

L'ASSOMMOIR

I N S T I T U T

Formation en alcools & service de bar



L'ASSOMMOIR

I N S T I T U T

Formation en alcools & service de bar

Profitant de la vitrine exceptionnelle que lui offre le restaurant l'Assommoir, l'Assommoir Institut se veut la continuité de sa spécialisation en service de bar et mixologie. Les diverses formations offertes vont de l'initiation au bar pour le plaisir jusqu'à la formation complète visant l'intégration au marché de la restauration qui est de plus en plus compétitif. Les différents services sont offerts à une clientèle corporative ou particulière, et assuré par nos barmans hautement qualifiés.

L'Institut est également aussi un organisme d'organisation d'événements, axé principalement sur le service de bar, et ce au moyen de soirées organisées pour quelques-unes des plus grosses firmes de la région métropolitaine (Cosette, Apéritif à la Française, Cirque du Soleil) ou par sa participation à des soirées de levée de fonds (BreastYourself). Les compétences de l'Institut sont indéniables ; flair de haut niveau, consultation en mixologie, création de bar sur mesure, etc...

L'Assommoir Institut est un leader dans le service de bar haut de gamme, sur mesure et clé en main. Laissez un de nos barmans des plus expérimentés, laissez vous surprendre par les couleurs et les milles saveurs des cocktails de l'Assommoir.



Location de personnel pour particuliers, événements spéciaux et/ou entreprise.

L'Assommoir Institut vous offre la possibilité de louer les services de barmans pour vos soirées privées, pour des événements spéciaux, et même pour compléter votre équipe professionnelle pour une soirée, ou quelques semaines. En plus des services de barmans, il est aussi possible de louer les services d'employés de supports (bussboys, plongeurs, etc...) ainsi que de Maître d'Hôtel et de sommeliers.

| | |
|--|---------------------|
| Barman Flair : | 44\$ / heure |
| Barman Mixologue : | 42\$ / heure |
| Barman niveau 2 : | 34\$ / heure |
| Barman niveau 3 : | 29\$ / heure |
| Serveur niveau 1 : | 31\$ / heure |
| Serveur niveau 2 : | 26\$ / heure |
| Sommelier : | 44\$ / heure |
| Maître d'Hôtel : | 44\$ / heure |
| Support niveau 1 (ex : suiteur) : | 25\$ / heure |
| Support niveau 2 (ex. : bussboy/plongeur/manutention) : | 20\$ / heure |

* À noter qu'il faut compter un minimum de trois (3) heures pour la location des services d'un employé.

Formation théorique et pratique en service de bar professionnel

Bloc 1 : Introduction aux alcools, techniques de bases, et cocktails classiques

12 heures : 6 X 2 heures de cours **300 \$**

Introduction aux alcools de base : vodka, rhum, gin, whisky, scotch, eaux-de-vie, etc...

Techniques de bases : tenu de bar, rotation, ouverture/fermeture, outils de bar, etc ...

Cocktails Classiques : Martinis, Old Fashion, Mojitos, Margarita, Iced Tea, etc...

Bloc 2 : Perfectionnement des connaissances en alcools de bases, introduction à la mixologie, introduction à la mixologie moléculaire et à la sommellerie

18 heures : 6 X 3 heures de cours **540 \$**

Perfectionnement des connaissances : Perfectionnement des techniques (mixologie classique): vodka, rhum, gin, whisky, scotch, eaux-de-vie, etc...

Mixologie moléculaire : Azote liquide, Agar Agar, gomme de xanthane, licithine de soya

Introduction à la sommellerie : Les grands cépages du monde (rouge, blanc, rosé, bulle)

Bloc 3 : Mixologie moléculaire et sommellerie, stage en milieu professionnel

20 heures : 5 X 2 heures de cours + 10 heures de stage **650 \$**

Mixologie moléculaire : Application des théories + création moléculaire

Perfectionnement en sommellerie : Théorie par région du monde + dégustation

Flair : Selon les compétences acquises de débutant à avancé

Bloc de 3 heures **200 \$**

Dégustations à la maison

Dans un contexte convivial découvrez les différents saveurs du monde en compagnie d'un des membres de notre équipe. Énergiques et sympathiques, nous vous garantissons une soirée extrêmement agréable et enrichissante.

