



DRINKS & CO

DRINKS&CO

OUVRE LES PORTES

DE SON BAR ET RESTAURANT
EN TERRASSE ET DEVIENT

« LE » SPOT PARISIEN DE L'ÉTÉ POUR

DES DÉJEUNERS ET AFTERWORKS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DRINKS & CO

C'est l'heure de se déconfiner ! L'occasion de pouvoir enfin découvrir la terrasse de Drinks&Co. Premier concept store entièrement dédié aux vins, spiritueux et boissons sans alcool, Drinks&Co permet de vivre en un seul endroit toutes les expériences autour de la boisson. Après une prouverture de l'espace boutique fin 2020, Drinks&Co peut enfin dévoiler la richesse de son offre, avec le lancement de sa carte cocktails & food dès le 19 mai en terrasse, suivi de l'ouverture des masterclasses le 9 juin.

Nouvelle adresse située cour du Havre, sur le parvis de la Gare Saint-Lazare, Drinks&Co Store est **spot à découvrir de toute urgence.** Dans ce bel espace de 450 m², on retrouve une boutique - avec plus de 1 000 bouteilles de vins, champagnes, spiritueux et boissons sans alcool - un bar à cocktails, une brasserie et un espace masterclass.

Toute l'équipe Drinks&Co est ravie de pouvoir désormais proposer l'offre complète de ce lieu hybride, avec l'ouverture de la terrasse de 150m² et le lancement de sa carte cocktails & food. On a déjà hâte de tester par exemple le ceviche de cabillaud, pêche, maïs & concombre, l'incourtournable croque-truie ou encore de découvrir la fameuse carte de « Cocktails Miroirs ».



LA TERRASSE DRINKS&CO,

NOUVEAU HOTSPOT

Installée sous les arches historiques du parvis de la cour du Havre, la terrasse de Drinks&Co peut enfin accueillir ses premiers clients, parisiens, touristes français ou étrangers. Proposant jusqu'à 60 places, la terrasse Drinks&Co offre une vue imprenable sur la vie du quartier, tout en étant judicieusement abritée de la foule, se positionnant comme « le » bon plan terrasse de cette réouverture !

A venir découvrir dès le 19 mai.

ZOOM

SUR LA CARTE COCKTAILS DRINKS&CO

« COCKTAILS MIROIRS »

Imaginée par Guillaume Guerbois, mixologue et barman de renom dans la communauté du bar en France, et réalisée par une équipe de bartenders venant du monde entier, la carte cocktails du bar de Drinks&Co s'apprête à révolutionner le monde du cocktail.

Le principe ? Chacun des 6 « cocktails miroirs » a été créé autour d'un ADN gustatif, un profil aromatique, une personnalité, une histoire et se décline sous deux formes : **avec et sans alcool**. Conçus de façon à présenter les mêmes caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives dans les deux versions, les « cocktails miroirs » proposent ainsi une même expérience qualitative de dégustation.

Les aficionados du NoLo pourront ainsi eux aussi déguster ces cocktails signatures, au design et aux saveurs tout aussi raffinés que les versions alcoolisées. Une démarche inclusive, encourageant une consommation responsable : il est par exemple possible d'alterner dans la même soirée cocktails avec et sans alcool sans se sentir lésé.

Chaque cocktail fait la part belle à l'expérience et tous les sens sont stimulés : le nez (spray d'huiles essentielles d'agrumes pour le negroni, bulle fumée pour le Daiquiri), le visuel (avec notamment le butterfly qui change de couleur), le goût avec des saveurs nouvelles à découvrir (le matcha, le fumé du mezcal associé à l'ananas dans le butterfly), ou encore des jeux de textures, avec le crémeux du Nitro Bucks.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

UN CONCEPT COMPLET MÊLANT BOISSONS AVEC ET SANS ALCOOL, POUR UNE DÉGUSTATION SANS COMPROMIS, QUELLES QUE SOIENT SES ENVIES !



