

Les packages Atelier Mixologie

- **45 minutes autour du cocktail**

Présentation générale de la mixologie puis des 2 cocktails classiques choisis par notre Chef barman : leurs histoires, ingrédients et associations.

Réalisation des cocktails par les invités après démonstration.

Dégustation des cocktails accompagnés d'empenadas réalisés par notre Chef cuisinier.

CHF 100. - par personne

- **1 heure autour d'un spiritueux**

Choix d'un spiritueux unique comme thème de l'atelier : explication sur la méthode de production, l'histoire et les origines de cet alcool par notre Chef barman.

Listing des cocktails classiques réalisables à base de ce spiritueux

Réalisation de 2 cocktails parmi ceux présentés ainsi qu'un service parfait du Gin Tonic.

Dégustation des cocktails accompagnés d'empenadas réalisés par notre Chef cuisinier.

CHF 150. - par personne

- **All-in-one**

Choix d'un spiritueux unique comme thème de l'atelier : explication sur la méthode de production, l'histoire et les origines de cet alcool par notre Chef barman.

Listing des cocktails classiques réalisables à base de ce spiritueux

Création d'un sirop maison et de l'infusion du spiritueux qui seront utilisés par la suite, comme ingrédients dans un cocktail qui aura été défini par l'ensemble des invités pendant la séance.

Dégustation des cocktails accompagnés d'empenadas réalisés par notre Chef cuisinier.

CHF 200. - par personne pour une durée de 1h30

