

comptoir



des cocktails

GUIDE UTILISATEUR



BAR VIRTUEL
Sélectionnez la rubrique de votre choix

Sommaire

Page d'accueil	p.4
Les Cocktails	p.7
1. Critères de sélection	p.8
A. Recherche par mot clé	p.8
B. Recherche avancée – Filtre Sélection	p.9
C. Recherche avancée – Filtre Base Cocktail	p.9
D. Recherche avancée – Filtre Technique de préparation	p.10
2. Les cocktails	p.10
A. Prévisualiser et lire une fiche	p.11
B. Ma sélection de cocktails	p.12
3. Nos cocktails en vidéos	p.15
Cartes et chevalets cocktails	p.16
1. Création de cartes et chevalets cocktails	p.17
A. Etape 1 : Choix du format	p.20
B. Etape 2 : Choix du modèle	p.21
C. Etape 3 : Choix des cocktails	p.21
D. Etape 4 : Produits nécessaires et choix des marques	p.23
E. Etape 5 : Définition du prix de vente	p.24
F. Etape 6 : Prévisualisation	p.25
G. Etape 7 : Récapitulatif	p.26
H. Etape 8 : Finalisation	p.27
I. Etape 9 : Paiement	p.28
Le cocktail du mois	p.29
1. Créer un chevalet pour le cocktail du mois	p.30

Produits nécessaires	p.32
Matériels nécessaires	p.34
Conseils et astuces	p.36
Gestion de compte	p. 38
1. Création de compte	p.39
2. Gérer et suivre mes commandes	p.40

**Page
d'accueil**

PAGE D'ACCUEIL



Cette première page du site permet de naviguer sur les différents menus du site. Elle est composée de trois niveaux d'accès :

❖ L'accès à « Mon compte »

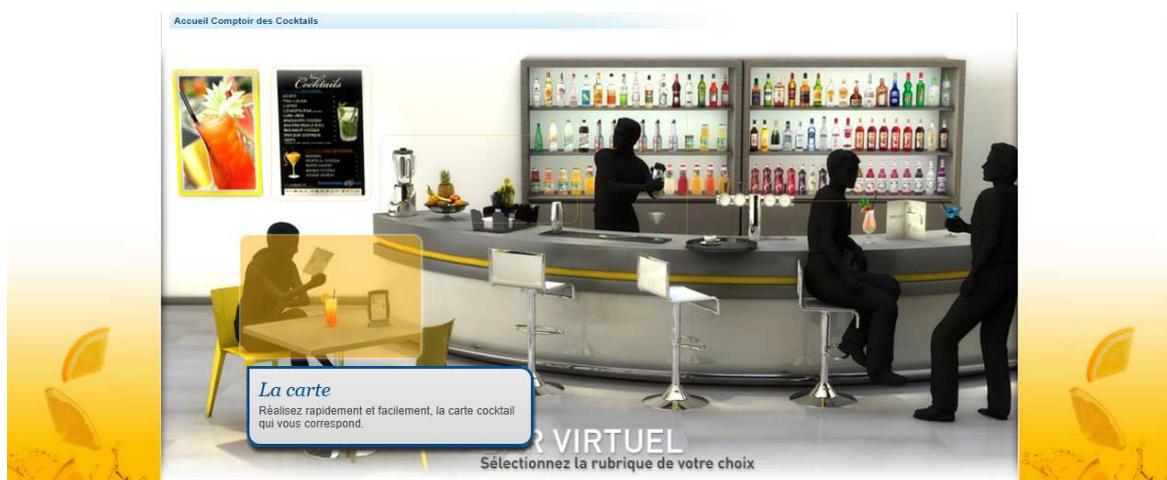


Cliquer sur « Mon compte » pour vous identifier ou créer un compte si vous n'en avez pas.

❖ La barre de menus



❖ Le bar interactif



La page d'accueil permet une navigation ergonomique et interactive. Les différentes zones cliquables renvoient sur les différents menus de la barre supérieure. En arrière bar, se trouvent les marques partenaires du projet.

❖ La barre de menus inférieure



Elle accentue sur les éléments clés de l'offre du site : la création de carte, les cocktails en vidéos et le cocktail du mois.

Les Cocktails

Les Cocktails

1

CRITÈRES DE SÉLECTION

Recherche

SÉLECTION

Tous

La sélection découverte

Les incontournables

Les variantes des incontournables

Long drink

Sans alcool

BASE COCKTAIL

TECHNIQUE

Une question ?

2

Liste des cocktails

Pages 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Alcoolisés

Americano
vermouth rouge - Campari - eau gazeuse

Ajouter ce cocktail

Apérol Spritz
Apérol - vin blanc - eau gazeuse

Ajouter ce cocktail

Apple Martini
vodka - liqueur de pomme - jus de pomme

Ajouter ce cocktail

Apple Mojito
liqueur de pomme - jus de pomme - eau gazeuse - menthe - citron vert

Ajouter ce cocktail

Bellini
champagne - purée de pêche

Ajouter ce cocktail

Berlingot Frozen
vodka - purée de fraise - sirop de violette

Ajouter ce cocktail

3

MA SÉLECTION DE COCKTAILS
La sélection est vide

Aide

Sans alcool

Pages 1 2 3 4

Agruma
jus d'orange - jus de pamplemousse - sirop de fraise - tonic

Ajouter ce cocktail

Bella Luna
jus de citron vert - jus d'orange - jus d'ananas - purée de coco - purée de pêche - sirop de grenadine

Ajouter ce cocktail

Caramelo
jus d'orange - jus de pamplemousse - sirop de caramel

Ajouter ce cocktail

1. Critères de sélection (Recherche d'un cocktail)

A. Recherche par mot clé

CRITÈRES DE SÉLECTION

Recherche

Une barre de recherche permet de trouver rapidement un cocktail en y renseignant son nom (ex : Mojito) ou un ingrédient le composant (ex : vodka). Après avoir cliqué sur la loupe, les cocktails correspondant à votre recherche s'affichent.

