sirop simple et perrier.

« Un Cocktail traditionnel qui fait toujours son effet. »

Décoration : tête de menthe.

Préparation au verre, servie dans un verre type Mojito avec de la glace pilée.

Quantité : 10 cl.



à votre service



Moscow Mule

Vodka, Ginger beer et citron vert.

« Un Cocktail aux saveurs de gingembre relevé grâce au citron. »

Décoration : Rondelle de citron.
Préparation au shaker, servie dans un verre type
Collins avec de la glace pilée.
Quantité : 14 cl.

Pina Colada

Rhum, Eau ou crème de coco et Jus d'ananas.

« Un Cocktail aux saveur exotiques qui rappelle les vacances. »

Décoration : Tranche d'ananas.
Préparation au shaker, servie dans un verre type
Collins avec des glaçons pleins.
Quantité : 18 cl.





Sex On The Beach

Vodka, Jus d'ananas, Jus de cranberry, crème de pêche et crème de framboise.

« Un Cocktail aux saveurs exotiques qui rappelle les vacances. »

Décoration : Tranche d'ananas.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons plein.

Quantité : 18 cl.

Spritz

Campari, Prosecco et Tonic.

« Un Cocktail pétillant avec une pointe d'amertume. »

Décoration : tranche d'orange.

Préparation au verre, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.





Tequila Sunrise

Tequila, Jus de citron jaune, Jus d'orange et sirops de grenadine.

« Un Cocktail aussi beau que bon. »

*Décoration : Rondelle d'orange.
Préparation au shaker, servie dans un verre type
Collins avec des glaçons pleins.
Quantité : 18 cl.*

Cocktails à la demande

*« Votre Cocktail préféré n'est pas sur notre
carte...*

*Pas de souci ! Demandez nous et nous le
ferons ! »*



Veirannais

Chartreuse verte, Limoncello, Citron vert et Top perrier.

« Un Cocktail au bon goût de chartreuse, sublimé grâce aux saveurs citronnées. »

Décoration : Rondelle de citron.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.



Banafrai

Malibu, Jus de banane, Jus de fraise et citron jaune.

« Un Cocktail au goût de fraise prononcé souligné par une saveur à la coco. »

Décoration : tranche d'orange.

Préparation au verre, servie dans un verre type Collins avec des glaçons plein.

Quantité : 18 cl.



Go Blue

Vodka, Jus de goyave, Jus de pomme et Curaçao.

« Un Cocktail fruité cachant la force de la Vodka. »

Décoration : Tranche de pomme.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 20 cl.



Tsikyto

Liqueur de vanille Tsiky, citron vert, Feuille de menthe, Rhum blanc et perrier.

« Un Cocktail type Mojito sublimé par une liqueur gourmande à la vanille. »

Décoration : Tête de menthe.

Préparation au verre, servie dans un verre type Mojito avec de la glace pilée.

Quantité : 18 cl.



MAYBAR

Vous presente ses Mocktails

«Un **Mocktail** et un cocktail sans alcool. Il est l'assemblage des termes anglo-saxons mock et cocktail qui signifient imitation et mélange. Ceux ci sont travaillés de façon à mettre en avant les ingrédients dit secondaires pour les cocktails (tel que sirop, jus de fruit, soda, eau aromatisée, ...). Nous vous proposons donc cette sélection de Mocktails afin de compléter vos envies pour vos évènements et n'oublier personne. »



Apple Mojito

Jus de pomme, citron vert, sirop simple, menthe et tonic.

« Un Mocktail au bon goût de pomme rappelant le fameux Mojito. »

Décoration : tête de menthe.

Préparation au verre, servie dans un verre type mojito avec de la glace pilée.

Quantité : 18 cl.



Bora Bora

Jus d'ananas, Jus de passion, Sirop de grenadine, Citron jaune.

« Un Mocktail aux saveurs exotiques. »

Décoration : tranche d'ananas.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Tumbler avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.



No Blue Lagoon

Jus de pamplemousse, Schweppes et Sirop de curaçao.

« Un Mocktail aux couleurs et saveurs alléchantes. »

Décoration : rondelle citron jaune.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons plein.

