

Meat.

COCKTAIL

Meat
COCKTAIL
NEGRO

Meat
COCKTAIL
COLD BREW
MARTINI

Meat
COCKTAIL
AVIATION




Meat
COCKTAIL
LATTE

Meat
COCKTAIL

Meat
COCKTAIL

Ouvrez, versez, dégustez.

 07.50.92.42.91.

   @neat.cocktail

 contact@neatcocktail.fr

 neat-cocktail.com

Neat.

COCKTAIL

Ouvrez, versez, dégustez.

Neat Cocktail, la marque de cocktails en bouteille qui s'invite à votre table

Neat Cocktail

Tous nos cocktails sont prêts à boire sans aucun ajout nécessaire. Les seules actions que vous avez à faire : Ouvrez. Versez. Dégustez.

Notre histoire

Neat Cocktail, c'est l'histoire de trois amis : Benjamin, Yohann et Valentin, issus du monde de l'hôtellerie, de la restauration et du bar.

A l'origine, nous avons créé Neat cocktail pour aider les professionnels des CHR (cafés, hôtels, restaurants) à pallier au manque de personnel et de savoir-faire.



Que signifie

Neat.

Emprunté de l'anglais, « Neat » est le mot qui définit le mieux notre vision du cocktail « prêt à déguster ». Un spiritueux servi « Neat » est versé de la bouteille au verre sans ajout. Littéralement le mot « Neat » signifie : « soigné, pur, élégant ».

Notre philosophie

Nous avons sélectionné nos produits avec soin en étant attentifs à leurs provenance, leurs qualité et leurs conditions de fabrication.

Tous nos cocktails sont fabriqués en Ile-de-France de façon artisanale.

Nous limitons au maximum notre empreunte carbone grâce à la provenance de nos matières premières.

Nous travaillons avec une dizaine d'entreprises françaises pour nos matières premières.



Une proposition unique

Nous prouvons que les cocktails prêts à boire sont synonyme de qualité

Les avantages des cocktails en bouteilles sont nombreux, tant du point de vue de l'efficacité opérationnelle que de la satisfaction client.

Chaque cocktail est parfaitement équilibré et permet d'avoir une qualité constante. Nos cocktails s'adaptent à tout type d'utilisation, des mini bars d'hôtels à de grands événements en passant par du service en restaurant ou en bar.



20 cl



70 cl



300 cl
500 cl

Nous faisons aussi du fût 20L à la demande

Les cocktails en bouteilles réduisent le temps de service, ce qui est essentiel dans un secteur où l'efficacité est cruciale. Les établissements peuvent ainsi répondre à la demande plus rapidement, en particulier pendant les heures de pointe.

Notre gamme de cocktails variée permet de faire une carte de cocktails s'adaptant à tous les goûts. La rapidité d'exécution et la variété des cocktails permet une augmentation du chiffre d'affaires



Nos Cocktails

Inspirés des classiques



Aviation 1917

Vodka française
Liqueur de violette française
Liqueur de marasquin Française
Liqueur de sapin Française
Acidifiant fait par nos soins

La Piña (Piña Colada revisitée)

Rhum de la Maison Ferrand
Rhum agricole
Liqueur de coco française
Eau de coco
Sirop d'ananas français
Acidifiant fait par nos soins



Negroni

Gin fait par nos soins
Campari
Vermouth rouge français

Espresso Martini

Vodka française
Liqueur de café bio française
Infusion à froid de café du torréfacteur parisien Lomi
Sirop d'agave bio



Nos Cocktails



Oro Daiquiri

Rhum de la Maison Ferrand
Rhum agricole
Sirop d'agave bio
Acidifiant fait par nos soins

Manhattan

Bourbon
Whisky de seigle
Vermouth rouge français
Liqueur de marasquin française
Sherry pedro ximenez
Angostura bitter



Nos cocktails Signature



Vermeil

Vodka française
Crème de cassis IGP française
Crème de cerise française
Crème de bergamote française
Acidifiant fait par nos soins

Pastel

Pastis artisanal parisien
Liqueur de bergamote française
Vermouth rouge français
Thé noir fumé
Acidifiant fait par nos soins

