

A circular logo with a cream-colored background and a dark teal border. The text "Sudfar & Lemon" is written in a dark teal, cursive script font, centered within the circle. The word "Sudfar" is on the top line, followed by an ampersand "&" and the word "Lemon" on the bottom line. The "L" in "Lemon" has a long, elegant tail that curves downwards and to the left.

*Sudfar &
Lemon*



LE BAR, UNE PASSION

Créée en 2011 par deux passionnés du bar et des cocktails, Sugar & Lemon est un vecteur d'expression et de nouveauté dans l'univers de la mixologie. Véritables acteurs de la discipline, nous bousculons les codes pour vous faire découvrir les talents de la nouvelle génération du bar.

Notre expérience internationale dans les meilleurs bars a fait de nous des bartenders mélangeant expertise, savoir-faire et audace, offrant un service de qualité.

Nous partageons notre passion du cocktail sur le Sud-Ouest de la France grâce à une équipe de barmen aussi professionnels que créatifs, pour animer vos soirées et vous émerveiller dans une ambiance conviviale et sympathique.



UN BAR À COCKTAILS

dans votre salon ou votre jardin !

Un EVJ ? Un mariage ? Un brunch ? Sugar & Lemon intervient pour animer votre événement de façon unique et originale pour ravir vos invités.

Nos spécialistes mettent toute leur expertise et leur créativité au service de vos envies. Nous proposons des formules tout inclus, sélectionnez votre bar mobile et vos cocktails, nous nous occupons du reste !

N'attendez plus, faites appel à nos bars éphémères pour des mélanges inédits ou des cocktails indémodables.



LES ATELIERS COCKTAILS

ATELIER MIXOLOGIE

Passez derrière le bar et prenez les commandes avec l'aide de nos professionnels, apprenez et créez vous-même votre cocktail.

Jusqu'à 15 personnes
2 heures

ATELIER DÉGUSTATION

Devenez un expert en spiritueux. Cognac, Rhum, Gin, Téquila... Faites votre choix, nous vous apprenons tout ! La distillation, les origines et les arômes.

Jusqu'à 15 personnes
3 heures

MIXOLOGUE À LA MAISON

Tel un cabinet de curiosités, les cocktails sont réalisés à la demande et nos créations sont sur-mesure.

Jusqu'à 20 personnes
4 heures

BARTENDER À LA MAISON

Nous intervenons chez vous pour vous et vos amis. Sélectionnez un cocktail sur la carte, le bartender vous le confectionne.

Jusqu'à 30 personnes
4 heures



LES BARS À COCKTAILS

FORMULE COUPETTE



50 personnes
100 cocktails

Bar Mobile Airplane Trolley

Sélection des cocktails
sur notre menu

2 recettes au choix
1 bartender

FORMULE ROCKS



125 personnes
250 cocktails

Bar Mobile Triporteur

Sélection des cocktails
sur notre menu

4 recettes au choix
2 bartender

FORMULE HIGHBALL



200 personnes
400 cocktails

Bar Mobile au choix :
Sidecar, Triporteur, Airplane Trolley

Sélection des cocktails
sur notre menu

4 recettes au choix
3 bartender

FORMULE À LA CARTE



Création de votre bar éphémère sur mesure.



LES PRÊTS À BOIRE

AIRMAIL COCKTAIL

Une gamme de cocktails premium prêts à boire sur vos évènements. Développé par notre équipe de bartenders, nous avons à coeur de vous proposer des cocktails frais, français et éco-responsables.

Nos cocktails sont imaginés, créés et embouteillés dans notre laboratoire à Cognac afin de vous garantir trois grands principes lors de votre mariage :

- Simplicité d'utilisation : en bouteille ou tireuse cocktails, « plus qu'à servir »
- Rapidité de service : des recettes prêtes à boire, « plus qu'à déguster »
- Autonomie : plus besoin d'être bartender pour servir de vrais bons cocktails.

La gamme AIRMAIL COCKTAIL se décline en 2 formats :

La bouteille, 3 ou 6 verres
idéale en cadeau à vos invités ou à emporter facilement.

La tireuse cocktails, 10 Litres soit 100 verres
à servir aussi simplement qu'une pression lors de grandes cérémonies.



NOS BARS MOBILES

SIDECAR

Caravane vintage de 1970
1 station cocktail / 1 cuisine mobile

GREENWOOD

Finition bois type bouleau
Jusqu'à 2 stations cocktails / 1 plan de travail et 2 modules indépendants

TRIPORTEUR

Modèle Piaggio Vespa 1977
Finition bois type bouleau / 1 station cocktails

AIRPLANE TROLLEYS

Finition bois type chêne, cuir, végétal ou couleur
Jusqu'à 4 stations cocktails soit 10 mètres de bar en linéaire

DANDY BAR

Finition bois type bouleau coffre noir
Bar ouvert îlot / 1 station cocktails

TIREUSE COCKTAILS

Finition bois type chêne ou bouleau
Tireuse mobile indépendante double bec / 2 recettes cocktails au choix



LES BARS À THÈMES

BAR À MOJITO



50 personnes
100 Mojitos soit 2 Mojitos par personne
Sélection de 4 parfums au choix parmi notre carte

BAR À GIN TONIC



50 personnes
100 Gin Tonic soit 2 G&T par personne
Sélection parmi 40 gins et divers tonic premium

BAR À COGNAC



50 personnes
100 dégustations de cognacs soit 2 dégustations par personne
Sélection parmi notre carte de cognacs



FOOD TRUCK

SIDECAR - FOOD, DRINKS & MUSIC



Laissez-vous tenter par une expérience food-truck hors du commun à votre mariage.

