

LE BAR À COCKTAIL

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTES RECETTES



POURQUOI MOBBAR ?



Évadez-vous le temps d'un instant avec les délicieux breuvages concoctés par nos bartenders !

Le **Bar à Cocktail MOBBAR**, au-delà d'un service de cocktails, **c'est la création d'une ambiance propice au partage et à la convivialité.**

Un moment unique où gourmandise et émotion riment avec découverte et plaisir des yeux.

Nos mobiliers de **bars éphémères haut de gamme** et **personnalisables** transforment votre domicile, vos locaux ou tout lieu réceptif, pour une parenthèse dépaysante, sans vous déplacer.

Grâce au talent de nos bartenders expérimentés et **l'originalité du concept**, le Bar à Cocktail MOBBAR est aujourd'hui un acteur incontournable de l'événementiel Lyonnais, et même au-delà.

Découvrez notre Carte des Cocktails et laissez-nous faire de votre réception, un moment unique, à votre image.

Créée en partant des grands classiques de la **mixologie**, **notre carte s'inspire surtout de la gastronomie, de l'œnologie** et bien sûr, **des produits locaux** que propose notre belle région Auvergne-Rhône-Alpes.

CEUX QUE L'ON NE PRÉSENTE PLUS !

Les grands classiques du Bar.
Ils n'en restent pas moins les
chefs-d'œuvre de la mixologie !
Surtout lorsqu'ils sont
parfaitement réalisés...
Un incontournable !



LE MOJITO

RHUM ÉLEVÉ EN FÛT DE COGNAC, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, PERRIER, CASSONADE, SUCRE DE CANNE

DÉCLINAISONS POSSIBLES :

FRUITS ROUGES, PASSION, FRAMBOISE, PRALINE, CHOUCOU, COCO, FRAISE BASILIC, CONCOMBRE



PORN STAR MARTINI

VODKA FRANÇAISE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE



SILVER FIZZ

GIN, CITRON FRAIS, PERRIER, BLANC D'ŒUF, SIROP DE SUCRE DE CANNE



CAÏPIRINHA

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ANGOSTURA BITTER



APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, PERRIER, ORANGE

DÉCLINAISONS POSSIBLES :

SAINT-GERMAIN, LIMONCELLO, ITALICUS, BOURGUIGNON



MOBBAR ON THE BEACH

VODKA FRANÇAISE, CRANBERRY, ANANAS, PÊCHE DE VIGNE



GIN BASIL SMASH

GIN, CITRON FRAIS, BASILIC, SUCRE DE CANNE



PIÑA COLADA

RHUM ÉLEVÉ EN FÛT DE COGNAC, ANANAS, COCO



MOSCOW MULE

VODKA FRANÇAISE, CITRON VERT, GINGER BEER

DÉCLINAISONS POSSIBLES :

LONDON MULE (GIN), JAMAÏCAN MULE (RHUM)

VOUS ALLEZ LES ADORER !

LES COUPS DE CŒUR DE L'ÉQUIPE !



ISPAHAN

Le Cocktail gourmand par excellence.
Tout droit sorti de l'imagination d'un pâtissier,
une vraie mignardise à boire !
L'exotique litchi, parfaitement associé
à la fraîcheur de la framboise et la rondeur
de la rose et de l'amande.
Le tout équilibré par une touche de citron vert.
À consommer avec modération, tout de même !

Rondeur

Gourmandise

Pâtissier

SAVEURS

VODKA FRANÇAISE
AMANDE
FRAMBOISE
LITCHI
CITRON VERT
ROSE

...



VAS-Y FRANKY !

Un aller simple vers les tropiques !

Un long drink aux saveurs exotiques, parfait équilibre sucre et acidité, relevé par une petite touche de piment. Un pur délice des îles à savourer au bord de la piscine*, ou avec Vincent, votre collègue de la compta.

*Piscine non fournie.

Exotique

Épicé

Voyage

SAVEURS

RHUM
FRUIT DE LA PASSION
ANANAS
PIMENT
COCO
CITRON VERT
...



SAVOIE OU QUOI ?

Fraîchement débarqué de Savoie.