B. Recherche avancée – Filtre Sélection

CRITÈRES DE SÉLECTION

Recherche

SÉLECTION

- > Tous
- > La sélection découverte
- > Les incontournables
- > Les variantes des incontournables
- > Long drink
- > Sans alcool

Cocher les différentes sélections que vous souhaitez afin de filtrer les résultats et trouver votre cocktail plus facilement.

Une ou plusieurs cases peuvent être cochées et les différents filtres peuvent se cumuler pour affiner la recherche.

Pour revenir à la base complète et annuler tous les filtres, il suffit de cocher la case « Tous ».

Tous

C. Recherche avancée – Filtre Base Cocktail

CRITÈRES DE SÉLECTION

Recherche

SÉLECTION

BASE COCKTAIL

- > Tous
- > autre
- > gin
- > rhum agricole
- > rhum importé
- > tequila
- > vodka
- > whisky

Le filtre des cocktails peut aussi se faire au niveau de la base alcool.

D. Recherche avancée – Filtre Technique de préparation

CRITÈRES DE SÉLECTION

Recherche

SÉLECTION

BASE COCKTAIL

TECHNIQUE

- > Tous
- > Au blender
- > Au shaker
- > Au verre
- > Au verre à mélange (avec filtration)

[Une question ?](#)

Ce filtre permet d'affiner votre recherche par technique de réalisation des cocktails : au blender, au shaker, au verre, au verre à mélange (ce qui implique une étape supplémentaire de filtration).

Pour être à l'aise avec chaque technique de réalisation, un film de présentation détaillant chaque technique est disponible sur la page d'accueil du site (cf. Page d'accueil).

*Les réponses aux questions les plus fréquentes :
Création de compte, conditions de livraison, passer une commande...*

2. Les cocktails

Alcoolisés Pages **1** 2 3 4 5 6 7 8 9

 <p>Americano vermouth rouge - Campari - eau gazeuse</p> <p>Ajouter ce cocktail</p>	 <p>Apérol Spritz Apérol - vin blanc - eau gazeuse</p> <p>Ajouter ce cocktail</p>	 <p>Apple Martini vodka - liqueur de pomme - jus de pomme</p> <p>Ajouter ce cocktail</p>
---	---	--

Par défaut, la liste des cocktails est segmentée par cocktails alcoolisés et cocktails sans alcool, puis par ordre alphabétique dans chacune de ces parties.

Pages **1** 2 3 4 5 6 7 8 9

Naviguer sur les différentes pages à l'aide des numéros de pages. La page sur laquelle vous êtes s'affiche en orange pour vous repérer dans la navigation.

A. Prévisualiser et lire une fiche



Cliquer sur le titre ou sur le cocktail afin de visualiser la fiche complète du cocktail.

La page suivante s'affiche alors :

*Commentaire de dégustation
(présent sur carte)*

Fiche cocktail



Americano

Un apéritif rafraîchissant au goût typiquement amer et aux notes pétillantes d'agrumes. (18 cl)

INGREDIENTS	MATERIEL
<ul style="list-style-type: none">• 5 cl de vermouth rouge• 3 cl de Campari• 10 cl d'eau gazeuse	<ul style="list-style-type: none">• Doseur 2 cl/4 cl• Cuillère à mélange

RECETTE

1. Remplir le verre de glaçons.
2. Ajouter 3 cl de Campari, 5 cl de vermouth rouge.
3. Allonger d'eau gazeuse.
4. Remuer avec une cuillère et servir.

DECORATION

- Décorer d'une demi tranche de citron et d'une demi tranche d'orange.

TUMBLER Tumbler

AU VERRE Au verre

DUREE Entre 1 min et 3 min

Verre utilisé

Technique de réalisation

Astuce décoration

❖ Ajouter le cocktail à ma sélection



Cliquer sur le bouton « Ajouter à ma sélection » pour ajouter ce cocktail au panier.

Fiche cocktail

Americano

Un apéritif rafraîchissant au goût typiquement amer et aux notes pétillantes d'agrumes. (18 cl)



INGREDIENTS

- 5 cl de vermouth rouge
- 3 cl de Campari
- 10 cl d'eau gazeuse

MATERIEL

- Doseur 2 cl/4 cl
- Cuillère à mélange

RECETTE

- Remplir le verre de glaçons.
- Ajouter 3 cl de Campari, 5 cl de vermouth rouge.
- Allonger d'eau gazeuse.
- Remuer avec une cuillère et servir.

DECORATION

- Décorer d'une demi tranche de citron et d'une demi tranche d'orange.

