G&T

EXPERIENCE

www.GIN.FR

Plus de 200

gins français artisanaux

info@gin.fr

06 14 02 77 80

Notre offre pour CSE

À la recherche de cadeaux uniques et mémorables pour vos collègues? Ne cherchez plus! Obtenez des expériences de cocktails personnalisés avec nos box cadeaux sur mesure. Nous travaillons avec des producteurs indépendants et artisanaux, offrant plus de 200 références de gins et plus de 50 références de boissons sans alcool. Personnalisez votre box selon vos préférences. Offrez à vos collègues une expérience inoubliable avec nos box cadeaux sur mesure. Renforcez les liens d'équipe et créez des moments de convivialité.

Des thèmes personnalisés

Découvrez nos kits cocktails/mocktails incluant mignonnettes de spiritueux, premix et délicieux produits artisanaux pour un apéro inoubliable. Faites plaisir en offrant un coffret unique et créé sur mesure.

PARTAGER DES EXPÉRIENCES INÉDITES, C'EST PARTAGER LE POUVOIR INFINI DE LA MIXOLOGIE AU TRAVERS DE NOTRE PASSION ET DE NOTRE SAVOIR-FAIRE.

Les petits + de G&T

Une dégustation permanente :

- 150 gins sont disponibles en **mignonnettes de 5 cl** :
  un mini format, pour un éventail de choix!
- 50 sodas et tonics artisanaux

La gin touch' en plus!

Un « perfect serve » ça commence avec :

- de multiples **recettes de cocktails possibles**
- des **garnishs (garnitures)** préparés par nos soins (fruits et légumes séchés)
- des **accessoires** comme des shakers, cuillères à cocktails, doseurs, etc...
- un choix de biscuits / tartinades / chocolats avec nos partenaires artisanaux

Que contient une box typique?

Un cocktail en kit

Découvrez le contenu de notre kit cocktail pour 2 à 4 personnes :

- des mignonnettes de gin (avec ou sans alcool)

- des mignonnettes de premix pour un cocktail classique, différentes variétés de sodas/tonics pour sublimer votre boisson

- des garnitures et ustensiles pour préparer et parfaire votre cocktail

Le tout pour une expérience gustative incomparable chez vous!

Une expérience personnalisée

Nous vous proposons une expérience inédite avec un QR code unique dans chaque box. Vos managers pourront enregistrer une capsule vidéo personnalisée. Imaginez la surprise de vos collaborateurs en découvrant un message vidéo rien que pour eux.

C'est idéal pour renforcer les liens et montrer votre appréciation. Alors, offrez-leur une expérience de cocktail sur mesure avec un flyer personnalisé et un QR code unique pour une attention gratifiante.

Plaisirs gustatifs artisanaux

Découvrez notre sélection exclusive de produits artisanaux créés par nos partenaires : tartinades végétales, rillettes de poissons, biscuits apéritifs et chocolats exquis. Chaque bouchée est fabriquée avec soin et passion, avec des ingrédients de qualité. Laissez-vous séduire par ces délices gourmands qui ajouteront une touche de raffinement à nos box cadeaux sur mesure. Offrez à vos collaborateurs des moments de plaisir qui raviront leurs papilles.

Nos partenaires bretons

La Marmite Bretonne

La conserverie bio et familiale est située dans le Golfe du Morbihan à Plougoumelen. Travaillant uniquement avec des légumes et fruits frais, elle se consacre à une alimentation durable. Pour tous leurs ingrédients, l'approvisionnement se fait en Bretagne soutenant ainsi la filière bio locale. Leur produits sont cuisinés à la main au fil des saisons, sans additifs ni agents de texture. Chaque bocal est accompagné des noms des producteurs des ingrédients utilisés, pour promouvoir la transparence alimentaire. Leurs gammes sont végétales, sans gluten. En tant que membre du Collège Culinaire de France, ils sont fiers de leur titre de Producteurs Artisans de Qualité.

Lionel Durot

Lionel Durot, artisan fumeur basé à Arradon dans le Morbihan, excelle dans la création de mets délicieux à partir de produits de qualité. Avec plus de 16 ans d'expérience, sa passion pour le fumage du saumon transparaît dans chacun de ses plats. Depuis 2013, il est membre du prestigieux Collège Culinaire, ce qui témoigne de son engagement à promouvoir les valeurs universelles de la gastronomie. Vous pouvez avoir pleinement confiance en Lionel pour vous offrir des expériences culinaires exceptionnelles. Vous pouvez donc lui confier vos attentes les plus élevées en matière de saveurs.