Quantité : 18 cl.



Pina No Colada

Lait de coco, Sirop simple et Jus d'ananas.

« Un Mocktail aux saveurs exotiques qui rappelle les vacances. »

Décoration : Tranche d'ananas.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.





Paradise

Jus d'orange, Jus d'ananas et sirop de framboise.

« Un Mocktail très fruité . »

Décoration : Tranche d'ananas.
Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.
Quantité : 18 cl.

Pétillant

Jus de framboise, citron jaune, feuille de menthe et top eau pétillante.

« Un Mocktail pétillant avec un bon goût de framboise. »

Décoration : givrage sucre.
Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.
Quantité : 18 cl.



Matcha Basilic

Miel, citron vert, feuilles de basilic et top
Schweppes matcha.

« Un Mocktail aux saveurs herbacées avec
une pointe d'amertume. »

Décoration : tête de basilic.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins
avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.



Fraise Basilic

Jus de fraise, Sirop de basilic, Citron
jaune et Eau pétillante.

« Un Mocktail pétillant aux saveurs légères
et très désaltérant. »

Décoration : rondelle de citron.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins
avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.



Macumba

Jus de framboise, de Fraise, d'Orange et de Pomme.

« Un Mocktail aux saveurs fruitées qui conviendra à tout le monde. »

Décoration : tranche d'ananas.

Préparation au shaker, servie dans un verre type Collins avec des glaçons pleins.

Quantité : 18 cl.



Les Options

Distributeur à eau aromatisée aux fruits de saison : 5 Litres

15 € HT

« Pour que les enfants ne se sentent pas oubliés »

Personnalisation du bar avec toile aimantable :

150 € HT

« Vous repartez avec la toile aimantable de 150cm x 100cm de votre création. »

Kit d'éthylotest x25 :

42,50 € HT

« Quand on tient à quelqu'un, on le retient. »

à votre service

Les Conditions Générales de Vente

- ✓ Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de détailler les droits et obligations entre :

La Société MAYBAR, Dénommée ci-après « Le Prestataire ».

Et,
Toute personne physique ou morale qui aura recours, par le biais d'une convention ou devis préalablement signé, aux services dispensés par Le Prestataire dont l'activité principale consiste en la création et la vente de cocktails avec ou sans alcool dans le cadre de l'animation d'un bar à cocktails sur les événements privés professionnels ou de particuliers.

Dénommée ci-après « Le Client ».

« Le Prestataire » et « Le Client » seront communément désignés par « Les Parties ».

- ✓ Le Prestataire s'engage à assurer la prestation de service exacte pour laquelle il a été sollicité. Il s'engage donc à respecter les souhaits du client, sa date, ses horaires, son lieu et sa demande.

A la fin de l'événement, si tous les cocktails et boissons commandées ne sont pas servis lors de la prestation, le prestataire récupérera l'intégralité des boissons restantes ainsi que les bouteilles vides dans un souci écologique afin de pouvoir faire le tri. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement ou remise auprès du Prestataire.

Le Prestataire respectera le Code Public de la Santé et refusera ainsi de servir de l'alcool aux mineurs de moins de 18 ans ou à toute personne en état d'ébriété apparente ou au comportement agressif sans pour autant être tenu responsable de la consommation ou surconsommation d'alcool de certains. Seule la responsabilité du client pourra être engagée.

- ✓ Le Client s'engage à collaborer activement avec Le Prestataire afin d'assurer le bon déroulement de l'animation. Il s'engage donc à informer le Prestataire de toute particularité qui n'aurait pas été prévue lors de la signature du bon de commande mais qui relèverait du bon sens.

Le Client a une obligation de moyens auprès de ses invités tant sur la mise à disposition que la prévention contre les risques liés à une consommation d'alcool. En cas de problèmes liés à une surconsommation d'alcool, seule la responsabilité du client pourra être engagée.