MA SÉLECTION DE COCKTAILS

Alcoolisés

Americano X

Imprimer ma sélection

Enregistrer ma sélection

SUPPRIMER MA SÉLECTION DE COCKTAILS

CRÉER MA CARTE

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Doseur 2 cl/4 cl

Cuillère à mélange

Aide

Faire un chevalet cocktail du mois

✓ Présent dans ma sélection

Ajouter Americano à ma carte cocktails

Ce cocktail est désormais présent dans ma sélection

Ma sélection



Americano
vermouth rouge - Campari - eau gazeuse

Ajouter ce cocktail

→



Americano
vermouth rouge - Campari - eau gazeuse

Présent dans ma sélection

Dans la liste des cocktails, le cocktail ajouté à ma sélection est désormais indiqué comme « présent dans ma sélection ».

B. Ma sélection de cocktails

A chaque fois qu'un cocktail est ajouté à ma sélection, il va s'ajouter dans le panier à droite. Les cocktails sans alcool sont toujours à la suite des cocktails alcoolisés.

L'ordre d'apparition des cocktails dans le panier sera l'ordre d'apparition des cocktails sur la carte.

The screenshot shows a mobile application interface for selecting cocktails. It is divided into several sections:

- MA SÉLECTION DE COCKTAILS**: A list of selected drinks, categorized into 'Alcoolisés' and 'Sans alcool'. Each drink has a small icon, a name, and a delete 'X' button. Arrows point to the up/down arrows next to the drink names, indicating they can be used to reorder the list.
- Actions**: A vertical stack of buttons: 'Imprimer ma sélection' (blue), 'Enregistrer ma sélection' (blue), 'SUPPRIMER MA SÉLECTION DE COCKTAILS' (yellow with a red 'X'), and 'CRÉER MA CARTE' (yellow).
- MATÉRIEL NÉCESSAIRE**: A list of tools required for the cocktails, including 'Doseur 2 cl/4 cl', 'Cuillère à mélange', 'Pilon', 'Shaker', and 'Passoire'. This section is enclosed in a blue border.
- Aide**: A small link at the bottom right.

Annotations on the right side of the image explain the functionality of these elements:

- An arrow points to the up/down arrows next to 'Americano' and 'Mojito': "Vous pouvez changer l'ordre d'apparition en cliquant sur les flèches haut - bas. Ainsi, les cocktails pourront être affichés sur carte en fonction de vos souhaits : base alcool, verre utilisé ou encore couleur du cocktail."
- An arrow points to the 'X' delete button next to 'Americano': "X Supprime un cocktail de votre sélection."
- An arrow points to the 'Enregistrer ma sélection' button: "La sélection sera enregistrée et apparaîtra à la prochaine connexion sur cet ordinateur."
- An arrow points to the 'SUPPRIMER MA SÉLECTION DE COCKTAILS' button: "Supprime la totalité de la sélection pour recommencer à zéro."
- An arrow points to the 'CRÉER MA CARTE' button: "Possibilité de créer *ma carte cocktails* directement avec la sélection qui vient d'être constituée."
- An arrow points to the 'MATÉRIEL NÉCESSAIRE' section: "Vous retrouverez ici le matériel nécessaire à la réalisation des cocktails de *ma sélection* uniquement. A chaque fois qu'un cocktail est ajouté dans *ma sélection* le matériel, correspondant à sa réalisation, s'ajoute."

❖ Impression de la sélection

Imprimer ma sélection

Permet d'imprimer la sélection réalisée avec les cocktails alcoolisés/sans alcool et les ingrédients qui les composent. De plus, le matériel nécessaire à la réalisation de ma sélection est rappelé.

Voici l'impression d'une sélection :



Ma sélection de cocktails

Sans alcool



Caramelo

jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de caramel



Bella Luna

jus d'orange, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron vert, purée de pêche, sirop de grenadine



Agruma

jus d'orange, sirop de fraise, tonic, jus de pamplemousse

Alcoolisés



Maï Tai

rhum agricole, triple sec, jus de citron vert, rhum ambré



Long Island Iced Tea

vodka, sirop de sucre de canne, cola, tequila, triple sec, rhum importé, gin



Lime' O Nada

vodka, eau gazeuse, gin, jus de citron vert

Matériel nécessaire



Shaker



Doseur 2 cl/4 cl



Passoire



Cuillère à mélange

❖ Aide

[Aide](#)

Retrouvez le guide utilisateur en cliquant sur aide.

3. Nos cocktails en vidéos

Pour visualiser les vidéos de démonstration des cocktails, cliquer sur sur la page d'accueil.

[VOIR LES VIDÉOS](#)



Le module vidéo : cliquez sur  pour lancer la vidéo.



La liste des vidéos cocktails : cliquez sur les noms pour choisir les vidéos à visionner.



**Cartes et
chevalets
cocktails**

Carte des Cocktails

1. Création de carte et chevalet cocktails

Le menu création de carte est accessible via 4 accès différents :

❖ Menu supérieur



❖ Bar interactif



❖ Menu inférieur



❖ Menu cocktail, dans ma sélection

CRÉER MA CARTE

En entrant dans le menu carte cocktails, une page d'accueil décrit les différentes étapes de création de carte ainsi que les 2 options : carte prédéfinie ou carte personnalisée.

❖ Les cartes prédéfinies

Les cartes prédéfinies sont des cartes dont les cocktails ont déjà été sélectionnés autour d'une thématique particulière : les cocktails incontournables, les longs drinks, les différents mojitos ou encore une carte des cocktails sans alcool. Ces cartes peuvent être la première étape d'une offre cocktail dans votre établissement.