PIMM’S 106

Apéritif pétillant et savoureux, aux notes de concombre et de gingembre.

AVEC ALCOOL

L : Pimm’s, Champagne Cuvée Amandine

SANS ALCOOL

L : Fluère original, So Jennie

Le mot de Guillaume Guerbois

« La volonté de base était de proposer un cocktail apéritif internationalement connu mais qui n’était pas un Spritz. Mon choix s’est porté sur le classique Pimm’s cocktail que j’ai revisité d’une manière originale car je n’ai changé aucun ingrédient de base du cocktail, j’ai simplement amplifié les arômes de chaque ingrédient et je les ai réunis afin de proposer une expérience gustative unique autour du Pimm’s »



NITRO BUCKS

Rond et crémeux en bouche, avec des notes de café, d’eau de coco et de cardamome.

AVEC ALCOOL :

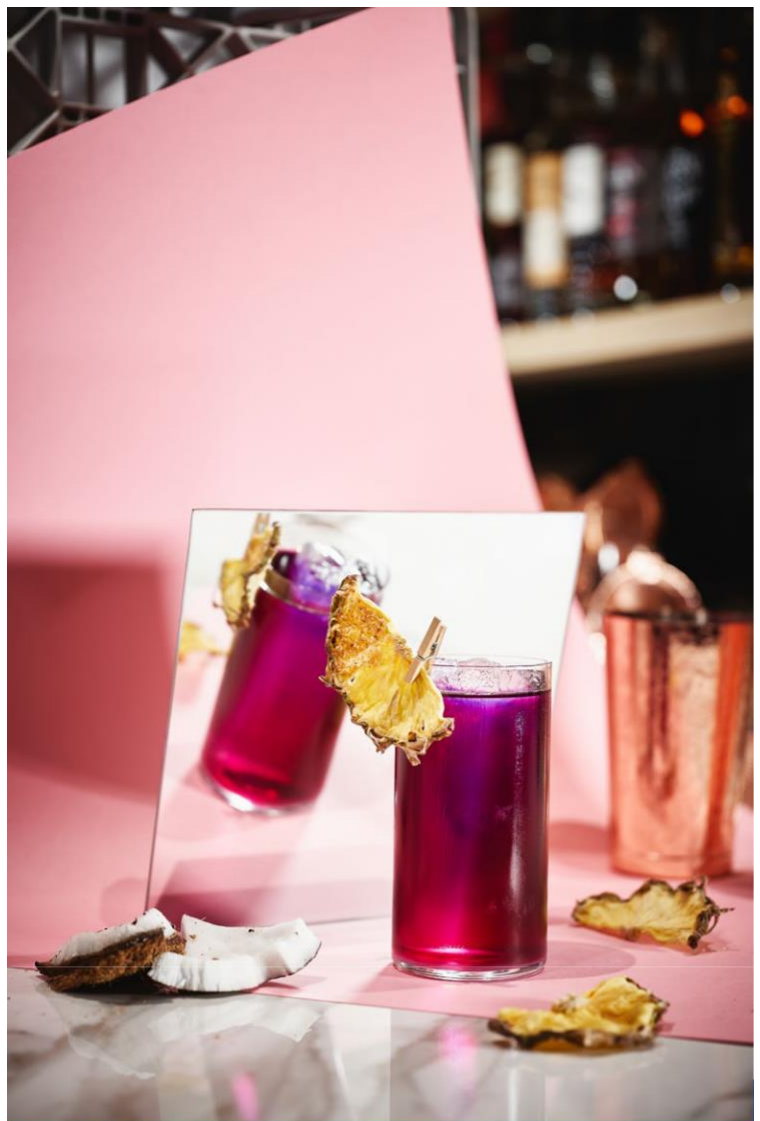
Absolut Vanilia

SANS ALCOOL :

Stryk no vodka

Le mot de Guillaume Guerbois

« Je me suis amusé à twister un grand classique du bar anglo-saxon l’Espresso Martini mais je le voulais absolument en long drink. Je l’ai donc complètement déstructuré pour ensuite le texturer façon bière de type Stout (Guinness) à la pression et composé d’un cold brew de café à l’eau de coco, vanille et cardamome verte. »



MATCHA

Frais, léger et herbal, avec des notes de menthe, camomille, concombre et matcha.