Terre de Fèves

Terre de Fèves est une chocolaterie située à Vannes qui se distingue par sa méthode du bean-to-bar. Les fèves de cacao sélectionnées sont biologiques et d'une qualité irréprochable. Les critères tels que l'origine géographique, la variété du cacaoyer, la fermentation et le séchage impactent le goût final du chocolat. La méthode de fabrication de Terre de Fèves confère à ses chocolats un caractère unique. L'engagement envers le commerce équitable est important, avec une préférence pour les sources de cacao responsables. L'entreprise est également soucieuse de l'environnement en utilisant des emballages éco-responsables, réduisant ainsi l'utilisation de plastique. Les créations artisanales et biologiques de Terre de Fèves offrent une expérience gustative exceptionnelle tout en préservant la planète.

Biscuiterie des Vénètes

Depuis 2010, la Biscuiterie des Vénètes s'est engagée à faire découvrir de délicieux biscuits artisanaux, empreints d'une tradition authentique. Avec passion et savoir-faire, chaque biscuit est soigneusement préparé sur place en utilisant des ingrédients bio rigoureusement sélectionnés. Sans compromis sur la qualité, la biscuiterie privilégie une approche naturelle, excluant tout additif ou conservateur. Fortement récompensée pour sa remarquable créativité, elle propose une large gamme de plus de 80 produits, du croquant sablé aux notes de fromage et de noix aux irrésistibles chips de sarrasin. En valorisant l'artisanat et l'éco-responsabilité, l'entreprise soutient les producteurs en les rémunérant équitablement et encourage l'emploi local, contribuant ainsi à une économie durable et solidaire.

Nos tarifs 2023

	Box 2 cocktails		Box 4 cocktails	
	Sans alcool	Avec alcool	Sans alcool	Avec alcool
Basil smash	€ 24.00	€ 25.50	€ 38.50	€ 41.50
London Mule	€ 24.50	€ 26.00	€ 39.00	€ 42.00
Bee's knees	€ 24.00	€ 25.50	€ 38.50	€ 41.50
Aviation	€ 22.00	€ 24.00	€ 34.00	€ 38.50
Tom Collins	€ 23.50	€ 25.00	€ 38.00	€ 40.50
Dernier mot	€ 22.00	€ 24.50	€ 34.00	€ 39.50

Les tarifs des box comprennent : la boîte de transport, 2 mignonnettes par cocktail (spiritueux et premix), 1 soda/tonic (si présent dans la recette du cocktail), les garnishs, un sachet de sablés apéritifs, un flyer A5 4 pages personnalisables, 1 sticker avec QR code unique pour enregistrement d'une capsule vidéo par box.

Accompagnements supplémentaires	
Tartinable La Marmite bretonne	€ 4.90
Tartinable Lionel Durot	€ 4.90
Sablés apéritifs Biscuiterie des Vénètes	€ 4.95
Chocolats Terre de Fèves	€ 4.50

Ustensiles de bar personnalisables	
Shaker à Cocktail	€ 9.00
Jigger (doseur)	€ 5.00
Paille en bambou	€ 0.75
Tasse en cuivre pour London Mule	€ 5.00
Kit cocktail (shaker, filtre,doseur, cuiller,boite)	€ 20.00

Un minimum de commande de 300 box requis pour les ustensiles de bar personnalisables.

Tous les tarifs sont HT, minimum de commande 50 box. Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à nous contacter par email. Prix dégressif à partir de 300 box.

Basil Smash

Le Basil Smash est un cocktail rafraîchissant avec l'arôme subtil du basilic, l'acidité du jus de citron et une touche de douceur grâce au sirop de sucre. Le tout est relevé d'une note pétillante avec un trait de tonic.

Aviation

L'Aviation est un cocktail sophistiqué mêlant gin, violette, jus de citron et sirop de marasquin. Cette création équilibrée offre une expérience gustative subtile et envoûtante.

London Mule

Le London Mule est un cocktail rafraîchissant et épicé. Avec jus de citron, sirop de gingembre, ginger beer, gin et menthe. Il offre une expérience gustative piquante et équilibrée.

Tom Collins

Le Tom Collins est un cocktail classique et rafraîchissant avec du gin, du jus de citron, du sirop de sucre et du tonic. L'équilibre entre l'acidité du citron, la douceur du sirop et les arômes du gin en font une boisson incontournable.

Bee's Knees

Le Bee's Knees est un cocktail classique et délicieusement sucré. Avec du sirop de miel artisanal, du jus de citron, du gin et du tonic, il offre une combinaison équilibrée de saveurs sucrées et acidulées.

Dernier mot

Le Dernier mot, cocktail audacieux et équilibré qui combine gin, Chartreuse verte, marasquin et jus de citron.
Les notes herbacées de la Chartreuse se marient parfaitement à la douceur du marasquin et à l'acidité du citron.