Les cartes prédéfinies

Les incontournables	Long Drink	Les mojitos	Les sans alcool
			
<p>Alcoolisés : Mojito Pina colada Caipirinha Cosmopolitain Margarita Tequila sunrise Gin fizz Sans alcool : Tutti Frutti Florida</p>	<p>Cuba libre Whisky cola Long island iced tea Vodka orange Gin tonic Get perrier</p>	<p>Mojito Mojitos aromatisés (mangue, fraise, pêche) Mojito royal Mojito italien Apple mojito Virgin mojito</p>	<p>Tutti Frutti Caramelo Florida Strawberry Cooler Virgin Colada Virgin Mojito</p>

❖ Personnalisation de la carte

La carte personnalisée permet de choisir ses propres cocktails et sa propre création graphique. 3 ambiances graphiques sont proposées : bar lounge, bar à cocktails et bar-brasserie.

Bar lounge	Bar à cocktails	Bar brasserie
		

❖ Les tarifs publics

Vous retrouverez aussi les tarifs de chacun des modèles de carte (2 ou 3 volets), du chevalet.

	Modèle	Tarif HT*
Carte 2 volets	Brasserie/lounge/bar à cocktails	15 € / carte
Carte 3 volets	Brasserie/lounge/bar à cocktails	20 € / carte
Carte prédéfinie (2 volets)	Mojito/Sans alcool/long drink/Incontournables	15 € /carte
Chevalet du mois	1 ou 2 cocktails	7 € / chevalet
Mémo barman	Mémo personnalisé supplémentaire	35 € / mémo

A noter : Pour chaque commande de carte, un mémo barman reprenant les recettes des cocktails de « ma sélection de cocktails » est offert.

A chaque commande de carte, recevez 50% du total de votre commande en bon d'achat produit valable chez votre distributeur C10 (voir conditions d'utilisation dans la partie FAQ). Sur cette page, retrouvez également les informations relatives à la commande.

[Créer ma carte](#) 

En fin de page, cliquer sur « créer ma carte » pour commencer le processus de création de cartes.

A. Etape 1 : Choix du format

2 choix possibles pour la réalisation de la carte : carte prédéfinie ou carte complètement personnalisée.

❖ Carte prédéfinie

Sélectionner le type de carte.

OPTION 2 : Réalisation d'une carte prédéfinie CARTE 2 VOLETS (format 21x30 cm)

			
Les incontournables	Les long drink	Les mojitos	Les sans alcool
(7 alcoolisés, 2 sans alcool)	(6 cocktails)	(6 cocktails)	(6 cocktails)
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

❖ Carte personnalisée

OPTION 1 : Réalisation d'une carte personnalisée

		
Carte 2 volets	Carte 3 volets	Chevalet cocktail du mois
21x30 cm	21x43 cm	10x15,5 cm
<input checked="" type="radio"/> 6 cocktails	<input checked="" type="radio"/> 10 cocktails	<input checked="" type="radio"/> 1 cocktails
<input type="radio"/> 9 cocktails	<input type="radio"/> 15 cocktails	<input type="radio"/> 2 cocktails

Choisir le format de la carte (carte 2 volets ou carte 3 volets ou chevalet cocktail du mois) et le nombre de cocktails souhaités sur le format.

B. Etape 2 : Choix du modèle

Cette étape est spécifique au choix d'une carte personnalisée.



Choisir l'ambiance graphique de la carte.

Ensuite,  cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

C. Etape 3 : Choix des cocktails

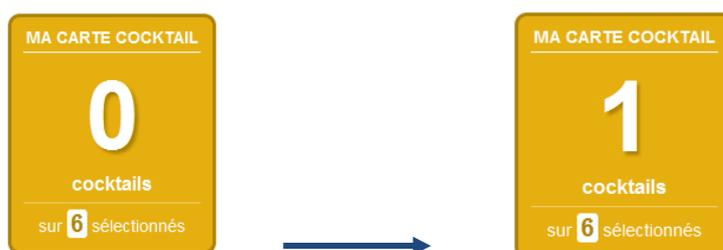
Cette étape est spécifique au choix d'une carte personnalisée.

Pour choisir les cocktails que vous souhaitez voir apparaître sur votre future carte, vous pouvez effectuer une recherche par mot clé ou avancée (*cf. page 8 1. Critères de sélection*). Ainsi vous pourrez commencer à constituer votre sélection (*cf. page 13 B. Ma sélection cocktails*)

❖ Ajouter un cocktail à ma sélection

Cliquer sur  pour le sélectionner et le placer sur ma carte. Le bouton se transforme en .

Une fois le cocktail sélectionné, le compteur à gauche de l'écran vous informe sur le nombre de cocktails présents dans votre sélection par rapport au nombre total de cocktails que vous avez renseigné en étape 1 :



❖ Le résumé de votre sélection en temps réel

The screenshot shows a user interface for selecting cocktails. It is divided into several sections:

- MA SÉLECTION DE COCKTAILS**:
 - Alcoolisés**: A list containing 'Americano' with a small 'X' icon to its right.
 - Sans alcool**: A list containing 'Agruma' with a small 'X' icon to its right.
 - Three action buttons: 'Imprimer ma sélection' (blue), 'Enregistrer ma sélection' (blue), and 'SUPPRIMER MA SÉLECTION DE COCKTAILS' (yellow with a red 'X' icon).
- MATÉRIEL NÉCESSAIRE**: A list containing 'Doseur 2 cl/4 cl' and 'Cuillère à mélange'.
- Aide**: A button at the bottom right.