AVEC ALCOO

Beefeater 24 (infusé à la menthe et à la camomille)

SANS ALCOO

Ceder's crisp (infusé à la menthe et à la camomille)

Le mot de Guillaume Guerbois

« Le Matcha est une création 100% originale mettant en avant les arômes subtils des botaniques et des épices. Le cold brew de thé matcha acidulé permet de créer l'harmonie des ingrédients et de proposer un cocktail frais, léger et délicat parfait pour chaque moment de consommation. »

BUTTERFLY

Un cocktail tropical, avec des notes d'ananas, de coco et un profil fumé.

AVEC ALCOO

Altos blanco, Del Maguey Vida

SANS ALCOO

Fluere agave & distillat de thé Lasvang
Souchong (thé fumé)

Le mot de Guillaume Guerbois

« Je voulais mettre en avant un cocktail légèrement fumé aux saveurs gourmandes et acidulées. La conception du Butterfly aura peut-être été la plus longue et la plus délicate pour trouver la parfaite balance des arômes et pour réussir à créer cette métamorphose de couleur à l'image d'un papillon. »



NEGRONI

Amer et puissant, avec des notes d'agrumes

AVEC **ALCOOL** :

Campari bitter,
Winestillery dry gin,
Baldoria sweet vermouth

SANS **ALCOOL** :

Amer fait maison, Seedlip
spice 94, Vermouth fait
maison

Le mot de Guillaume Guerbois

« Grand classique parmi les classiques, le Negroni a naturellement trouvé sa place dans la sélection des cocktails miroir pour son côté amer, puissant et herbacé. Notre version Drinks&Co met l'accent sur l'Italie en sélectionnant uniquement des produits du pays. Texturé grâce au service à la pression, il est ensuite sublimé avec un spray d'huiles essentielles d'agrumes maison. »



GHOST DAIQUIRI

Un cocktail tropical, avec des notes d'ananas, de coco et un profil fumé.

AVEC **ALCOOL**

L : Havana Club Pro
Edition D

SANS **ALCOOL**

L : Lyre's dark cane spirit

Le mot de Guillaume Guerbois

« Inspiré du traditionnel Daiquiri, je me suis amusé à le combiner à la boisson qui a influencé la création du Mojito, El Draque. L'aspect éco-responsable du cocktail ressort grâce au sirop maison de tiges vertes (basilic et menthe) et à l'utilisation d'une base malique qui remplace le jus de citron vert. »



TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

On entre par une boutique et on sort par un bar ! Lieu hybride, Drinks&Co joue avec les codes et change d'ambiance chaque jour à 18h pour faire place au moment afterwork. En effet, à partir du 9 juin, il sera possible de découvrir, en plus de la terrasse, le bar situé à l'intérieur. Ainsi, l'espace boutique se transformera pour laisser la place à un bar à cocktails super pointu, avec de nombreuses places assises. L'offre retail restera quant à elle disponible tous les jours jusqu'à 21h.

Enfin, dès le 9 juin, une offre masterclass viendra également s'ajouter, faisant de ce lieu, LE rendez-vous des connaisseurs & néophytes.

HORAIRES ET INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires (après le 30 juin)

Lundi, mardi et mercredi : 11h à minuit
Jeudi, vendredi et samedi : 11h à 2h
Dimanche : 11h à 22h

TARIFS DES COCKTAILS :

- Cocktails signatures « cocktails miroir » : 13€ avec ou sans alcool
- Highballs (un spiritueux + soda de qualité) : 10€
- Cocktails classiques à la demande : 10€ ou 13€
- Vin au verre & spiritueux



DRINKS & CO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.