Pour un vin d'honneur, un cocktail dinatoire ou un brunch en lendemain de cérémonie : chefs et bartenders vous proposent une carte complète pour profiter de vos invités en toute sérénité. Summer and chill sont la définition de cet instant :

Street Food

Une sélection d'assiettes à partager dans un esprit branché.
Brooklyn ou Medellín, nous proposons une carte urbaine et généreuse.

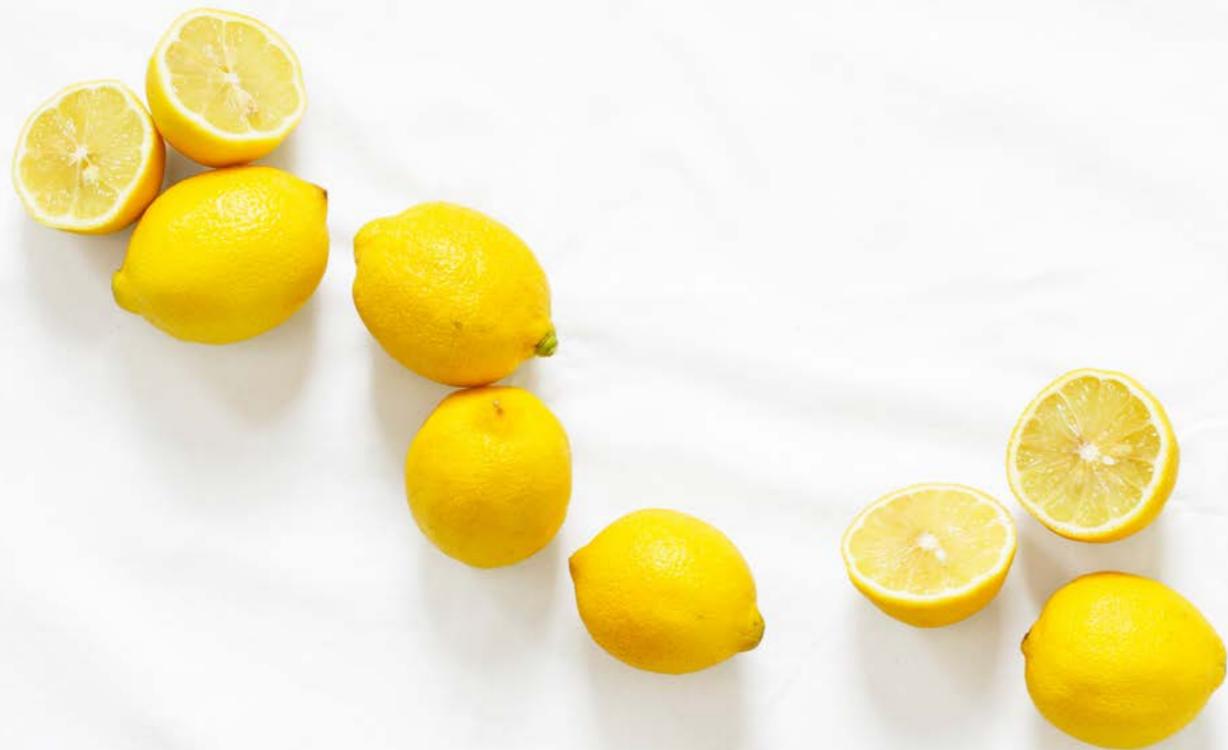
Cocktail Dinatoire

Une alternative au traditionnel dîner assis.
Un cocktail élégant et festif composé de mets raffinés.

Ateliers Culinaires

Pour un moment convivial, misez sur le terroir français grâce à des corners animés.
Nos produits sont bons vivants, bruts et passionnants.





NOTRE ENGAGEMENT

Une démarche éco-responsable

Nos recettes sont élaborées avec un maximum de produits locaux et de saison, nous privilégions les alternatives aux fruits exotiques et favorisons les agrumes issus de la culture française afin de limiter l'empreinte carbone de nos cocktails.

Les matières premières sont réutilisées pour créer de nouveaux produits tels que sirop, cordial, infusion, liqueur et distillat directement dans notre Lab. Les déchets sont récupérés, triés et compostés dans le but de cultiver nos propres herbes aromatiques.

Nous travaillons avec des verres en verre, ils sont lavés, stockés puis réutilisés pour chaque événement. La dégustation se fait directement au verre, si toute fois une paille était nécessaire, nous choisissons des matières recyclables.

NOS OPTIONS

GLACE SUPPLÉMENTAIRE

CRÉATION DE COCKTAIL SUR MESURE

COCKTAILS EN BOUTEILLE & EN FÛT

LOCATION VERRES VINTAGE

ATELIER DÉCOUPE SUR BLOC DE GLACE



CONTACTEZ-NOUS

contact@sugarlemon.fr

RETROUVEZ-NOUS

2, rue de la fontaine
16100 Cognac

www.sugarlemon.fr
#sugarlemon

INSPIREZ-VOUS



Le bar



une passion