Callouts provide the following information:

- A box with 'X Supprimer un cocktail de votre sélection.' points to the 'X' icons next to the cocktail names.
- A larger box with the text 'Vous avez la possibilité d'imprimer et de sauvegarder sur le site votre sélection de cocktails en cliquant sur les boutons correspondants. De même que pouvez supprimer toute votre sélection.' points to the three action buttons.

A separate text block states: 'A tout moment, vous pouvez consulter votre sélection dans le bandeau à droite de l'écran qui vous informe de vos choix de cocktails alcoolisés et sans alcool et du matériel nécessaire pour les réaliser.'

Pour toute autre information, vous référer à la page 12 (*Cocktail – H. Ma sélection de cocktails*).

Ensuite,  cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

D. Etape 4 : Produits nécessaires et choix des marques

Dans cette étape retrouvez tous les produits nécessaires à la réalisation de votre sélection de cocktails.

Pour chaque produit nécessaire, vous pouvez choisir une marque partenaire.

Il est obligatoire de renseigner une marque pour chacun des produits rentrant dans la composition des cocktails sélectionnés précédemment.

Site en construction / Carte / Etape 4 : produits nécessaires et choix des marques

4. Produits nécessaires et choix des marques

Spiritueux

vodka	-- Choisir --
whisky	-- Choisir --
rhum agricole	-- Choisir --
triple sec	-- Choisir --
liqueur de pomme	-- Choisir --
rhum ambré	-- Choisir --

-- Choisir --
-- Choisir --
Wyborowa
Eristoff
Sobieski
Smirnoff Red

Jus

jus d'orange	-- Choisir --
jus d'ananas	-- Choisir --
jus de pomme	-- Choisir --
jus de pamplemousse	-- Choisir --
jus de citron vert	-- Choisir --
jus de citron	-- Choisir --

Purée

purée de fraise	Fruit de Monin
-----------------	----------------

Sirop

sirop de sucre de canne	-- Choisir --
sirop de fraise	-- Choisir --
sirop d'orgeat	-- Choisir --

Soft

eau gazeuse	Perrier
tonic	Schweppes

Autres

menthe
citron vert

Ensuite,  cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

E. Etape 5 : Définition du prix de vente

Lors de cette étape vous renseignez les prix de vente au consommateur (affichés sur carte) pour chacun des cocktails sélectionnés.

Cocktails	Prix de vente	Prix de vente conseillé
Alcoolisés		
Apple Martini	0.00	Entre 5 et 6 €
Maï Tai	0.00	Entre 5 et 6 €
Whisky Sour	0.00	Entre 5 et 6 €
Sans alcool		
Agruma	0.00	Entre 4 et 5 €
Tutti Frutti	0.00	Entre 4 et 5 €
Virgin Mojito	0.00	Entre 4 et 5 €

Pour chacun des cocktails, vous pouvez vous référer au prix de vente conseillé.

Utiliser notre **simulateur de coût de revient** pour définir vos prix de vente !

❖ Simulateur coût de revient

Un simulateur de coût de revient est disponible pour vous aider à fixer les prix de vente.

Pour chaque cocktail, renseignez le prix d'achat à la bouteille des produits nécessaires dans les cases blanches.

Automatiquement, le simulateur vous donne le coût de revient du cocktail.

Simulateur coût de revient
Renseigner les prix d'achat de chacun des produits pour connaître le coût de revient de vos cocktails

Catégorie	Cocktail	Produit	Format (en cl)	Prix achat	Coût de revient de tol	Dose	Coût de revient du cocktail	Prix de vente conseillé
Plus alcool	Apple Martini	Rhum	70,00		0,00	-	0,25	entre 5 et 6 €
		Jus d'ananas	100,00		0,00	-		
		Crème coco (en g)	425,00		0,00	-		
		Décoration (fortail)			0,25	-		
Cuba libre	Cuba libre	Rhum	70,00		0,00	-	0,25	entre 4,50 et 5,50 €
		Cola	100,00		0,00	-		
		Décoration (fortail)			0,25	-		
Mojito	Mojito	Rhum	70,00		0,00	-	0,35	entre 5 et 6 €
		Sirup de sucre de canne	100,00		0,00	-		
		Eau gazeuse	100,00		0,00	-		
		Menthe			0,30	-		
					0,05	-		
Tutti Frutti	Tutti Frutti	Purée de fraise	100,00		0,00	-	0,25	entre 4 et 5 €
		Jus d'orange	100,00		0,00	-		
		Jus d'ananas	100,00		0,00	-		
		Décoration (fortail)			0,25	-		
Compagnon	Compagnon	Voûté	70,00		0,00	-	-	entre 5 et 6 €
		Triple sec	70,00		0,00	-		
		Jus citron vert	100,00		0,00	-		
		Jus cranberry	100,00		0,05	-		
Tropicalisme	Tropicalisme	Purée de fraise	100,00		0,00	-	0,25	entre 4 et 5 €
		Jus d'ananas	100,00		0,00	-		
		Crème coco (en g)	425,00		0,00	-		
		Sirup caramel	100,00		0,00	-		
						0,25	-	

Ensuite, cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

F. Etape 6 : Prévisualisation

L'étape de prévisualisation de la carte vous permet de vous rendre compte du résultat final en visualisant une représentation en 3D de votre carte (format, modèle, cocktails et prix).



Télécharger le PDF
Télécharger le Mémo

Cliquer pour télécharger la carte en format *PDF* et la visualiser page par page.

Cliquer pour télécharger le Mémo Barman (*PDF*).