Un savant mélange d'arômes herbacés, floraux et fruités, pour une virée au cœur des Alpes !

Surprenant

Floral

Montagnard

SAVEURS

GIN
GÉNÉPI
VIOLETTE
CITRON VERT
TONIC

...



GONES & ROSES

De Lyon à Plougastel, quand la praline rose rencontre la fraise.

Ajoutez une touche de fraîcheur avec le gin et une pointe de menthe fraîche, voici le Gones&Roses !

Un cocktail détonnant, rond et fruité à savourer à toute heure !

Douceur

Lyonnaise

Bonbon

SAVEURS

GIN
FRAISE
MENTHE
PRALINE ROSE
TONIC

...



LA SÉLECTION ORIGINALE MOBBAR !

Des cocktails qui sortent de l'ordinaire !

Originaux ou plus classiques, ils étonneront
à coup sûr vos convives !

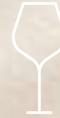


LA CARTE



EARL GREY TONIC

GIN, BERGAMOTE, TONIC FRANÇAIS BIO



SPRITZ BOURGUIGNON

CRÉMANT DE BOURGOGNE, CRÈME DE CASSIS, MAURIN QUINA, TONIC FRANÇAIS BIO



WHISKY SOUR VANILLE

BOURBON, CITRON FRAIS, VANILLE, BLANC D'ŒUF



PIMM'S

PIMM'S, POMME, FRAISE, CONCOMBRE, CITRON, MENTHE, LIMONADE



OLD FASHIONED

BOURBON OU RHUM ÉPICÉ, ORANGE, CASSONADE, BITTER ÉPICÉ



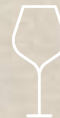
AVEC PANACHE

BIÈRE BLONDE, YUZU, FLEUR DE SUREAU, CITRON VERT



CHARENTE ON FIRE

COGNAC, CITRON FRAIS, CRÈME BRULÉE, BLANC D'ŒUF, CAMEL



SANGRIA BLANCHE

CRÉMANT DU BEAUJOLAIS, FRUIT DE LA PASSION, AGRUMES FRAIS, CANNELLE



ROSE-MARIE

WHISKY, MIEL, CITRON FRAIS, ROMARIN BRULÉ

LES OPTIONS !



COCKTAILS MOLECULAIRES

Des petites bouchées de cocktails qui explosent en bouche, surprenant et délicieux !



BAR À SHOT

Servis en shooter ou en tube à essai original, ils réchaufferont autant l'ambiance que vos palais !



BULLE DE FUMÉE

L'option la plus instagrammable !



SHOW FLAIR BARTENDING

Nos flair-bartenders assurent le show à la Tom Cruise ! (aussi instagrammable)

LES OPTIONS !



ATELIER PARTICIPATIF

Passez derrière le Bar et devenez bartender le temps d'un cocktail !



DÉCORATION SUR-MESURE

Imaginez la tête de votre boss ou de votre belle-mère imprimée sur un cocktail



COCKTAIL 100% PERSONNALISÉ

Création d'un cocktail unique à votre image : goûts, couleurs, nom, visuel



DRINKING BAR

Besoin d'autonomie ? Optez pour nos drinking jar de cocktails en libre service !

LES BARS MOBBAR !

Parce que nous souhaitons que
votre évènement vous ressemble à 100%.
Nous proposons un large choix de Bars
pour correspondre à chaque ambiance.
Une autre idée ?
Nous personnalisons le Bar sur-mesure,
des façades à la décoration personnalisée.



AUTHENTIQUE



DÉGUSTATION



TROPICAL



CHIC



INTEMPOREL



SUR-MESURE

MOBBAR C'EST AUSSI ...



LE BAR À PIZZA



LE BAR À CHARCUTERIE



LE BAR À HÛÎTRE



LE BAR-BECUE



LE BAR À CROQUE



...ET SURTOUT



LE BAR À VIN



LE BAR À BIÈRE



LE BAR À SPIRITUEUX



LE BAR À CHAMPAGNE



NOUS CONTACTER



contact@mobbar.fr

www.mobbar.fr

Thomas HERVEAU : 07 49 36 30 31

Romain SALLES : 06 85 05 35 38