

A close-up photograph of a bartender's hands pouring a creamy, light-colored beverage from a stainless steel shaker into a glass. The glass is held by the bartender's other hand and contains a drink with a thick white foam top, garnished with dark, leafy herbs. The background is dark and out of focus, emphasizing the action of pouring.

Mixologie à la maison

SAINT  CLAIR

Le goût de la rencontre

Des offres pour *garder le lien*

LA BOX COCKTAIL

Une attention livrée à domicile

Continuez à garder du lien avec vos clients et partenaires en leur livrant une attention festive avec une box cocktail DIY. Un atelier ludique et de qualité à faire soi-même à la maison.



LE e-ATELIER COCKTAIL EN LIVE

Offrir un moment de partage convivial

Continuez à créer pour vos clients et collaborateurs des rencontres authentiques et d'exception, riches de partages et de découvertes, avec une masterclass cocktail en live, accompagnée des conseils d'un pro.



La box cocktail

La Box Cocktail

livrée à domicile

La Box Cocktail, une nouveauté
Saint Clair à offrir à vos clients et
partenaires en livraison à domicile

Une fusion du physique et du digital
pour une expérience 360° en immersion
dans l'univers de la mixologie depuis chez soi.
Pas besoin d'aller faire les courses,
ni d'être fin connaisseur.
Tout est prévu, prêt à être utilisé.

Les enjeux ? Offrir un moment combinant fun, technique
et partage de connaissances pour reproduire les mêmes
cocktails que les professionnels de la mixologie.

Et pour compléter ce moment ludique,
nos chefs vous proposent des **gourmandises salées**
pour accompagner votre dégustation.



Une offre *clé en main*



LES **INGRÉDIENTS**
ESSENTIELS À
L'ÉLABORATION DE
2 COCKTAILS AVEC ALCOOL
ET **2 SANS ALCOOL**



UN **USTENSILE PRO**
DE MIXOLOGUE



UNE **MASTERCLASS EN**
VIDÉO ASSURÉE PAR
UN **BARMAN PRO**
VIA UN LIEN ET QR CODE



2 GRIGNOTAGES SALÉS
RÉALISÉS PAR NOS CHEFS
SAINT CLAIR



LES **FICHES RECETTES**
DES COCKTAILS
À RÉALISER CHEZ SOI

La Box Cocktail

en 2 variations

2 variations au choix pour
réaliser vos deux cocktails
et deux mocktails

1. OLD FASHIONED ÉPICÉ & THÉ GLACÉ

Rhum
Sirop d'épices
Bitter Epices
Garnish



2. LONDON MULES & THÉ GLACÉ

Gin aux agrumes
Sirop de Poivre de Timut
Jus de citron vert
Garnish

ET DANS CHAQUE BOX :

- Une cuillère à mélange digne de celle des pros,
- Des pailles éco-responsables,
- Deux boîtes de grignotages salés : mélange épicé et mix de sablés au parmesan.

La Box Cocktail

en pratique

1. Le choix de la box

Vous choisissez parmi les deux box disponibles à base de Rhum ou Gin.

2. En amont

Vous nous envoyez la liste des heureux destinataires avec leurs adresses et contacts téléphoniques via un fichier excel.

3. Le jour J

Nous convenons d'une date à laquelle les box seront acheminées, et d'un créneau horaire de 4h pour la livraison de celle-ci.

4. La Masterclass

Une masterclass est disponible via un lien et un QR code, elle peut être visionnée autant de fois que souhaitée !
En option, celle-ci peut être réalisée en live.



Une prestation *sélon vos besoins*

La box livrée : 79 €^{HT} l'unité

Minimum de commande : 50 box
Délai de commande : 15 jours minimum



En options

Création de votre recette
personnalisée
+ 390 € HT

Masterclass en live
pour plus d'interactions
avec vos participants
+ 390 € HT

En bonus, pour toute
commande de plus de 500
box, toutes ces options vous
sont offertes !



Le e-atelier cocktail en live

Le e-atelier cocktail

L'évent en devenir

En quelques mots

Véritable art en vogue, la mixologie est toutefois souvent oubliée à la maison, faute d'ingrédients ou de matériel à disposition.

