



D.N.A. BARTENDING

The Event Drinks



D.N.A. RENTING

The Event Tableware

2025



Welcome to

D.N.A.

D.N.A. BARTENDING

D.N.A. RENTING

.....

Founded in 2019 to offer
a new vision for the event bars,
D.N.A. BARTENDING
is a premium agency
for your events.
Year after year
we upgrade our offers with
new equipments and services.
Marvelous mobile bars
and delicious drinks
show up every new season.

Today, with
D.N.A. RENTING
we give you the opportunity
to rent our different
ranges of tableware
in order to find our fine taste
straight on your tables.



Alice & Hervé

*Créée en 2019 afin de vous
donner une nouvelle vision
du bar événementiel,*

D.N.A. BARTENDING

*est une agence de service
haut de gamme pour
vos événements.*

*Année après année nous
améliorons notre offre
au travers de nouveaux
équipements et services.*

*De magnifiques bars mobiles
et de délicieuses boissons
font leurs apparitions
à chaque nouvelle saison.*

Aujourd'hui, avec

D.N.A. RENTING

*nous vous proposons également
nos différentes gammes de
vaisselles premium à la location
afin de retrouver notre univers
haut de gamme sur vos tables.*





TABLE OF CONTENTS

D.N.A. BARTENDING

How to build your bar	9	<i>Composez votre bar</i>	9
Themes	11	<i>Thèmes</i>	11
Spirits & Softs	13	<i>Alcools</i>	13
Cocktails	15	<i>Cocktails</i>	15
Wines & Champagnes	23	<i>Vins & Champagnes</i>	23
Mocktails	25	<i>Mocktails</i>	25
Smoothies	26	<i>Smoothies</i>	26
Slushies	27	<i>Granitas</i>	27
Hot Drinks	29	<i>Boissons chaudes</i>	29
Mobile Bars	31	<i>Bars mobiles</i>	31

D.N.A. RENTING

Glassware	47	<i>Verrerie</i>	47
Dinnerware	61	<i>Vaisselle</i>	61
Flatware	63	<i>Couverts</i>	63

D.N.A. FREEZING

Cubes	65	<i>Cubes</i>	65
Crushed	65	<i>Pilée</i>	65
Clear	65	<i>Transparente</i>	65
Sculptures	65	<i>Sculptures</i>	65





Welcome to

D.N.A. BARTENDING

.....

Meet our “*Partners in Crime*”

Since 2019, we keep hiring the most skilled staff to grow our team.

Every year we improve the quality of our work, we train and expand our craft in order to offer you the very best service during your events.

Here are the pics of the main “partners in crime”. Bartenders, baristas, waiters and waitresses, they never miss their targets.

With
D.N.A. BARTENDING
for your event,
you will have the best staff on the French Riviera :
the “*Crème de la Crème*” !

Depuis 2019, nous embauchons les meilleurs pour compléter notre équipe.

Chaque année nous améliorons la qualité de notre travail, nous peaufinons notre art afin de vous offrir un service toujours meilleur.

*Voici les photos des principaux “membres de la bande”
Barmen, baristas, serveuses et serveurs,
ils ne ratent jamais leurs cibles.*

Avec
D.N.A. BARTENDING
pour vos événements,
vous aurez le meilleur staff de la Côte d’Azur :
la “*Crème de la Crème*” !





D.N.A. BARTENDING

How to build your bar / *Composez votre bar*

The next pages will guide you
throughout the different steps
for building your bar

D.N.A. BARTENDING

*Les prochaines pages vous guideront
à travers les différentes étapes
pour composer votre bar sur mesure*

