

BEER 'N COMBI

ANIMATION COMBI BAR NOMADE EN OCCITANIE



**COMBI BAR NOMADE
POUR VOS ÉVÈNEMENTS**

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 votre joli jour.

Grâce à son bar ambulant vintage aménagé de 4 à 6 tireuses à bières (punch, vins, 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.

ÉCO-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 (mariage, renouvellement de vœux), 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, vin blanc et rosé, cidre et 5 à 7 variétés de softs.



Pour varier vos plaisirs, et afin de créer un bar « tout en un », BEER 'N COMBI propose en option le service de boissons complémentaires de votre choix (vins, pétillants, eaux...) et la location d'un élégant comptoir de bar, végétalisé.



BEER 'N COMBI

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 Mandarina »
Framboise BIO « La Berry Poppin's » ou
« Pandémonium »

Fût de 20L (80 verres environ) :
95€ à 125€ TTC

PUNCH

« Le Beer Punch » avec fruits BIO

Fût de 5L à 20L (35 à 140 verres
environ) : 80€ à 280€ TTC

VIN BLANC (OU ROSÉ)

Fût de 10L (65 verres environ) :
50€ TTC

CIDRE

Cidre de pommes de tradition
« La come »

Fût de 18L (70 verres environ) :
150€ TTC

SOFTS

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

Fût de 20L (80 verres environ) :
60€ TTC

Ginger Beer BIO et Kombucha BIO
Fût de 19L (75 verres environ) :
85€ TTC

NOS BOISSONS



VIN D'HONNEUR OU SOIRÉE

- **VIN D'HONNEUR (4H)**
17h à 21h, 17h30 à 21h30 ...
- **VIN D'HONNEUR ET SOIRÉE (6H)**
17h à 23h, 17h30 à 23h30 ...

BRUNCH OU JOURNÉE

- **BRUNCH (4H)**
12h à 16h, 12h30 à 16h30 ...
- **BRUNCH ET APRÈS-MIDI (6H)**
12h à 18h, 12h30 à 18h30 ...

* Horaires modulables



PRIVATISATION, ANIMATION AVEC BARMAN

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)



FORMULE 4H

- **RAFRAÎCHISSEMENTS ET VIN D'HONNEUR**
(Ou Brunch)

- Distance jusqu'à 30km : 990€
- Distance jusqu'à 60km : 1080€
- Distance jusqu'à 90km : 1170€

Distance supérieure : sur devis

FORMULE 6H

- **VIN D'HONNEUR ET SOIRÉE**
(Ou Brunch et après-midi)

- Distance jusqu'à 30km : 1230€
- Distance jusqu'à 60km : 1320€
- Distance jusqu'à 90km : 1410€

Distance supérieure : sur devis

* Tarifs TTC (hors boissons)



OPTION LOCATION "CLEFS EN MAINS" TIREUSE À 2 BECS

Cette option complémentaire permet de conserver la tireuse du samedi (à l'issue de la prestation) jusqu'au dimanche en fin de journée et comprend :

L'installation et le raccordement aux fûts / les explications d'utilisation & remise d'un mémo / la reprise par nos soins sur votre lieu de réception, le dimanche en fin de journée. (Tarif sur demande)

RÉSERVATION

BEER 'N COMBI



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

contact@beerncombi.com

06 28 25 60 50