



D.N.A. BARTENDING
Le Bar Événementiel

D.N.A. RENTING
La Verrerie Événementielle

2024



Bienvenue dans l'univers

D.N.A.

D.N.A. BARTENDING

D.N.A. RENTING



Créée en 2019 afin de vous proposer
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 en créant

D.N.A. RENTING

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





SOMMAIRE

CRÉATION DE VOTRE BAR À THÈME 7

THÈMES

Cocktails	9	Boissons Chaudes	9
Smoothies	9	Brunch	9

BOISSONS

Cocktails Rafraîchissants	11	Smoothies	15
Cocktails Exotiques	12	Menu Boissons Chaudes	17
Cocktails Gourmands	13		
Cocktails Raffinés	14		

EXTRAS

Spiritueux	19	Vins & Champagnes	21
------------	----	-------------------	----

BARS MOBILES

Blanc (circulaire)	23	Végétal	29
Blanc & Noir	25		
Noir & Or	27		

D.N.A. RENTING

Ludwig	31	Janis / Elton	39
Freddie	32	Bono / Tina	41
Aretha	34	Bertrand	43
Elvis	37		





CRÉATION DE VOTRE BAR A THÈME

Les prochaines pages vous guident dans
les différentes étapes de
création de votre bar

D.N.A. BARTENDING

4 Etapes :

- Thèmes
- Boissons
- Extras
- Bars Mobiles





1) CHOISISSEZ VOTRE THÈME

COCKTAILS

4 Cocktails



SMOOTHIES

4 Smoothies



BOISSONS CHAUDES

Cafés
Thés
Chocolats chauds



BRUNCH

2 Smoothies
Cafés
Thés
Chocolats chauds





2) CHOISISSEZ VOS BOISSONS

Cocktails RAFRAICHISSANTS



GINGER PUNCH

Rhum
Falernum (*Epices*)
Fruits exotiques
Ginger beer



MEXICAN TIME

Tequila
Bergamote
Thym
Agave
Citron vert
Eau gazeuse



PEACH BLOSSOM

Bourbon
Rose
Pêche
Abricot
Citron vert
Jasmin
Eau gazeuse



PRETTY LAVENDER

Gin
Lavande
Bergamote
Estragon
Pamplemousse
Romarin
Citron vert
Eau tonique



OUISTITI

Rhum
Cannelle
Banane
Passion
Cidre doux



TANGO

Tequila
Lillet blanc
Chambord
Hibiscus
Piment
Citron vert
Eau de coco



2) CHOISISSEZ VOS BOISSONS

Cocktails EXOTIQUES



ROSITA

Gin
Rose
Litchi
Citron vert



LOCO MANGO

Rhum
Coco
Mangue
Piment
Citronnelle
Citron vert



RED LIPS

Rhum
Framboise
Cassis
Vanille
Noisette
Citron vert



JUNGLE PASSION

Tequila
Aperol
Passion
Rhubarbe
Soda ananas rôti



KIWIZZ

Rhum
Kiwi
Melon vert
Sureau
Citron vert



SIRTAKI

Pisco
Mastika
Passion
Mangue
Citron vert



2) CHOISISSEZ VOS BOISSONS

Cocktails GOURMANDS



ESPRESSO MARTINI

Tequila
Café
Liqueur de café
Caramel beurre salé



LADY CHERRY

Liqueur cognac & poire
Vermouth blanc
Framboise
Citron vert
Bitters orange & cerise
Pomelo
Poivre rose
Eau tonique



LEMON PIE

Vodka
Limoncello
Noisette
Vanille
Citron
Speculoos



PANDI PANDA

Pisco
Crème de cacao blanc
Pandan
Eau de coco



CAMEL

Rhum
Datte
Cardamome
Cannelle
Lait d'avoine
Bitters chocolat



CANDY FLOSS

Pisco
Saké
Barbe à papa
Citronnelle
Citron vert



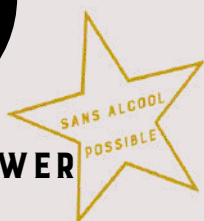
2) CHOISISSEZ VOS BOISSONS

Cocktails RAFFINES



MY SWEET FLOWER

Vodka
Hibiscus
Pamplemousse rose
Citron vert



MERLIN

Gin
Concombre
Sureau
Citron vert



WHISKY RABBIT

Bourbon
Carotte
Cannelle
Passion
Bitters chocolat



SPICY MARGARITA

Tequila
Mandarine
Piment
Citron vert



SOMBRERO

Tequila
Amaretto
Sel
Bitters chocolat
Soda ananas rôti



JAPANESE

Pisco
Orgeat
Angostura bitters
Citron vert



2) CHOISISSEZ VOS BOISSONS

SMOOTHIES



SPICY MIX

Carotte
Orange
Gingembre
Citron vert



GREEN GINGER

Pomme
Menthe
Concombre
Gingembre
Citron vert



JAVA

Mangue
Coco
Passion
Pandanus
Falernum (*Epices*)



RED LIPS

Framboise
Cassis
Vanille
Noisette
Citron vert



CAMEL

Datte
Cardamome
Cannelle
Lait d'avoine



BAOBAB

Châtaigne
Myrtille
Baobab
Graines de chia
Lait d'avoine





MENU BOISSONS CHAUDES

Le Menu Café

CAFÉ

ESPRESSO
RISTRETTO
ALLONGÉ
AMÉRICAIN



Entier – Demi Ecrémé
Amande – Soja – Avoine



CAFÉ & LAIT

CAPPUCCINO
LATTE
ESPRESSO MACCHIATO
LATTE MACCHIATO
FLAT WHITE
CAFÉ VIENNOIS
LATTE VANILLE
CARAMEL MACCHIATO

THÉ

ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY
JASMIN
VERT À LA MENTHE
VERVEINE