D.N.A. BARTENDING

3 Steps :

- Your Theme
- Your Drinks
- Your Mobile Bar

3 Etapes :

- Votre Thème*
- Vos Boissons*
- Votre Bar Mobile*





D.N.A. BARTENDING

Themes

AMERICAN OPEN BAR

Alcohol
Softs Drinks
Cocktails
Mocktails



WINE & CHAMPAGNE

White Wine
Rosé Wine
Red Wine
Champagne



SOFT DRINKS

Mocktails
Smoothies
Granitas



HOT DRINKS

Coffees
Teas
Hot Chocolates





D.N.A. BARTENDING

SPIRITS

STANDARD

Vodka

Remyx

Rum

Flor de Caña 4 years

Gin

Bombay Sapphire

Tequila

Olmecca

Whiskies

Johnnie Walker Black

Jack Daniel's

PREMIUM

Vodka

Tito's

Rum

Flor de Caña 7 years

Gins

The Gardener

Mistral

Hendrick's

Tequilas

Teremana

Don Julio

Casa Del Sol

Whiskies

Johnnie Walker Black

Glenmorangie 10 years

Maker's Mark

PRESTIGE

Vodka

Beluga Gold Line

Rum

Flor de Caña 18 years

Tequilas

Casa Dragones

Clase Azul

Don Julio 1942

Whiskies

Johnnie Walker Blue

Macallan 12 years

Macallan 15 years

Cognac

Camus XO Carafe Prestige

SOFTS DRINKS

Always included / Toujours inclus

Coke - Tonic Water - Ginger Beer - Redbull - Juices - Water





D.N.A. BARTENDING

REFRESHING Cocktails



PALOMA

Tequila
Lime
Pink grapefruit soda



MEXICAN TIME

Tequila
Bergamot
Thyme
Agave
Lime
Soda water

non
casher



MOSCOW MULE

Vodka
Lime
Ginger beer



PRETTY LAVENDER

Gin
Lavender
Bergamot
Tarragon
Grapefruit
Rosemary
Lime
Tonic water



SUMMER SPRITZ

Limoncello
Aperol
Prosecco

non
casher



MOJITO

Rum
Sugar
Mint
Lime
Soda water





D.N.A. BARTENDING

EXOTIC Cocktails



ROSITA

Gin
Rose
Litchi
Lime



LOCO MANGO

Rum
Coconut
Mango
Chili pepper
Lemongrass
Lime



RED LIPS

Rum
Raspberry
Blackcurrant
Vanilla
Hazelnut
Lime



GINGER PUNCH

Rum
Falernum (*Spices*)
Exotic fruits
Ginger beer



PASSION MARTINI

Vodka
Vanilla
Passionfruit
Lime



JUNGLE PASSION

Tequila
Aperol
Passionfruit
Rhubarb
Roasted Pineapple soda

non
casher





D.N.A. BARTENDING

DESSERT Cocktails



ESPRESSO MARTINI

Tequila
Coffee
Coffee liqueur
Salted caramel



WHISKY RABBIT

Bourbon
Carrot
Cinnamon
Passionfruit
Chocolate bitters



LEMON PIE

Vodka
Limoncello
Hazelnut
Vanilla
Lime
Speculoos



AFTER EIGHT

Get 27
Crème de cacao blanc
Pandan
Oat milk



MADELEINE

Amaretto
Pineapple
Lime



CHOCOLATE MARTINI

Amaretto
Amarula
Baileys
Chocolate

non
cashier





D.N.A. BARTENDING

FANCY Cocktails



MY SWEET FLOWER

Vodka
Hibiscus
Pink grapefruit
Lime



MERLIN

Gin
Cucumber
Elderflower
Lime



SPICY MARGARITA

Tequila
Tangerine
Chili pepper
Lime



NEGRONI

Gin
Campari
Red vermouth

non
casher



APPLETONI

Vodka
Apple
Chili pepper
Lime



RED CLUB

Gin
Thyme
Raspberry
Sugar
Lime

non
casher





D.N.A. BARTENDING

WINES & CHAMPAGNES



STANDARD

White wine

Château Tour Saint Honoré
