

COCKTAIL



Découvrez nos

# COCKTAILS PRÊTS À BOIRE HAUT DE GAMME ET ÉCO-RESPONSABLE



**QUALITÉ**  
*constante*



**SERVICE**  
*rapide*



**STAFF**  
*optimisé*




## NOTRE OBJECTIF :

Faciliter le turbin des tôleurs et professionnels du CHR avec la mise en place d'une offre cocktail haut de gamme et éco-responsable.

## NOS PARTENAIRES ENGAGÉS :



**Gault & Millau**

 **écotable**





## NOTRE SOLUTION



**SIMPLICITÉ**  
*de mise en place*



**GAMME**  
*équilibrée*



**COÛT**  
*maîtrisé*

La solution parfaite pour répondre aux problématiques des CHR.  
En tant que producteurs artisans avec la main sur la chaîne de production, nous sommes en capacité de fournir un produit sur mesure jusqu'à l'étiquette

Nos cocktails permettent également un service d'exploitation via une licence 3.

## NOS ENGAGEMENTS



**PACKAGING**  
**ECO-RESPONSABLE**

Étiquettes sans bois,  
bouteilles en verre recyclé,  
cartons 100% recyclables



**SPIRITUEUX**  
**HAUT DE GAMME**

Sélection produits  
d'exception



**SOURCING**  
**BIO**

Sucre issu de betteraves  
bios, concombres bios, jus  
de citron bio etc..



**PRODUITS**  
**LOCAUX**

Priorité à la solution  
française et/ou locale

## 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**



# N O S C O C K T A I L S

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 FAIR, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine fait maison.

(servir sur glaçons)

14%

R H U M



## LE BÉGUIN *n.m.*

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

### INGRÉDIENTS

Rhum brun Plantation Original Dark, rhum blanc Plantation 3 stars, liqueur d'abricot du Roussillon, Angostura bitters, triple sec Ferrand Curaçao, jus de citron vert, cordial de cannelle fait maison.

(servir sur glace pilée)

14,8%

B O U R B O N



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

1. Américain des États-Unis : *Il avait des cheveux dorés, légèrement bouclés, un peu amerloque sur les bords* (O. Orban).
2. Cocktail gourmand, herbacé et charpenté.

### INGRÉDIENTS

Bourbon Buffalo Trace, Amaretto, jus de citron vert, Angostura bitters, Suze, cordial de romarin fait maison.

(servir sur glaçons)

15,1%

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 FAIR, crème de pêche, triple sec Ferrand Curaçao, jus de citron bio, cordial de thym et vanille fait maison.

(servir sur glaçons)

14,4%



# N O S C O C K T A I L S



G I N

## 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, acidulé et botanique.

### INGRÉDIENTS

Gin Citadelle, liqueur de kumquat FAIR, liqueur de violette, jus de citron bio, cordial de myrtille fait maison.

(servir sur glaçons)

15,4%



G I N

## LE RITAL *n.m.*

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

### INGRÉDIENTS

Gin Nouaison, Select, jus de citron bio, jus de pamplemousse, cordial de romarin et poivre de Timut fait maison.

(servir sur glaçons)

13,7%



V O D K A

## LE FRIPON *n.m.*

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

### INGRÉDIENTS

Vodka FAIR, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio, cordial de citronnelle fait maison.

(servir sur glaçons)

13,9%



R H U M

## CASQUE D'OR *n.f.*

1. Jeune fille de joie romantique du XIXe s., déchaînant les passions aux sein de gangs parisiens.
2. Cocktail zesté, exotique et frais.

### INGRÉDIENTS

Rhum blanc Plantation 3 Stars, liqueur d'ananas des Caraïbes, jus d'ananas, jus de citron vert, cordial de menthe fraîche fait maison.

(servir sur glaçons)

14%



# N O S C O C K T A I L S

## R H U M



### LE TOMBEUR *n.m.*

1. Qui séduit facilement, qui accumule les conquêtes : *L'as de la java musette, le tombeur des bals populaires (Renaud).*
2. Cocktail intense, fruité et épicé.

#### INGRÉDIENTS

Rhum brun Plantation Original Dark, rhum blanc Plantation 3 Stars, liqueur de passion, liqueur de gingembre, jus de citron vert, jus d'orange, bitter de cardamome et cordial de kiwi vanille faits maison. *(servir sur glaçons)*

15%

## 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 végétal, frais et floral.

#### INGRÉDIENTS

Gin Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche, cordial bio fait maison.

*(servir sur glace pilée)*

14%



# N O S C O C K T A I L S



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 Nouaison, 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 Buffalo Trace, Angostura bitters, sucre bio français.

*(servir sur glaçon, un très gros de préférence)*

28%



MEZCAL

## LA MEZCALITA *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 De Sanchez, triple sec Ferrand Curaçao, jus de citron vert, cordial simple bio fait maison.

*(servir sur glaçons)*

16,6%



## COMMENT SERVIR ?



✓ Charger le godet en glaçons ou glace pilée



✓ Bourlinguer fortement la boutanche



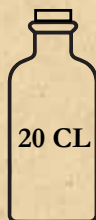
✓ Tasser le godet à hauteur de glaçons



✓ Enjoliver et lever le coude avec joisse

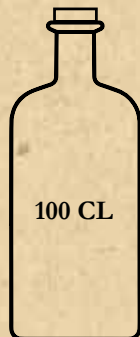
## NOS FORMATS

**x2**  
COCKTAILS



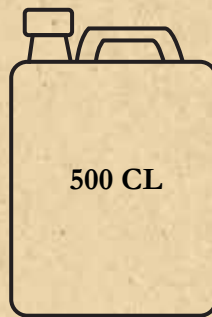
**P'TITE SOEUR**

**x10**  
COCKTAILS



**MASTARD**

**x50**  
COCKTAILS



**GOURDE 5L**

**x200**  
COCKTAILS



**FÛT 20L+ TIREUSE**

## 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.**

**Retrouvez nous sur [Argotier.fr](http://Argotier.fr)**

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

**[luca@argotier.fr](mailto:luca@argotier.fr)**  
**07 49 18 75 16**



[argotier\\_cocktail](https://www.instagram.com/argotier_cocktail)



[Argotier.cocktail](https://www.facebook.com/Argotier.cocktail)



[www.linkedin.com/company/argotier/](https://www.linkedin.com/company/argotier/)