Tourner la carte vers la gauche ou la droite en passant le curseur sur les flèches.

❖ Le Mémo Barman

A chaque commande de carte, un Mémo Barman vous est offert. Cet outil, destiné au barman, reprend les fiches cocktails, consultables en ligne et permet une bonne réalisation des recettes.

Apple Martini

Recette

- 1 - Verser 3 cl de vodka, 2 cl de liqueur de pomme et 2 cl de jus de pomme dans le shaker.
- 2 - Compléter avec des glaçons.
- 3 - Shaker.
- 4 - Utiliser une passoire pour filtrer la glace.
- 5 - Verser dans un verre préalablement complété de glaçons.

Ingrédients

- 3 cl de vodka
- 2 cl de liqueur de pomme
- 2 cl de jus de pomme

Matériel

- Shaker
- Passoire
- Doseur 2 cl/4 cl

Décoration

Poser un éventail de pomme sur le bord du verre.

ALCOOL SE

CUI

Liste des ingrédients

Etapes de la recette

Liste du matériel nécessaire

Conseil décoration

Ensuite, cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

G. Etape 7 : Récapitulatif

Cette étape vous permet de vérifier toutes les informations que vous avez renseignées précédemment et d'indiquer le nombre de cartes que vous souhaitez.

❖ Le format et le modèle

Carte sélectionnée



Nombre de cartes souhaité :
(15 au minimum) :

Nombre de mémos souhaité
(1 au minimum) :

Renseigner le nombre d'exemplaires de cartes et Mémo Barman souhaités.

❖ Les cocktails sélectionnés

Cocktails sélectionnés

Nom du cocktail	Prix de vente
Alcoolisés	
Apérol Spritz	5,00 € ✓
Americano	5,00 € ✓
Bellini	5,00 € ✓
Apple Martini	5,00 € ✓
Sans alcool	
Caramelo	5,00 € ✓
Bella Luna	5,00 € ✓

Modifier les prix de ma carte

A cette étape possibilité de modifier encore les prix des cocktails.

❖ Matériels et verrerie nécessaires

Matériels nécessaires	Verrerie nécessaire
Doseur 2 cl/4 cl	Hurricane
Cuillère à mélange	Rock
Shaker	Tumbler
Passoire	Flute
	Martini

Récapitulatif du matériel et de la verrerie nécessaires pour la réalisation des cocktails sélectionnés.

Ensuite, cliquer sur pour  passer à l'étape suivante.

H. Etape 8 : Finalisation

Avant l'étape de finalisation vous devez vous connecter à votre compte ou en créer un pour finaliser votre commande. (cf. création et gestion de compte).

❖ Récapitulatif de votre commande

Toutes les informations concernant la facturation sont renseignées dans le tableau ci-dessous.

Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Carte personnalisable 2 volets 6 cocktails - modèle Bar lounge	15	15 €	225 €
Mémo Barman	1	Gratuit	Gratuit
Frais de port			Offerts
Total commande HT			225 €
TVA 19.6 %			44.1 €
Total commande TTC			269.1 €

❖ Livraison et facturation

Renseigner l'adresse de livraison des cartes et l'adresse de facturation. Les deux adresses peuvent être différentes.

Adresse de livraison		Adresse de facturation	
Société	<input type="text"/>	Société	<input type="text"/>
Nom	<input type="text"/>	Nom	<input type="text"/>
Prénom	<input type="text"/>	Prénom	<input type="text"/>
Adresse	<input type="text"/>	Adresse	<input type="text"/>
Code postal	<input type="text"/>	Code postal	<input type="text"/>
Ville	<input type="text"/>	Ville	<input type="text"/>

❖ Conditions générales de vente

Cocher cette case obligatoirement pour pouvoir passer à l'étape suivante et finaliser votre commande. Les conditions générales de vente sont accessibles dans le pied de page du site.

<input type="checkbox"/> J'accepte les conditions générales de vente
--

Ensuite,  cliquer sur  pour passer à l'étape suivante.

I. Etape 9 : Paiement

Il vous est demandé une dernière vérification de votre commande avant de finaliser le paiement de celle-ci.

Récapitulatif de votre commande

Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Carte personnalisable 2 volets 6 cocktails - modèle Bar lounge	15	15 €	225 €
Mémo Barman	1	Gratuit	Gratuit
Frais de port			Offerts
Total commande HT			225 €
TVA 19.6 %			44.1 €
Total commande TTC			269.1 €

Votre distributeur

C10 - Cocktail
37-39 Rue de Neuilly
92110 Clichy
01.41.27.94.00
01.41.27.94.09
marika.cochet@c10.fr



Une fois la vérification terminée, valider en cliquant sur  et vous serez dirigé vers une interface de paiement pour renseigner vos coordonnées bancaires. La commande sera finalisée et vous recevrez un email de confirmation.

Le Cocktail du mois

Le cocktail du mois

1. Créer un chevalet pour le cocktail du mois

❖ La recette

Vous pouvez réaliser un chevalet du mois avec le cocktail du mois mis en avant sur la page d'accueil, ou alors, vous pouvez sélectionner n'importe quel cocktail de la base et en faire votre cocktail du mois.