Côtes-de-Provence

Rosé wine

Château Tour Saint Honoré
Côtes-de-Provence

Red wine

Château Tour Saint Honoré
Côtes-de-Provence

Champagne

Haton Classic

PREMIUM

White wines

Château Margüi
Côtes-de-Provence

Domaine Louis Moreau
Chablis

Domaine Pierre Martin
Sancerre

Rosé wine
Château Margüi
Côtes-de-Provence

Red wines

Château Margüi
Côtes-de-Provence

Domaine Pierre Martin
Sancerre

Domaine Maldant-Pauvelot
Bourgogne Pinot Noir

Château Puy Razac
Saint Emilion Grand Cru

Champagne

Philipponnat

Red wines

Château Beau-Site
Saint Estèphe

Château Poumey
Pessac Léognan

Les Vins de Vienne
Crozes-Hermitage Amphore d'Argent

Les Vins de Vienne
Vacqueyras La Sillote

PRESTIGE

White wines

Domaine Louis Moreau
Chablis Grand Cru "Les Clos" - 2022

Domaine de Belleville
Puligny Montrachet - Les Boudrières - 2022

Domaine Maldant
Savigny Lès Beaune 1er Cru "Aux Gravains" - 2018

Rosé wine
Bastide de Margüi
Côtes-de-Provence

Red wines

Domaine Maldant
Aloxe Corton 1er Cru "Les Valozières" - 2018

Domaine Maldant
Corton-Renardes GC "Les Renardes" - 2018

Les Parcellaires de Saulx
Nuits Saint Georges - 2020

Château Batailley
Pauillac - 2018

Champagnes

Philipponnat - Blanc de Blancs
Philipponnat - Rosé
Philipponnat - "1522" 1er Cru - 2018
Philipponnat - "1522" Rosé 1er Cru - 2015

Red wines

Château Phelan Segur
Saint Estèphe - 2016

Les Vins de Vienne
Saint Joseph "Le Biais" - 2015

Les Vins de Vienne
Côte Rôtie "Les Grandes Places" - 2016

Clos Saint Michel
Châteauneuf du Pape "Cuvée Réserve" - 2013





D.N.A. BARTENDING

MOCKTAILS / *Cocktails sans alcools*



GINGER PUNCH

Falernum (*Spices*)
Exotic fruits
Ginger beer



ROSITA

Rose
Litchi
Lime



LOCO MANGO

Coconut
Mango
Chili pepper
Lemongrass
Lime



WHISKY RABBIT

Carrot
Cinnamon
Passionfruit
Chocolate



MY SWEET FLOWER

Hibiscus
Pink grapefruit
Lime



MADELEINE

Almond
Pineapple



D.N.A. BARTENDING

SMOOTHIES



SPICY MIX

Carrot
Orange
Ginger
Lime



GREEN GINGER

Apple
Mint
Cucumber
Ginger
Lime



JAVA

Mango
Coconut
Passionfruit
Pandan
Falernum (*Spices*)



RED LIPS

Raspberry
Blackcurrant
Vanilla
Hazelnut
Lime



CAMEL

Date
Cardamom
Cinnamon
Oat milk



BAOBAB

Chestnut
Blueberry
Baobab
Chia seeds
Oat milk



D.N.A. BARTENDING

SLUSHIES / *Granitas*



FLAVOURS

Lemonade

Mango

Watermelon

Passionfruit

Hibiscus

Apple sour

Pink grapefruit

Cherry





D.N.A. BARTENDING

HOT DRINKS Menu

The Coffee Menu

COFFEE
ESPRESSO
RISTRETTO
LUNGO
AMERICANO



FULL Fat - Skimmed
ALmond - Soy - Oat

TEA
ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY
JASMINE
MINT GREEN
VERBENA



COFFEE & MILK
CAPPUCCINO
LATTE
ESPRESSO MACCHIATO
LATTE MACCHIATO
FLAT WHITE
VIENNESE COFFEE
VANILLA LATTE
CARAMEL MACCHIATO







