

ATELIER DÉGUSTATION

CORPORATIF



INFORMATION SUR L'ACTIVITÉ

- Durée : 2 heures
- 1 alcool de base
- Fruits, jus et autres ingrédients
nécessaire à la préparation
- Verre et mixeur

ATELIER Cocktails & Mixologie

Venez apprendre les bases et les secrets d'un bon cocktail. Notre experte en mixologie vous enseignera l'ABC du cocktail mais aussi vous partagera des trucs simple pour en réaliser à la maison.

Un atelier interactif et sensoriel où vous découvrirez les règles de base et les meilleurs trucs pour réussir à tout coup vos cocktails avec des recettes simples et facile à reproduire. Vous découvrirez les principaux spiritueux et leurs spécificités pour la réalisation de cocktails. Seront abordés : le choix des alcools, les grandes recettes classiques, les types de verres, l'utilisation du shaker et autres accessoires de bar, les portions dans l'alcool, sans oublier la décoration du verre.

Trois cocktails et différentes dégustations composent ce cours.

NOTE : Si vous avez des couleurs, des goûts particuliers ou des thèmes précis, ne vous gênez pas à en informer notre mixologue qui se fera un plaisir de rendre votre expérience unique et personnalisée. Vos attentes et la satisfaction de nos clients est la clé de notre succès.

Au plaisir de déguster avec vous!

– L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

Pour réservation :
Manoushka Ross, Booking Agent
514 792-9680
manoushka@vinsaufeminin.com

vinsaufeminin.com

Suivez-nos événements!



VINS AU
FÉMININ