The screenshot shows the C10 website interface. At the top, there is a navigation menu with the following items: ACCUEIL, COCKTAILS, CARTE, MATÉRIELS NÉCESSAIRES, PRODUITS NÉCESSAIRES, and CONSEILS & ASTUCES. A search bar is located on the right side of the menu. Below the menu, there is a large image of a virtual bar labeled "BAR VIRTUEL" with the text "Sélectionnez la rubrique de votre choix". The bar is populated with various bottles of alcohol. Below the bar image, there are three main sections:

- Vos cartes cocktails pas à pas**: Créez sur mesure vos cartes cocktail grâce à nos modèles. Includes a button "CRÉEZ VOTRE CARTE".
- Nos cocktails en vidéos**: Includes a button "VOIR LES VIDÉOS".
- Le cocktail du mois**: Features a "Margarita" cocktail, described as "Cocktail national mexicain, frais, citronné avec une touche de fleur d'oranger. (13 cl)". Includes a button "DÉCOUVREZ LA RECETTE".

DÉCOUVREZ LA RECETTE

Dans chacune des fiches cocktail, vous avez la possibilité de faire un chevalet du mois pour ce cocktail (cf. de la page 10 à la page 12).

 Cliquer sur  pour créer le chevalet cocktail du mois.

Si vous souhaitez revenir à la liste des cocktails pour choisir un cocktail différent de celui du mois pour un chevalet,  cliquer sur  .

Ensuite, vous suivrez les mêmes étapes de création que pour la création de carte (cf. page 17 1 Création de carte et chevalet cocktail).

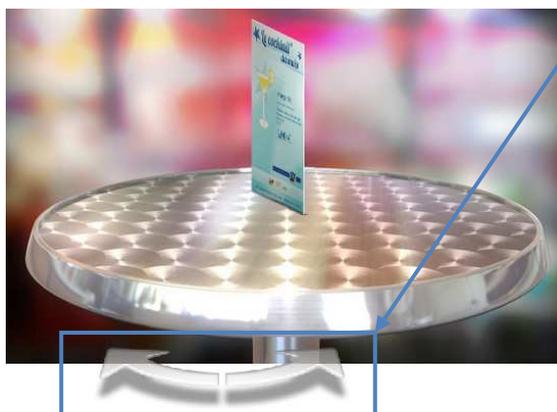
❖ Prévisualisation

A la différence de l'étape de prévisualisation des cartes cocktails (page 23), il n'y a pas de Mémo Barman à télécharger mais vous retrouvez les étapes de la recette sur la fiche cocktail du site.



Vous pouvez télécharger le format *PDF* pour impression de votre chevalet cocktail du mois.





Faites pivoter le chevalet vers la gauche et la droite en passant le curseur sur les flèches.

 Cliquer sur pour  passer à l'étape suivante.

Produits Nécessaires

Produits nécessaires



Dans la barre du menu,  cliquer sur produits nécessaires.

C'est une page d'information sur l'ensemble des produits nécessaires à la réalisation des cocktails.

❖ Les catégories

Le menu de gauche présente les principales familles de produits (alcools et softs) qui entrent dans la réalisation des cocktails.

Retrouvez toutes les informations produit catégorie par catégorie.



Amers / Bitters

Les bitters sont élaborés à partir d'un alcool neutre aromatisé avec des extraits de plantes et au goût amer prépondérant. Le plus célèbre est le Campari.



Aperol

Campari

Matériels Nécessaires

Matériels nécessaires

ACCUEIL

COCKTAILS

CARTE

PRODUITS
NÉCESSAIRES

MATÉRIELS
NÉCESSAIRES

CONSEILS
& ASTUCES

Dans la barre du menu,  cliquer sur matériel nécessaire.

C'est une page qui regroupe l'ensemble du matériel nécessaire à la réalisation des cocktails présentés sur le site.

Matériel nécessaire

Le matériel nécessaire



Cuillère à mélange

La cuillère à mélange est un élément clé pour tout barman car elle est multi-fonctionnelle. Elle peut être utilisée pour mesurer la quantité d'un ingrédient, son contenu est l'équivalent d'une cuillère à café (soit 5 ml) ou pour mélanger les ingrédients dans le verre. L'extrémité aplatie peut également servir de piston.



Blender

Cet appareil électrique est indispensable pour la réalisation de certains cocktails comme les « frozen » ou les « smoothies » pour des préparations rapides, volumineuses et onctueuses. Lors de l'utilisation, n'oubliez pas de mettre quelques glaçons dans le blender afin de rafraîchir votre préparation et de lui donner plus de volume.



Le shaker

Il est composé de 2 parties : un verre à mélange en verre et une timbale en acier inoxydable de diamètre supérieur au verre à mélange. L'utilisation du shaker permet de refroidir le cocktail, en effet, il est toujours rempli de glaçon avant d'être shaken. Exemples de cocktails se réalisant au shaker : Cosmopolitain, Mai Tai, Daiquiri.



Pilon

L'otrie est large avec des pilons en plastique, en bois, en métal, dentelé ou pas. Il permet d'écraser des morceaux de fruits ou de la menthe fraîche pour en extraire le jus ou les arômes ou pour les réduire en purée.



Passoire à glaçons

La passoire à glaçons est utilisée pour filtrer le mélange préparé au shaker afin de retenir les glaçons et les morceaux de fruits pour qu'ils ne tombent pas dans le verre à cocktail. Elle se compose d'une partie métallique percée autour de laquelle est fixée une spirale (semblable à un ressort).

Utilisation : Pour filtrer un cocktail réalisé au shaker, placer la passoire à glaçons sur la timbale en acier du Boston shaker. Maintenir la passoire sur la timbale avec votre index et verser le mélange dans le verre approprié.



