

BEER 'N COMBI

ANIMATION COMBI BAR NOMADE EN OCCITANIE



**COMBI BAR NOMADE
POUR VOS ÉVÉNEMENTS**

NOS RÉSEAUX



CONTACT

SITE INTERNET

contact@beerncombi.com

06 28 25 60 50

BEER 'N COMBI

PRÉSENTATION



Avec son concept original et convivial, le BEER 'N COMBI apporte une touche d'élégance et une dose de festivité à vos événements professionnels.

Grâce à son bar ambulant vintage aménagé de 4 à 6 tireuses à bières (punch, vin, cidre ou softs), le BEER 'N COMBI offre aux convives une parenthèse particulière en vous proposant jusqu'à 6 boissons simultanément.

Les tireuses sont en libre-service et à disposition de vos convives mais vous profitez également d'une prestation d'animation et de service.

ECO-RESPONSABLES



Toutes les boissons proposées dans nos prestations sont conçues dans un cadre responsable, réfléchi et respectueux de l'environnement. Notre engagement 'Made in France' favorise également les circuits courts.

ARTISANALES



Nous mettons l'accent sur des partenaires locaux qui ont cette passion et qui est traduite dans les méthodes de fabrication et l'utilisation de matières premières traditionnelles nobles.

BIOLOGIQUES & SAVOUREUSES



Nous proposons une gamme de bières, cidre, punch, vins et boissons sans alcool, produites avec des matières premières de qualité. Toutes nos boissons sont biologiques, authentiques et vous invitent à une dégustation qui ne vous laissera pas insensible.

BEER 'N COMBI

NOS PRESTATIONS

Quelque soit votre évènement (soirée clients, inauguration, soirée collaborateurs, brunch d'entreprise ou soirée de fin d'année...), nous vous proposons deux formules qui s'adapteront à vos besoins.

GESTION DU BEER 'N COMBI

Changement du CO2, des fûts, pression des bars, remplissage du bloc froid...

Cette mise en place nécessite d'être réalisée 3 heures en amont de votre évènement.

Nettoyage et désinstallation du BEER' N COMBI (1 heure)



FORMULE "ALL INCLUSIVE"

Notre Barman animera votre évènement en faisant découvrir à vos convives l'histoire de chaque boisson : 8 à 10 variétés de bières possibles, punch, cidre, vin blanc et rosé et 5 à 7 variétés de softs.



BEER 'N COMBI

NOS BOISSONS

BIÈRES

Blonde BIO « La Taquine »
Blonde « La Sieston »
WEST COAST IPA BIO « L'Insoumise »
IPA DDH « La Pampa »
Ambrée BIO « La Lunatique »
Blanche BIO « La Désinvolte »
Blanche « La Mandarinina »
Framboise BIO « La Berry Poppin's »
ou « La Pandémonium »

Fût de 20L (80 verres environ) :
79,17€ à 104,17€ HT

PUNCH

« Le Beer Punch » avec fruits BIO

Fût de 5L à 20L (35 à 140 verres
environ) : 66,67€ à 233,33€ HT

VIN BLANC (OU ROSÉ)

Fût de 10L (65 verres environ) :
41,67€ HT

CIDRE

Cidre de pommes de tradition
« La Come »

Fût de 18L (70 verres environ) : 125€ HT

SOFTS

Limonade « citron vert / vanille » BIO
Thé glacé « pêche » BIO
Cola BIO

Fût de 20L (80 verres environ) :
54,55€ HT

Ginger Beer BIO et Kombucha BIO
Fût de 19L (75 verres environ) :
77,27€ HT



BRUNCH OU AFTERWORK (3H)

À partir de 940€ HT

Jusqu'à 100 convives : 940€

De 100 à 200 convives : 1040€

À partir de 200 convives : sur devis

JOURNÉE OU SOIRÉE (5H)

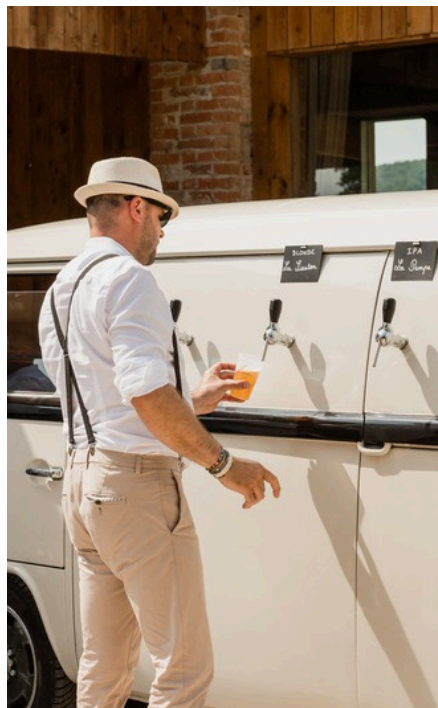
À partir de 1140€ HT

Jusqu'à 100 convives : 1140€

De 100 à 200 convives : 1240€

À partir de 200 convives : sur devis

* Tarifs HT (hors boissons et options)



Privatisation, animation avec Barman

*Tarif hors boissons et options et calculé pour un déplacement sur une distance allant jusqu'à 60km de Saint-Jean L'Herm (Pour une distance supérieure, nous consulter)

Le BEER 'N COMBI se déplace sur le lieu de votre événement en Occitanie (Haute-Garonne et départements limitrophes : Tarn, Tarn et Garonne, Gers, Ariège, Aude, Lot et Aveyron).



RÉSERVATION

BEER 'N COMBI

Faisons connaissance, parlez nous de vos projets
et adaptons ensemble vos besoins.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

