

COCKTAIL

BREUVAGES

Argotier

BAVARDS

COÛT MATIÈRE
MAÎTRISÉ

QUALITÉ
CONSTANTE

SIMPLICITÉ
MISE EN PLACE

GESTION STOCK
SIMPLIFIÉE

**CRÉATION/
BRANDING**
SUR MESURE

STAFF/SERVICE
FACILITÉ/OPTIMISÉ

GAMME RECETTES
COMPLÈTE/ÉQUILBRÉE

QUANTITÉ/QUALITÉ
OPTIMISÉ AU MAXIMUM

NOTRE CONCEPT

Nous proposons une gamme de cocktails premiums
prêts à boire en bouteilles.

Nous travaillons avec des liqueurs et spiritueux soigneusement sélectionnés, éprouvés et gagés
selon leur qualités gustatives, ainsi que pour les valeurs que nous défendons :

**SAVOIR FAIRE / PASSION / COMMERCE ÉQUITABLE / CIRCUIT COURT
EMPREINTE CARBONE RESPONSABLE / ENERGIES RENOUVELABLES**

Nos recettes sont élaborées sans ajouts de colorants ou de
conservateurs. Nous prenons grand soin (et plaisir)
à confectionner nos sirops et cordials en atelier.

NOS CRÉATIONS

Chaque création a son propre caractère, son identité.
Cette identité, nous l'associons à une expression d'argot ou de vieux jargons français,
pour lui apporter un supplément d'âme et une vraie singularité.

Ainsi sont nés **LES BREUVAGES BAVARDS**

Vous trouverez la définition de chaque recette sous cette forme :

COCKTAIL

1. Définition ou citation du mot ou expression d'argot français
2. Les 3 qualificatifs gustatifs qui définissent au mieux la recette



POUR NOS RECETTES CRÉATIONS, CE QU'IL FAUT RETENIR POUR LE CHOIX DE FORMATS



20cl x2



50cl x5



1L x10



20L x200

NOS CRÉATIONS

V O D K A



LE VELOURS *n.m.*

1. Profit, argent gagné, en particulier au jeu : *Sans doute les filles pouvaient se faire un peu de velours* (Boudard).
2. Cocktail profond, fruité et acidulé

INGRÉDIENTS

Vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine maison
(servir sur glaçons)

14%

R H U M



LE BÉGUIN *n.m.*

1. Amour non vénal, considéré comme un manquement grave aux règles du milieu.
2. Cocktail fruité, acidulé et charpenté

INGRÉDIENTS

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, jus de citron vert, sirop de cannelle maison, bitter (servir sur glace pilée)

14,7%

T E Q U I L A



L'APACHE *n.m.*

1. Voyou parisien du début du XXe s., tiré du nom propre Apache, une tribu indienne des États Unis.
2. Cocktail fruité, exotique et zesté

INGRÉDIENTS

Tequila, liqueur de banane du Brésil, triple sec, jus de citron vert, sirop de fève tonka, bitter curcuma maison
(servir sur glaçons)

15,5%

V O D K A



LE VERT-GALANT *n.m.*

1. Séducteur, qui aime le plaisir et les femmes : *Vous êtes assez vert-galant pour avoir une belle lignée* (Balzac)
2. Cocktail floral, zesté et fruité

INGRÉDIENTS

Le Philtre vodka, liqueur de pomme verte, jus de citron bio, basilic frais
(servir sur glaçons)

14%

NOS CRÉATIONS



GIN

LE COUCOU *n.m.*

1. Machine ou véhicule, en particulier avion.
2. Faire coucou à un homme, le tromper avec sa femme.
3. Cocktail floral, léger et botanique

INGRÉDIENTS

Gin français, Liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, sirop de myrtille maison 14,5%
(servir sur glaçons)



GIN

LE RITAL *n.m.*

1. Italien : *C'est des Ritals, bon Dieu ! Des Italiens ! Couchez-vous, bordel !* (Cavanna).
2. Cocktail zesté, acidulé et frais

INGRÉDIENTS

Gin, Select, jus de pamplemousse et citrons bios, sirop de romarin et poivre de Timut maison 13,7%
(servir sur glaçons)



VODKA

LE FRIPON *n.m.*

1. Personnage espiègle, malicieux. Adj. qui dénote une malice un peu provocante.
2. Cocktail acidulé, exotique et frais

INGRÉDIENTS

Vodka française bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio, sirop de citronnelle maison 13,9%
(servir sur glaçons)



RHUM

CASQUE D'OR *n.f.*

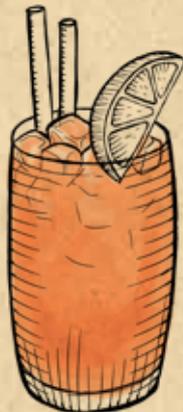
1. Jeune fille de joie romantique du XIXe s., déchaînant les passions aux sein de gangs parisiens.
2. Cocktail acidulé, fruité et puissant

INGRÉDIENTS

Rhum brun, liqueur d'ananas des Caraïbes, jus de citron vert, sirop de menthe fraîche maison 14%
(servir sur glaçons)

