



1,5 ONCE DE RHUM BLANC



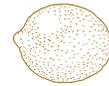
GLAÇONS



2 C.A.T. DE SUCRE

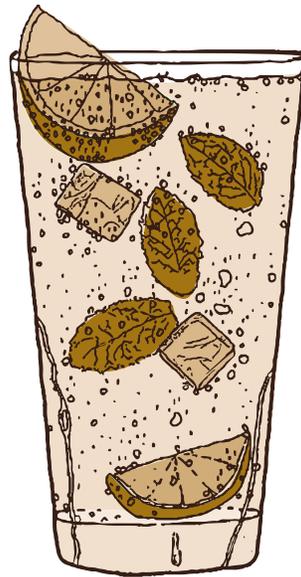


SODA



1 ONCE DE JUS DE LIME FRAIS

## ATELIER DE



## CRÉATION DE COCKTAILS



PAILLE



6 FEUILLES DE MENTHE



VERRE

*Gaspar*  
TAVERNE

## **MIXOLOGIE** (N.F)

Fusion entre les termes «mixer» (mélanger) et le suffixe «-logie» (science de). Désigne la connaissance et la capacité à mélanger des boissons diverses (alcool, jus, sirops, ingrédients divers) pour réaliser des cocktails.

---

---

# ENTREZ DANS LE MONDE DE LA MIXOLOGIE !

La Taverne Gaspar vous offre une activité amusante et conviviale en équipe ou entre amis.

## **DÉROULEMENT ET CONTENU DE L'ACTIVITÉ :**

Votre barman vous présentera les différents types d'alcools ainsi que leur mode de conception. Puis, vous découvrirez les différents instruments utilisés dans la création de cocktails.

Par la suite, c'est à votre tour de tester vos talents !

Votre barman vous fera d'abord une démonstration, puis en petits groupes de 4 personnes, vous réaliserez votre propre cocktail !

### **FORFAIT 1**

Atelier  
(inclut le cocktail de votre création)

Menu 3 services à partager  
(Pique-Assiette, Côtes levées au Jack Daniel's et notre fameux *mac & cheese*, S'mores maison)

**70\$**/pers.\*

### **FORFAIT 2**

Atelier  
(inclut le cocktail de votre création)

Notre *Pique-Assiette* à partager

**45\$**/pers.\*

### **FORFAIT 3**

Atelier  
(inclut le cocktail de votre création)

**35\$**/pers.\*