Nous avons donc conçu un **atelier digital de mixologie** afin de réaliser des **cocktails en DIY depuis chez soi** accompagné par un professionnel en live.

A l'issue de l'atelier, la possibilité de déguster son cocktail avec les autres participants grâce au **e-apéro** !



Des cocktails de pro à la maison

Le matériel et les recettes sont adaptées pour être réalisées avec les **ustensiles du quotidien** que l'on possède dans sa cuisine.

A la carte, des cocktails de pro, smoothies et jus originaux pour tous les goûts !

Mais aussi, des **recettes exclusives Saint Clair** pour accompagner la dégustation de votre cocktail.

Une offre *clé en main*



UN ATELIER PRIVÉ DE
30MN ASSURÉ PAR
UN **BARMAN PRO**
EN LIVE OU EN DIFFÉRÉ
SUR UNE **PLATEFORME**
DIGITALE



UN **CHAT**
POUR RÉPONDRE
À TOUTES LES
QUESTIONS EN LIVE



LES **FICHES RECETTES**
DES COCKTAILS
À RÉALISER CHEZ SOI
AVEC DES **USTENSILES**
DU QUOTIDIEN



DES **RECETTES**
EXCLUSIVES
SAINT CLAIR POUR
ACCOMPAGNER
VOTRE COCKTAIL



UN **ESPACE PRIVATIF**
EN **VISIOCONFÉRENCE**
POUR UN **E-APERO**
ENTRE PARTICIPANTS
À L'ISSUE DE L'ATELIER

L'atelier *en pratique*

1. Préparation

Nous convenons ensemble d'une date et d'un créneau horaire pour la tenue de votre atelier.

Puis, nous vous transmettons la liste des ingrédients, le matériel nécessaire et la fiche recette Saint Clair d'accompagnement, ainsi que le lien vers la plateforme digitale.

2. Invitation

Conviez vos invités à l'atelier et communiquez-leur la liste de courses, la fiche recette et le matériel nécessaire, ainsi que le lien vers la plateforme.

3. Jour J

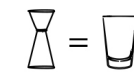
N'oubliez pas de rappeler à vos invités l'atelier, ainsi que le lien vers la plateforme pour y assister.

A la fin de l'atelier, n'hésitez pas à partager le lien replay auprès des participants, et même aux absents ! Ils seront sûrement ravis de pouvoir y participer plus tard, en cas d'indisponibilité.

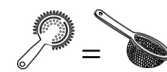
Exemple d'atelier

LES INGRÉDIENTS & LE MATÉRIEL POUR LE COCKTAIL

4 cl de vodka
20 cl de soda Ginger Ale ou Ginger beer
1 petite botte de basilic ou de menthe
1 pincée de piment en poudre
1 citron vert
20g de sucre
des glaçons



Jigger = Verre à shot



Strainer = Passoire



Shaker = Pot de confiture vide

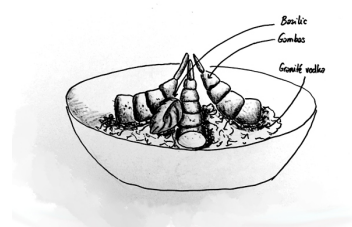


Presse-agrumes



Economie

LA RECETTE SAINT CLAIR



Gambas à la vodka,
piment doux & basilic

par *Christophe Larrat*
CHEF/EXÉCUTIF DES CUISINES

[Cliquez sur l'image pour découvrir la recette](#)

L'ATELIER COCKTAIL DIGITAL





Une prestation *modulable*

NOMBRE DE
PARTICIPANTS

PRIX HT
PAR PERSONNE

21 - 50	37 €
51 - 100	29 €
101 - 500	21 €
501 - 1000	14 €
1001 - 2000	8 €



SAINT  CLAIR

Votre contact
privilegié

Marine HOCQUARD

01 55 39 30 49 / 06 65 46 10 90

marine.hocquard@saintclair.com

Suivez-nous sur



@saintclairletraiteur

WWW.SAINTCLAIR.COM