NOS CRÉATIONS

V O D K A



LA BABILLE *n.f.*

1. Lettre, missive, billet doux : *Il gardait toujours, dans son dossier mauve, toutes les babilles admiratives (Céline, 5)*

2. Cocktail frais, herbacé et intense

INGRÉDIENTS

Le Philtre vodka, liqueur de sureau sauvage, jus de citron et pamplemousse bios, sirop de verveine maison

(servir sur glaçons)

14%

G I N



À LA FRAÎCHE *loc. adv.*

1. À l'heure où il fait frais (le matin, et surtout, le soir) *On n'est pas bien là, à la fraîche ?!* (J. Pierre)

2. Cocktail doux, frais et floral

INGRÉDIENTS

Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

(servir sur glace pilée)

14%

B O U R B O N



L'AMERLOQUE *adj. et n.m.*

1. Américain des États-Unis : *Avec son passeport amerloque, il l'avait belle, lui* (Malaquais).

2. Cocktail gourmand, herbacé et charpenté

INGRÉDIENTS

Bourbon, amaretto, jus de citron vert, Angostura, bitter citron sauvage, sirop de romarin maison

(servir sur glaçons)

14,9%

V O D K A



LA BRINGUE *n.f.*

1. Partie fine, orgie : *Nous avons fait ici de ces bringues ! Comme la fois où tu es montée nue sur la table ?* (Vilar).

2. Cocktail rond, fruité et frais

INGRÉDIENTS

Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron bio, cordial de vanille et thym maison

(servir sur glaçons)

14%

NOS CLASSIQUES

GIN



LE NEGRONI *n.m*

1. En 1919, Camillo Negroni demande au barman de réhausser au gin son classique americano...et voilà!
2. Cocktail amer, puissant et botanique

INGRÉDIENTS

Gin français bio, Vermouth de Pineau des Charentes, Campari

(servir sur glaçon, un très gros de préférence) 23,5%

BOURBON



LE OLD FASHIONED *n.m.*

1. Un classique parmi les classiques, créé au XIXe s. Aussi simple de composition, qu'exigeant d'exécution
2. Cocktail doux, puissant et aromatique

INGRÉDIENTS

Bourbon, Angostura bitters, sucre bio français

(servir sur glaçon, un très gros de préférence) 28%

MEZCAL



LA MEZCAL MARGARITA *n.f.*

1. Merci à Margaret «Margarita» Sames, qui en 1948 régale tout ses convives avec ce cocktail maison.
2. Cocktail amer, fumé et frais

INGRÉDIENTS

Mezcal, triple sec, jus de citron vert pressé, sirop simple bio fait maison

(servir sur glaçons)

16,6%



COMMENT SERVIR ?



✓ Charger tout le godet en glaçons ou glace pilée



✓ Bourlinguer fortement la boutanche



✓ Tasser à rabord le godet (10cl en moyenne, c'est nickel)



✓ Enjoliver et lever le coude avec joisse

NOS FORMATS

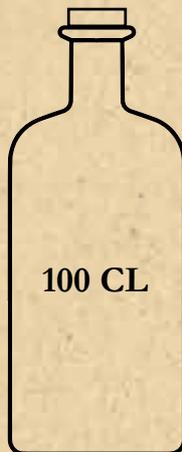
P'TITE SOEUR
(2 CKTLS)



FORTICHE
(5 CKTLS)



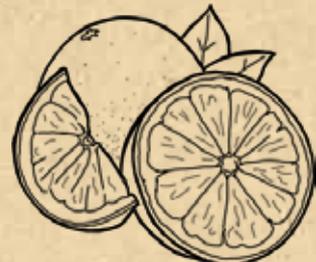
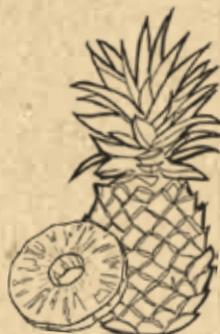
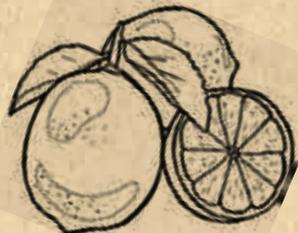
MASTARD
(10 CKTLS)



FÛT 20 L
AVEC TIREUSE
(200 CKTLS)

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Une gamme de fruits déshydratés sélectionnés avec soin pour enjoliver vos godets





Notre coeur de métier, c'est également l'accompagnement de professionnels.
La solution du cocktail prêt à boire répond à des problématiques précises
rencontrées dans les milieux
de la restauration, l'événementiel, l'hôtellerie ou le bar.



Nous sommes à votre disposition pour échanger sur vos besoins,
vos différentes problématiques.
Nos multiples profils au sein de l'équipe ARGOTIER nous permettent
de vous accompagner efficacement sur
**la mise en place simple, rapide et sur mesure de la solution du
cocktail prêt à boire.**

N'hésitez pas à nous contacter pour étudier votre projet :

contact@argotier.fr

07 49 47 09 69



argotier_cocktail



Argotier.cocktail