

# CARTE DE COCKTAILS



1DAY1EVENT  
COCKTAILS & GASTRONOMIE

## « Quelques classiques »

Vous pouvez sélectionner parmi cette liste (non exhaustive) un choix de cocktails différents que vous souhaitez sur votre carte. Pour que les cocktails soit à notre image, nous avons sélectionné des alcools de qualité, ainsi que des purées de fruits et jus de fruits 100% pur jus. Rien n'est laissé au hasard pour que le rendu qualitatif soit à la hauteur de vos attentes.

**Mojito Cubain** : Rhum cubain, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Perrier. (Si vous le souhaitez, il est possible de le décliner, aux fruits, royal, etc...).

**Cosmopolitan** : Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus d'airelles.

**Margarita** : Téquila, Cointreau, jus de citron. (Ce cocktail peut être décliné dans des versions aux fruits).

**Moscow Mule** : Vodka, jus de citron vert, ginger beer

**La Dolce Vita** : Vodka, 4 raisin frais blanc, angostura bitters orange, miel, prosecco

**Porn Star Martini** : Vodka, sirop de vanille, purée fraîche de fruit de la passion, jus de citron vert, Prosecco.

**Amaretto Sour** : Amaretto, jus de citron jaune, blanc d'œuf et Angostura bitters (déclinable avec plusieurs alcools, whisky, vodka, gin, ...).

**Old Fashioned** : Alcool au choix, sucre, Angostura bitters (Le but de ce cocktail est de mettre en avant le spiritueux sélectionné).

**White Lady** : London dry gin, triple sec, jus de citron

**Negroni** : London dry gin, Campari, Martini rouge

**Milano** : Vodka, Campari, Martini rouge

**French 75** : London dry gin, jus de citron, sucre, Champagne

**Mint Julep** : Feuilles de menthe fraîches, whiskey bourbon, sucre, Angostura bitters

**Vieux carré** : Whiskey bourbon, cognac VSOP, Bénédictine, Martini rouge, Angostura bitters, Peychaud's bitters

**Dark 'n' stormy** : Rhum noir, jus de citron vert, sucre, ginger beer

**God Father** : Amaretto, Scotch whisky. (On peut proposer 2 variantes : le God Mother, où l'on remplace le scotch par de la vodka. Ou alors le God Child où le whisky est substitué par du Cognac.)

**Alabama Fizz** : Gin, sucre, jus de citron vert, feuilles de menthe, Perrier.

**Pisco Sour** : Pisco (alcool à base de vin provenant du Chili ou du Pérou), sucre, citron vert, blanc d'œuf (pour les végétaliens ou les intolérants à l'œuf, nous pouvons remplacer l'œuf par du jus de pois chiche).

**Daiquiri** : Rhum blanc cubain, jus de citron vert, sucre. (Nous pouvons vous les proposer aromatisés si vous le souhaitez.)

**Grapefruit Julep** : Vodka, menthe fraîche, miel, jus de citron vert, jus de pamplemousse rose frais.

**Bellini** : Purée de pêche blanche, crème de pêche, Champagne

**Rob Roy** : Vermouth rouge, scotch whisky, Angostura bitter

**Americano** : Campari, vermouth rouge, Perrier

**Tequila Sunrise** : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

**Salty Dog** : Vodka, liqueur Luxardo, jus de pamplemousse frais

**El diablo** : Tequila, crème de cassis, ginger ale

**Mint Julep** : Bourbon, Feuilles de menthe, sucre en poudre

**Bloody Mary** : Jus de tomate, tabasco rouge, sel de celeri, sauce Worcestershire, poivre noir, jus de citron, vodka

**Aviation** : Rye whisky, marasquin, jus de citron

**Raspberry Mule** : Vodka, framboise fraîche, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, ginger beer.

## « Les créations »

Comme pour la formule « les Classiques », les produits utilisés sont sélectionnés par nos soins : purées de fruits, alcools de qualité, jus de fruits 100% pur jus. Vous pouvez sélectionner soit nos créations, ou décider d'avoir votre création en fonction de vos goûts. A vous de choisir.