3) CHOISISSEZ VOS EXTRAS

Nos gammes de Spiritueux
pour vos cocktails

STANDARD

Vodka

Stoli

Rhum

Havana Club 3 ans

Gin

Bombay Sapphire

Tequila

Tiscaz

Whiskies

Johnnie Walker Black Label

Jack Daniel's

PREMIUM

Vodka

Remyx

Rhum

Dynasty

Gin

Mistral Gin

Tequila

Mijenta

Whiskies

Johnnie Walker Black Label

Woodford Reserve





3) CHOISISSEZ VOS EXTRAS

Nos gammes de Vins & Champagnes

STANDARD

Vin Blanc

Cuvée Mistral

Vin Rosé

Cuvée Mistral

Vin rouge

Cuvée Mistral

Champagne

Nicolas Feuillatte

PREMIUM

Vin blanc

Bersan Chablis Bio

Bersan Saint-Bris Bio

Dauny Sancerre Bio

Vins rosés

Ott

Vins rouges

Dauny Sancerre Bio

Le Clos de Caveau Vacqueyras Bio

Château Beauséjour Puisseguin St Emilion Bio

Château La Mascaronne

Champagne

Philipponnat





4) CHOISISSEZ VOTRE BAR MOBILE

Bar Blanc

(Circulaire)



Dimensions d'1 module

Longueur : 2.50 m

Hauteur : 1.10 m

Profondeur : 0.60 m

Dimensions de l'arrière de bar

Longueur : 2.50 m

Hauteur : 2.20 m

Profondeur : 0.60 m

Superficie totale (*bar circulaire*)

Diamètre extérieur : 7 m





4) CHOISISSEZ VOTRE BAR MOBILE

Bar Blanc & Noir

(Pour 1 ou 2 Bartenders)



Dimensions du bar

Longueur : 3.50 m

Hauteur : 1.10 m

Profondeur : 0.60 m

Dimensions de l'arrière de bar

Longueur : 2.50 m

Hauteur : 2.20 m

Profondeur : 0.60 m

Superficie totale (*bar + arrière de bar*)

Largeur : 3.50 m

Profondeur : 3.00 m





4) CHOISISSEZ VOTRE BAR MOBILE

Bar Noir & Or

(Pour 1 ou 2 Bartenders)



Dimensions du bar

Longueur : 3.50 m

Hauteur : 1.10 m

Profondeur : 0.60 m

Dimensions de l'arrière de bar

Longueur : 2.50 m

Hauteur : 2.20 m

Profondeur : 0.60 m

Superficie totale (*bar + arrière de bar*)

Largeur : 3.50 m

Profondeur : 3.00 m





4) CHOISISSEZ VOTRE BAR MOBILE

Bar Végétal

(Pour 1 ou 2 Bartenders)



Dimensions du bar

Longueur : 3.50 m

Hauteur : 1.10 m

Profondeur : 0.60 m

Dimensions de l'arrière de bar

Longueur : 2.50 m

Hauteur : 2.20 m

Profondeur : 0.60 m

Superficie totale (*bar + arrière de bar*)

Largeur : 3.50 m

Profondeur : 3.00 m





D.N.A. RENTING

LUDWIG



Flûte - 19 cl



Vin Rouge - 41 cl



Vin Blanc - 31 cl



Tumbler - 34 cl



Gobelet - 31 cl



Shooter - 4.5 cl



D.N.A. RENTING

FREDDIE



Vin Rouge - 52 cl



Vin Blanc - 38 cl



Flûte - 22 cl



Gobelet - 34.5 cl



D.N.A. RENTING

FREDDIE

(gamme utilisée lors de nos prestations DNA BARTENDING)



Tumbler - 48 cl



Old Fashioned - 38 cl



Coupette - 22.5 cl



Shooter - 6 cl



D.N.A. RENTING

ARETHA



Vin Rouge - 35 cl



Vin Blanc - 25 cl



Vin Dessert - 18,5 cl



Flûte - 19 cl



D.N.A. RENTING

ARETHA



Tumbler - 47 cl



Gobelet - 41 cl



Coupette - 28 cl





D.N.A. RENTING

ELVIS



Flûte - 19 cl



Vin Rouge - 28 cl



Vin Blanc - 20 cl



Tumbler - 34 cl



Gobelet - 33 cl





D.N.A. RENTING

JANIS



Gobelet - 37 cl

ELTON



Gobelet - 37 cl





D.N.A. RENTING

BONO - *Moscow Mule Cup*



Cup - 50 cl

TINA - *Tasses à café*

(gamme utilisée lors de nos prestations "barista" DNA BARTENDING)



Cappuccino - 19 cl



Espresso - 7 cl





D.N.A. RENTING

BERTRAND - *Polycarbonate*

(gamme utilisée lors de nos prestations "Pool Party" DNA BARTENDING)



Tumbler - 40 cl



Martini - 34,5 cl



Old Fashioned - 33 cl



Flûte - 18 cl



Vin - 41 cl







D.N.A. BARTENDING

Le Bar Événementiel



D.N.A. RENTING

La Verrerie Événementielle



2024



D.N.A. BARTENDING
Le Bar Événementiel



D.N.A. RENTING
La Verrerie Événementielle