D.N.A. BARTENDING

White Circular



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m

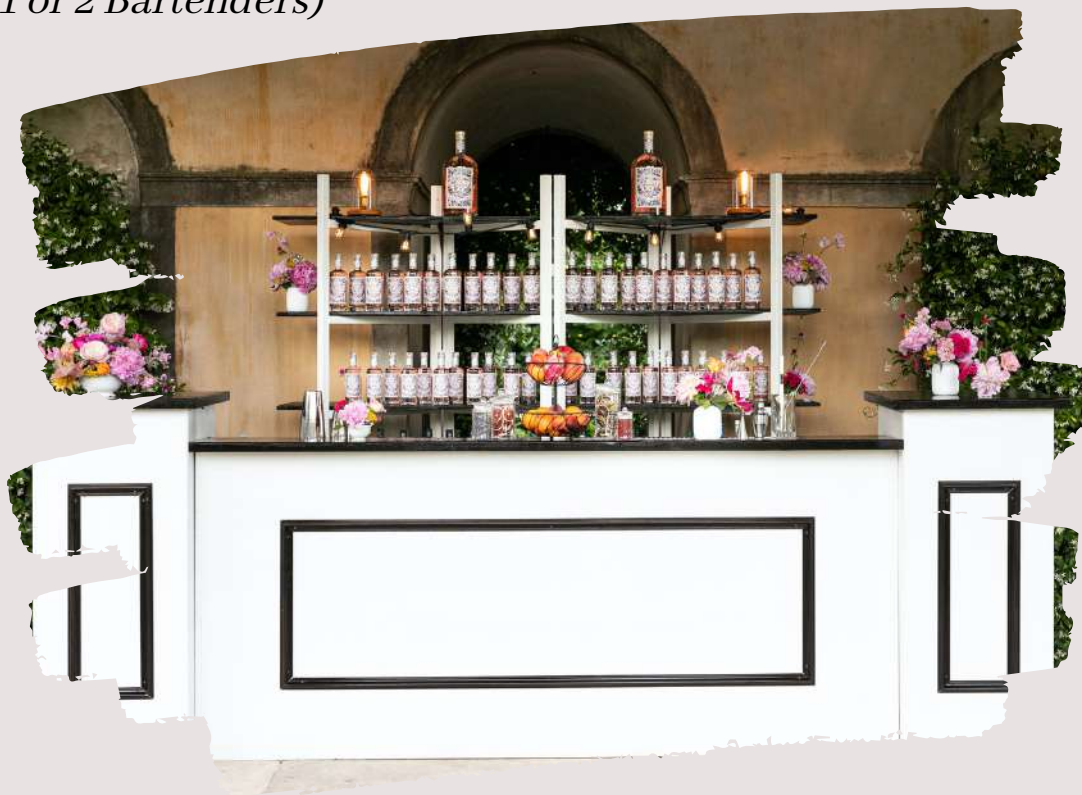




D.N.A. BARTENDING

White & Black

(For 1 or 2 Bartenders)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

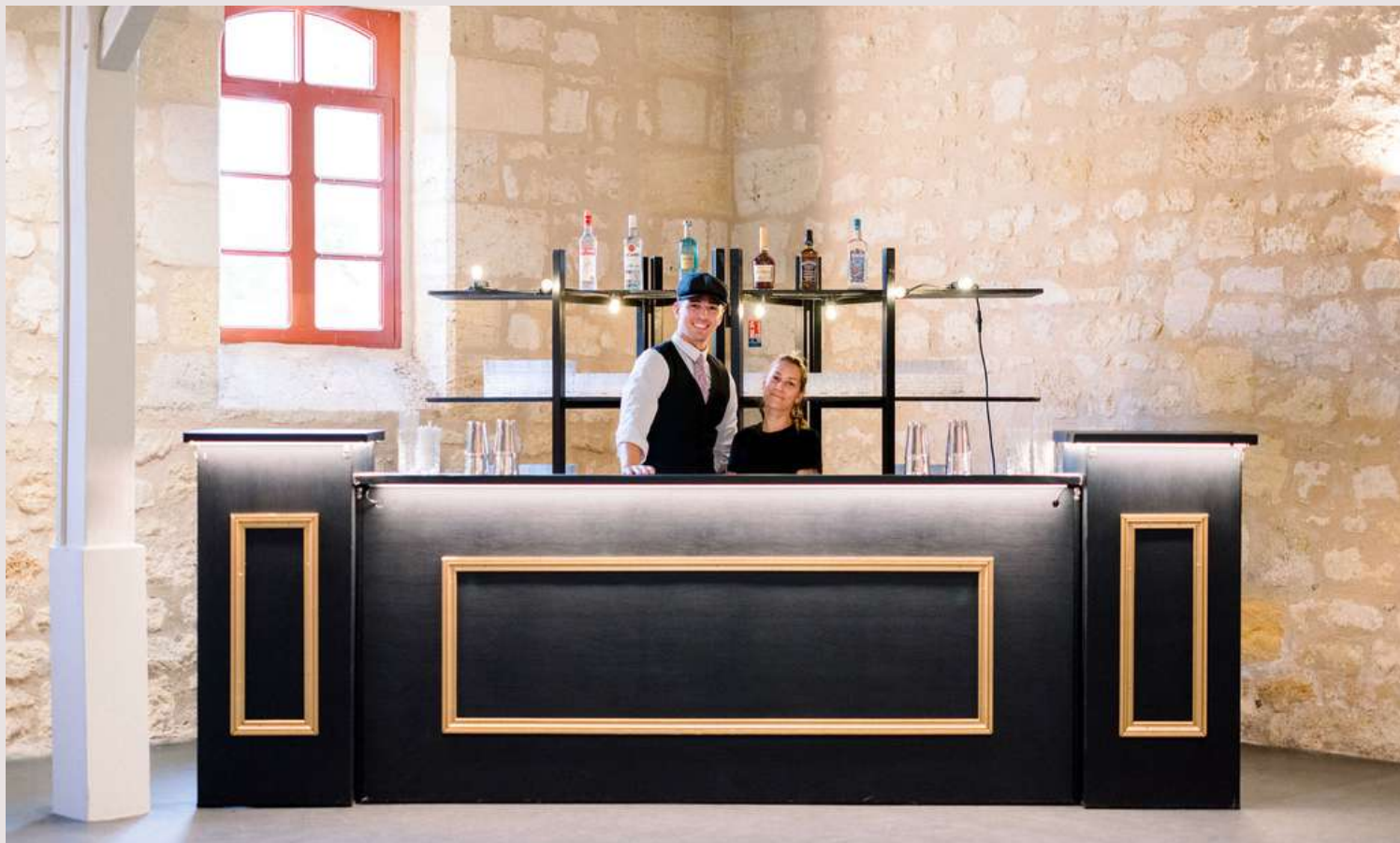
Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m





D.N.A. BARTENDING

Black & Gold

(For 1 or 2 Bartenders)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m





D.N.A. BARTENDING

Woody

(For 1 or 2 Bartenders)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m





D.N.A. BARTENDING

Dimensions of the bar

Mini

(For 1 Bartender)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 1.10 m

Height / *Hauteur* : 0.80 m

Depth / *Profondeur* : 0.70 m

Plastic

(For 1 Bartender)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 1.80 m

Height / *Hauteur* : 1.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.90 m





D.N.A. BARTENDING

Jungle

(For 1 or 2 Bartenders)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m





D.N.A. BARTENDING

Custom

(For 1 or 2 Bartenders)



Dimensions of the bar

Length / *Longueur* : 3.50 m

Height / *Hauteur* : 1.10 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Dimensions of the back bar

Length / *Longueur* : 2.50 m

Height / *Hauteur* : 2.20 m

Depth / *Profondeur* : 0.60 m

Total area (*bar + back bar*)

Width / *Largeur* : 3.50 m

Depth / *Profondeur* : 3.00 m





Welcome to

D.N.A. RENTING

.....

Discover our beautiful Tableware

Founded in 2019 to offer
a new vision for the event bars,

D.N.A.

is a premium agency
for your events.
Year after year
we upgrade our offers with
new equipments and services.
Marvelous mobile bars
and delicious drinks
show up every new season.

Today, with

D.N.A. RENTING

we give you the opportunity
to rent our different
ranges of tableware
in order to find our fine taste
straight on your tables.



*Créée en 2019 afin de vous
donner une nouvelle vision
du bar événementiel,*

D.N.A.