Dégustation terroir :

Petite Dégustation Cidre de pomme : (3 produits) – 7 personnes minimum **35\$**

Dégustation Assommoir : (5 produits) – minimum 7 personnes **55\$**

Petite Dégustation Hydromel : (3 produits) – 7 personnes minimum **35\$**

Dégustation Assommoir : (5 produits) – minimum 7 personnes **55\$**

Petite Dégustation Vin de glace : (3 produits) – 7 personnes minimum **40\$**

Dégustation Assommoir : (5 produits) – minimum 7 personnes **60\$**

* Les forfaits comprennent la présence d'un membre de l'équipe de l'Assommoir Institut, le prix des alcools ainsi que les frais de déplacement.

** Les produits peuvent varier en fonction de la disponibilité des stocks.

Dégustation vin par région

Petite Dégustation : (3 produits) – 5 personnes minimum **50\$**

Dégustation Assommoir : (5 produits) – 5 personnes minimum **80\$**

France ,Italie, Portugal, Espagne, USA, Australie – Nouvelle Zélande, Canada

* Les forfaits comprennent la présence d'un membre de l'équipe de l'Assommoir Institut, le prix des alcools ainsi que les frais de déplacement.

Dégustation tout en bulles:

Champagne : (3 produits) – minimum 4 personnes minimum **100\$**

Petite Dégustation Prosecco : (3 produits) – 5 personnes minimum minimum **70\$**

Dégustation Assommoir : (5 produits) – minimum 5 personnes minimum **125\$**

Dégustation de spiritueux :

Sur mesure selon le budget et le nombre de participants.

* Les forfaits comprennent la présence d'un membre de l'équipe de l'Assommoir Institut, le prix des alcools ainsi que les frais de déplacement.

Dégustation À Boire et à Manger :

L'Expérience céviches/tartares: 300 gr par personne + Cocktails

Expérience de base (5): 60 gr par portion + 5 cocktails format dégustation

Expérience moyenne (7) : 45 gr par portion + 7 cocktails format dégustation

Expérience haute gamme (9) : 30 gr par portion + 9 cocktails format dégustation

Vin & fromage : À venir

Porto & chocolat : À venir

Bière & amuse bouche : À venir

Bulles & huîtres : À venir

** Les forfaits comprennent la présence d'un membre de l'équipe de l'Assommoir Institut et un chef, le prix des alcools ainsi que les frais de déplacement.

Dégustation Bière (Québec et le monde) :

Dégustation UNIBROUE : (6 produits) minimum 6 personnes

50\$ par personne

Dégustation BIÈRE DU MONDE : (6 produits) minimum 6 personnes

60\$ par personnes

Dégustation de BLANCHE : (3 produits) minimum 6 personnes

30\$

Dégustation BLONDE : (5 produits) minimum 6 personnes

50\$

Dégustation ROUSSE : (5 produits) minimum 6 personnes

50\$

Dégustation NOIRE : (3 produits) minimum 6 personnes

30\$

Choix de types de bar

Forfait 3 cocktails :

6\$/cocktails

Choix de trois cocktails dans la section 1 du menu cocktail. Rajouter 2\$ par cocktail si vous choisissez dans la section 2 du menu, et 5\$ pour la section 3.

Forfait 5 cocktails :

Choix de cinq cocktails dans la section 1 du menu cocktail
Rajouter 2\$ par cocktail si vous choisissez dans la section 2 du menu,
et 5\$ pour la section 3.

Bar ouvert de base :

20\$/personne de l'heure

Alcool (vodka, rhum, gin,whisky) de base avec jus et boisson gazeuse de bases (Orange, canneberge, ananas, coke, sprite, soda, tonic).

Bar ouvert de luxe

25\$/personne de l'heure

Alcool premium (ex. : Greygoose, Belvedere, Bombay, Havana 7ans, etc...) avec jus et boisson gazeuses de bases (Orange, canneberge, ananas, coke, sprite, soda, tonic).