- **Pear to pear** : Amaretto, gin Beafeeter, jus de citron vert, purée de poire fraîche, bitter chocolat  
→ Cocktail élaboré à l'occasion du Nice Jazz Festival 2015. C'est le cocktail qui s'est le plus dégusté sur la semaine. Une vrai réussite.
- **Brazilia Ginger** : Cachaça, jus de citron vert, purée de mangue, Ginger ale  
→ Cocktail imaginé au Bar les Viviers à Nice du Restaurant « Le Plongeur ». Cocktail créé pour une cliente adorant la cachaça.
- **1Day's** : Gin G'Vine, Citron vert, Sucre de liqueur June (Fleur de vigne), Framboise fraîche  
→ Cocktail qui fut créé à l'occasion de l'ouverture de la boutique Hermès. Un cocktail surprenant car les produits utilisés sont très peu connus.
- **Whisky Time** : Whisky Bourbon, Sirop d'érable, Citron vert, Bitter BBQ, Vin rouge  
→ Cocktail destiné à une clientèle qui souhaite découvrir le Whisky ou le redécouvrir sous la forme d'un cocktail. C'est un cocktail que nous avons fait durant un mariage pour le marié fan de whisky. Il a adoré.
- **OSS 117 Martini** : Cognac VSOP, Bonal, Bitter orange bergamote, pruneaux.  
→ Cocktail imaginé lors du concours des trophées du Bar 2016 par Romain Wikart. Nous savons ce que désire James Bond, Romain a imaginé ce que souhaiterait OSS 117 dans les mêmes situations que James Bond.
- **Kiwi Colada** : Rhum blanc, sirop de kiwi, kiwi frais, purée de coco.  
→ Cocktail imaginé au bar « les viviers » au restaurant « Le Plongeur » pour un client souhaitant un twist de la célèbre Piña Colada. fraîcheur garantie.
- **La Julia** : Rhum blanc, framboises fraîches, citron vert, sirop de sucre de canne, Schweppes tonic « pink pepper ».  
→ Cocktail imaginé au bar « les viviers » du restaurant « Le Plongeur » en hommage à la femme du chef barman des lieux. Un cocktail pétillant et très aromatique.

**Naturellement, nous pouvons vous proposer d'autres cocktails, ainsi que des cocktails sans alcool, si vous le souhaitez.**

## Les « DETOX »

Les cocktails sont souvent perçus comme mauvais pour la santé, mais ils peuvent également être source de bien-être.

En effet, les vertus anti oxydantes, énergisantes et détoxifiantes de certains fruits, légumes, plantes ou épices peuvent constituer de véritables sources de bienfaits, et l'avantage... c'est que c'est délicieux. Voici juste quelques exemples :

- **Le Relax** : Purée fraîche d'ananas – Purée fraîche de coco – jus de citron vert frais – sirop de kiwi maison.
- **Le Restore** : Jus de Betterave – Purée fraîche de framboise – jus de citron vert – gingembre frais pilonné
- **Le Refresh** : Purée de pomme verte – purée de myrtille – jus de citron vert – menthe fraîche
- **Le Enhance** : Purée de cerise noire – sirop de chocolat noir maison – jus de citron vert – jus de cranberry

Le saviez-vous ?

**L'Ananas** contient de la broméline reconnue pour ses propriétés anti-inflammatoires.

**Le Citron** et la lime renferment divers composants qui ont un effet favorable sur la santé.

**La betterave** est un des légumes ayant le meilleur pouvoir antioxydant grâce à aux bétalaïnes qu'elle contient, une famille de pigments contribuant à sa couleur prononcée

**Le gingembre** ne contient pas moins de quarante molécules antioxydantes

**La myrtille** est particulièrement riche en anthocyanosides, flavonoïdes très puissants dans la lutte contre la dégradation cellulaire due aux radicaux libres.

**La menthe** est riche en acide rosmarinique, un antioxydant puissant, mais également un antiviral, un antibactérien et un anti-inflammatoire.

**La cerise** est riche en potassium et contient également du calcium, du phosphore et du sodium. C'est aussi un régulateur du foie et de l'estomac. De plus il a été récemment découvert que la cerise contient de fortes quantités d'anthocyanines, un antioxydant aux propriétés anti-inflammatoires très puissantes.

**La cranberry** possède une saveur acidulée et cela en fait un ingrédient original à ajouter aux cocktails. Son jus rafraîchissant préviendrait l'apparition de plusieurs maladies, comme le cancer, les problèmes cardio-vasculaires, ou encore les maladies neurologiques.

**Le chocolat**, bien qu'il contienne des gras saturés, il s'agit principalement d'acide stéarique, un gras qui n'est pas néfaste et qui exercerait même certains effets bénéfiques sur le plan cardiovasculaire.

Carte réalisée par Romain Wikart, chef barman de 1Day1Event.

## Le « Sur Mesure »

Vous pouvez décider aussi, de ne pas faire dans le conventionnel. Nous nous déplaçons avec tous nos produits, nos matières premières, nos fruits frais et notre matériel. Et pour la carte des cocktails, voyez tout simplement avec votre barman (ou vos barmen).

Ici, il n'y a que du sur mesure, que des créations en fonction des goûts de vos invités. Fruits frais pressés, mixés, des décorations audacieuses, des mélanges sur l'instant, un choix d'alcools impressionnant, rien n'est laissé au hasard pour surprendre vos amis, et faire découvrir de nouvelles choses.

Le « sur mesure » n'a jamais aussi bien porté son nom...



1DAY1EVENT  
COCKTAILS & GASTRONOMIE