*est une agence de service
haut de gamme pour
vos événements.
Année après année nous
améliorons notre offre
au travers de nouveaux
équipements et services.
De magnifiques bars mobiles
et de délicieuses boissons
font leurs apparitions
à chaque nouvelle saison.*

Aujourd'hui, avec

D.N.A. RENTING

*nous vous proposons également
nos différentes gammes de
vaisselles premium à la location
afin de retrouver notre univers
haut de gamme sur vos tables.*





D.N.A. RENTING

LUDWIG



Flûte - 19 cl



Red Wine - 41 cl



White Wine - 31 cl



Tumbler - 34 cl



Goblet - 31 cl



Shooter - 4.5 cl



D.N.A. RENTING

FREDDIE



Red Wine - 52 cl



White Wine - 38 cl



Flûte - 22 cl



Goblet - 34.5 cl



D.N.A. RENTING

FREDDIE

(glasses used for our bars DNA BARTENDING)



Tumbler - 48 cl



Old Fashioned - 38 cl



Coupette - 22.5 cl



Shooter - 6 cl



D.N.A. RENTING

ARETHA



Red Wine - 35 cl



White Wine - 25 cl



Dessert Wine - 18,5 cl



Flûte - 19 cl



D.N.A. RENTING

ARETHA



Tumbler - 47 cl



Goblet - 41 cl



Coupette - 28 cl





D.N.A. RENTING

ELVIS



Flûte - 19 cl



Red Wine - 28 cl



White Wine - 20 cl



Tumbler - 34 cl



Goblet - 33 cl





D.N.A. RENTING

JANIS



Goblet - 37 cl

ELTON



Goblet - 37 cl





D.N.A. RENTING

BONO - *Moscow Mule Cup*



Cup - 50 cl

TINA - *Coffee cups*

(glasses used for our "Barista" bars DNA BARTENDING)



Cappuccino - 19 cl



Espresso - 7 cl





D.N.A. RENTING

BERTRAND - *Plastic glasses*

(glasses used for our "Pool Party" bars DNA BARTENDING)



Tumbler - 40 cl



Martini - 34,5 cl



Old Fashioned - 33 cl



Flûte - 18 cl



Wine - 41 cl





D.N.A. RENTING

DINNERWARE / *Assiettes*



LUDWIG

Charger 29 cm

Dinner 27 cm

Salad/Dessert 23 cm

Risotto/Soup 23 cm

Bread 15 cm



ELVIS

Charger 31 cm

Dinner 27 cm

Salad/Dessert 21 cm

Risotto/Soup 25 cm

Bread 16 cm



FREDDIE

Dinner 25 cm

Salad/Dessert 22 cm

Risotto/Soup 22 cm

Bread 17 cm



ARETHA

Charger 32,5 cm

Dinner 28.5 cm

Salad/Dessert 22.5 cm

Risotto/Soup 29.5 cm

Bread 16 cm



DIANA

Charger 37 cm



ARETHA

Charger 32 cm





D.N.A. RENTING

FLATWARE / *Couverts*



LUDWIG

Dinner Fork 20.5 cm
Dinner Knife 22.5 cm
Dinner Spoon 20.5 cm
Salad Fork 18 cm
Dessert Fork 15.5 cm
Salad/Dessert knife 20 cm
Dessert Spoon 18 cm
Tea Spoon 13.5 cm



ELVIS

Dinner Fork 20 cm
Dinner Knife 22 cm
Steak Knife 22 cm
Dinner Spoon 20 cm
Dessert Fork 14 cm
Tea Spoon 14 cm



FREDDIE

Dinner Fork 20 cm
Dinner Knife 22.5 cm
Dinner Spoon 20 cm
Salad Fork 17.1 cm
Salad/Dessert knife 20 cm
Dessert Spoon 17 cm
Tea Spoon 14.3 cm



ARETHA

Dinner Fork 20 cm
Dinner Knife 23 cm
Dinner Spoon 20 cm
Salad Fork 17 cm
Dessert Fork 14.8 cm
Salad/Dessert knife 20 cm
Dessert Spoon 17 cm
Tea Spoon 14.5 cm





D.N.A. FREEZING

FOR DRINKS / *Pour les boissons*



Cubes



Crushed



Clear

SCULPTURES







D.N.A. BARTENDING

The Event Drinks



D.N.A. RENTING

The Event Tableware



2025



D.N.A. BARTENDING

The Event Drinks



D.N.A. RENTING

The Event Tableware