- ✓ La proposition devra obligatoirement mentionner :
 - La date de l'événement, l'heure et son lieu
 - La nature des cocktails à réaliser par le prestataire
 - Le tarif de la prestation en hors taxes et toutes taxes comprises
 - La signature du client pour validation

- ✓ La prestation de service est fournie aux tarifs de la Société MAYBAR en vigueur au jour de la passation du bon de commande. Les tarifs sont garantis durant la période de validité du devis. Le Prestataire s'accorde le droit de faire évoluer sa grille tarifaire à tout instant pour toutes futures propositions.

- ✓ Lors de la signature du devis,

Si l'événement a lieu dans plus de 4 semaines : un acompte de 40% du montant TTC est demandé au client. Le client aura ensuite jusqu'à 7 jours avant le jour de la prestation pour régler le solde.

Si l'événement a lieu dans moins de 4 semaines : le paiement de la totalité du montant du devis devra être effectué à la signature. En cas d'inexécution, le prestataire s'accorde le droit de ne pas assurer la prestation ou d'exiger une majoration forfaitaire relative au retard de paiement.

En cas d'annulation de la part du prestataire (cause maladie, accident,...) la somme versée sera intégralement remboursée.

- ✓ Toute modification du bon de commande moins de 7 jours avant la date prévue de la prestation sera refusée (sauf cas particulier jugé par le prestataire).

Toutefois, sur chaque prestation le prestataire s'engage à s'approvisionner plus que ce qu'il n'est prévu en termes de matières premières. Il s'engage à pouvoir réaliser des verres supplémentaires à hauteur de 15% du nombre de verres prévus sur la commande initiale.

D'autre part, le prestataire peut être amené, selon vos envies à prolonger les heures de service et les cocktails. Ces deux modifications possibles sont des frais supplémentaires facturés au client :

Boissons :

En fonction du nombre commandés

Heures supplémentaires :

+ 45,00€HT / heure / personne.

- ✓ Le prestataire se déchargera de toute responsabilité pour les cas suivants :
 - En cas de manque de matières premières lors de la prestation si le nombre de personnes présentes annoncées est inférieur au nombre de personnes réellement présentes à l'événement.
 - En cas d'impossibilité d'exécuter la prestation suite au manquement des obligations du client (date, heure et lieu de l'événement, nombre de personnes, etc...).

- ✓ Le prestataire met à disposition du client, pour le bon déroulement de la prestation, son bar mobile, sa verrerie, son matériel et ustensiles ainsi que ses matières premières, qui reste son entière propriété. En cas de casse, de dégradation ou de perte, une facturation supplémentaire sera établie :

- Verrerie 2,50€ HT/verre (une tolérance de casse sera mentionnée par le prestataire sur le bon de commande).
- Autres matériels : au coût de revient.

- ✓ Toute résiliation du bon de commande par le Client postérieurement à sa signature déchargera immédiatement le prestataire de toute obligation envers lui. Le client ne pourra prétendre à aucun remboursement des sommes (acompte ou solde) préalablement versées.

De plus, le Client reste redevable de la totalité du prix du bon de commande si l'annulation se fait moins de 7 jours calendaires avant la date prévue de l'événement, sauf cas de force majeure.

- ✓ Le Prestataire s'engage à ne pas partager, divulguer ou vendre les données confidentielles de ses clients en dehors de son propre usage. Toutefois, ces données peuvent être occasionnellement transmises à des tiers agissant pour le compte ou au nom de la société, dans l'intérêt du client et dans le cadre du bon déroulement de la prestation cocktail.

:

- ✓ Les présentes Condition Générales de Vente sont soumises à la législation française. Les deux parties s'engagent à essayer de régler tout différend à l'amiable. Sinon, le Tribunal de Commerce de Grenoble sera le seul compétent.

- ✓ Le Prestataire s'accorde le droit de modifier partiellement ou intégralement ses conditions générales de vente quand bon lui semble. Toute nouvelle version rentre en vigueur dès sa diffusion au client et sera applicable à tout nouveau devis ou avenant de contrat émis auparavant.

- ✓ Tout document administratif, commercial ou opérationnel communiqué au client appartient à la Société MAYBAR. Toute reproduction ou exploitation non autorisée dédits documents, par le client, est donc interdite.

à votre service