Bar à Martinis :

8\$/cocktails

(minimum de 3 choix de martinis)
Selection de martinis dans la section 4 du menu cocktail.

Bar à Mojitos :

entre 8\$ et 12\$ /cocktails

(minimum de 3 choix de mojitos)
Selection de mojito dans la section 5 du menu cocktail.

Bar à grands Classiques :

Sélectionner dans le menu cocktail les cocktail avec le symbole **. Les prix varient selon les cocktails choisis.

Bar à Innovations : à venir

Bar Moléculaire : à venir

Consultation Bar

Création de carte de cocktail :

Faites confiance à l'équipe expérimentée de l'Assommoir Institut pour la création de votre carte de cocktail. Nous nous rendrons dans votre établissement afin de déterminer avec vous les besoins de votre entreprise et d'élaborer une carte de cocktail sur mesure répondant en tous points à vos besoins. Le service comprend :

- Création de la carte de cocktail
- Formation pour le maintien de l'inventaire
- 2 visites subséquentes pour ajustements et maintien
- Formation aux barmans

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Carte de 10 cocktails : | 1 500 \$ |
| Carte de 20 cocktails : | 2 400 \$ |
| Carte de 25 cocktails : | 3 000 \$ |

Consultation de rentabilité au bar :

Un de nos spécialistes en matière de rentabilité viendra visiter votre établissement et ciblera les principaux aspects minant la rentabilité maximum de votre entreprise. Nous garantissons une majoration de votre rentabilité. Nous vous fournirons un rapport complet de nos observations et recommandations. Nous offrons aussi un service d'implantation de nos recommandations afin de limiter les délais, et ainsi faire prospérer votre entreprise le plus rapidement possible.

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Consultant Senior : | 150\$/heure |
| Consultant Junior : | 75\$/heure |

Création de cocktail sur mesure pour événement thématique :

Consulter un de nos mixologues professionnels afin d'ajouter une touche de plus à vos événement privés. Un membre de notre équipe discutera avec vous de vos goûts, et de ce que vous désirez offrir afin de créer un cocktail sur mesure. Vos convives n'oublieront jamais cette soirée.

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Consultant Senior : | 150\$/ heure |
| Consultant Junior : | 75\$ / heure |

Service de Sommellerie

Conception de carte des vins :

Faites appel à l'un de nos sommeliers pour bâtir une carte des vins pour votre entreprise. Le membre de notre équipe vise autant l'équilibre des régions, que les différents cépages, ainsi que les différents millésimes. Les différents profils aromatiques seront aussi visités afin que tous les consommateurs y trouvent leur compte.

Consultant Senior :

125\$ / heure

Consultant Junior :

75 \$/ heure

Formation en sommellerie :

Venez découvrir le merveilleux monde des vins avec l'un des membres de notre équipe. Ces formations ont comme but de s'adapter à votre niveau. Que ce soit pour une introduction aux différents saveurs, ou pour pousser plus loin la connaissance relative à une région en particulier, notre sommelier maison se fera un plaisir d'adapter sa formation selon vos désirs.

Formation 1 : formation de base où l'accent est mis sur le côté gustatif plutôt que théorique. Le plaisir de déguster avant de savoir comment le faire. – 2 heures

Formation 2 : formation beaucoup plus axé sur les techniques et la théorie. La dégustation prend toujours une place importante.

Formation 3 : formation pour ceux et celles qui possèdent déjà de bonnes connaissances dans le domaine des vins.

Formation :

comprenant les produits à déguster.

A partir de **60\$ par personnes de l'heure,**

Gestion de cave :

Si vous possédez une cave à vin à la maison, mais que le temps vous manque pour vous en occuper comme il se doit : ou si vous désirez commencer une cave et que vous ne savez pas par où commencer, faites appel à un des membres de notre équipe afin qu'il vous épaulé dans ce cheminement.

Consultant senior :

125\$/ heure

Consultant junior :

75\$ / heure