Doseur à alcool/mesure

Le doseur est utilisé pour mesurer avec précision les ingrédients qui composent les cocktails.

Il est important de doser correctement tous les ingrédients afin de créer une boisson équilibrée. Le doseur double mesure est de 2 cl et 4 cl.

A noter : les mesures du doseur sont variables en fonction du pays. Par exemple, en Angleterre le doseur utilisé (le jigger) contient 2.5 cl et 5 cl.

Tout le matériel présenté est disponible auprès de votre distributeur C10.

Conseils & Astuces

Conseils & astuces

ACCUEIL

COCKTAILS

CARTE

PRODUITS
NÉCESSAIRES

MATÉRIELS
NÉCESSAIRES

CONSEILS
& ASTUCES

Dans la barre du menu,  cliquer sur conseils et astuces.

❖ Les techniques de préparation d'un cocktail

Cette page vous donne des conseils quant à la préparation d'un cocktail : préparer un cocktail au verre, au shaker...

Préparation au verre

La préparation dans le verre de service s'applique lorsque les ingrédients se mélangent facilement ou lorsque la recette comporte un ingrédient solide qui doit être écrasé à l'aide d'un pilon, et que ce dernier peut être laissé dans le verre de service ; si ce n'est pas le cas, il faut utiliser un verre à mélange puis filtrer avec une passoire.

Le verre à mélange est le verre de préparation dans lequel on mélange les boissons qui ne doivent pas être secouées, avant de le verser dans le verre de service. Son utilisation permet de rafraîchir les cocktails préparés avec des glaçons mais qui sont servis sans glaçon (exemple : Manhattan).

Remplissez le verre à mélange à moitié de glaçons.

Méthode

1. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette.
2. Remuez en effectuant un mouvement giratoire de bas en haut à l'aide de la cuillère à mélange, quelques secondes pour éviter une trop forte dilution. Lorsque le verre prend un aspect givré, la boisson est correctement rafraîchie.
3. Versez dans un verre de service adapté à l'aide d'une passoire pour retenir des agrumes et des glaçons par exemple.
4. Ajoutez la décoration et servez.

❖ Les règles de base

Vous pourrez ici retrouver des astuces sur : comment givrer un verre, le rafraîchissement des cocktails ou encore la théâtralisation du service des cocktails

Givrer un verre

Givrer un verre s'agit de créer une collerette de givre c'est à dire une auréole de sucre ou de sel sur le rebord du verre. Le givrage apporte non seulement une touche de fantaisie mais aussi une saveur supplémentaire. Dans le Margarita, par exemple, le sel collé sur le bord du verre renforce le plaisir de la dégustation.

Gestion de compte

Gestion de compte

1. Créer un compte

Cliquer sur

Pas encore de compte ?

pour créer un compte.

La fenêtre suivante s'affiche alors :

Mon distributeur

Renseignez ou Choisissez votre distributeur C10 afin de bénéficier d'un bon d'achat auprès de ce dernier, d'une valeur de 50% de votre commande de carte* (*voir conditions d'utilisation [ici](#))

Vous êtes livré par un adhérent C10

Vous n'êtes pas aujourd'hui livré par un adhérent C10

Mes informations de connexion

Email *

Créez votre mot de passe *

Confirmation de votre mot de passe *

Mes coordonnées

		Personnalisation de la carte
Typologie du point de vente *	-- Choisir -- <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Nom du point de vente *	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Civilité	-- Choisir -- <input type="text"/>	
Nom du gérant *	<input type="text"/>	
Prénom *	<input type="text"/>	
Adresse *	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Code postal *	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Ville *	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Téléphone	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
Email *	<input type="text"/>	
Site Internet	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

En cochant les cases de personnalisation, les informations personnelles de l'établissement s'ajouteront sur la couverture de la carte cocktail.

Saisir vos coordonnées (code postal à 5 chiffres) et les caractéristiques de votre établissement. Dans un premier temps vous devez renseigner si vous êtes ou non livré par un adhérent C10.

- Si vous êtes livré par un adhérent C10, choisissez votre adhérent dans la liste déroulante.
- Si vous n'êtes pas livré par C10 aujourd'hui, choisissez le distributeur C10 le plus proche de chez vous afin de bénéficier d'un bon d'achat auprès de ce dernier lors de votre prochaine commande de produits.

Vous pouvez aussi, lors de cette étape, indiquer les éléments de personnalisation que vous souhaitez voir apparaître sur la page de couverture de votre carte cocktails en cochant les cases sur fond vert.

2. Gérer et suivre mes commandes

Dans votre « espace personnel » vous retrouverez les commandes que vous avez passé sur le site et vous pourrez les suivre : commandes en cours, commandes en production et les commandes terminées.

Site en construction / Espace membre / Gestion compte

Mes informations | Commandes en cours | Commandes en production | Commandes terminées

17 commandes listées

Référence	Nom	Code postal	Ville	Format carte	Nbre de cartes/chevalets	Nbre de mémos barman	Date commande	PDF
111026-COCKT-360	C10	92110	Clichy-Levallois	Carte personnalisable 2 volets 6 cocktails - modèle Bar lounge	15	1	26-10-2011	 
111025-COCKT-357	C10	92110	Clichy-Levallois	Carte prédéfinie 2 volets 6 cocktails - modèle Les mojitos	15	1	25-10-2011	 

Vous avez la possibilité de consulter les cartes que vous avez créées et le mémo associé à tout moment.