



Le concept.

Comptoir à cocktail éphémère mobile partout en France et à l'étranger.

Pour vos événements privés et d'entreprises.

By Julien Hamaki

EnMaire



L'Odysée entrepreneuriale. 3

Qui suis-je ?

Odysée Comptoir. 4

Nos valeurs. 5

Nos prestations. 6

L'Odysée Cocktail. 7

Les ateliers de l'Odysée. 9

L'atelier Cocktail. 15

Le Défi Cocktail. 17

L'atelier dégustation. 19

L'Odyssée Entrepreneuriale

by *Julien Hamaili*

Qui suis-je ?

Suite à 10 années de travail dans les techniques du spectacle vivant et de l'évènementiel, je suis parti explorer le monde au travers de multiples voyages. C'est au court d'un de ces périple que je fais mes premières armes dans le milieu de la restauration.

Entre mon côté bon vivant et mes qualités d'homme serviable, j'allais bientôt pénétrer dans un univers où "rigueur" et "qualité" sont les maîtres mots qui dominent ce secteur. Après quelques essais en cuisine et en salle, je me passionne pour l'univers du bar, des cocktails et des spiritueux.

Après l'obtention d'un CQP Barman, je multiplie les expériences professionnelles dans différents types d'établissements afin de parfaire mes connaissances et développer mon savoir faire. Je passe rapidement du statut d'apprenti à barman puis manager jusqu'à occuper des postes de direction.

Riche d'une expérience de plusieurs années je mets à présent l'ensemble de mes compétences à votre service dans le but de ravir vos papilles, de vous voir prendre autant de plaisir que j'en ai à vivre ma passion.



Odysée Comptoir

Notre Savoir Faire :



Des prestations réalisées “clés en main”.



Une mobilité assurée partout en France et dans les pays limitrophes.



Des animations événementielles élaborées sur mesure afin d'être au plus près de vos envies et de vos besoins.



Un référentiel de 1500 recettes classiques et signatures avec ou sans alcool.



Des prestations élaborées pour un minimum de 10 personnes.



Un professionnel diplômé d'un CQP barman et justifiant de 10 années d'expérience dans le secteur de l'évènementiel, qui supervise les prestations pour garantir le succès et la qualité de votre évènement.

Nos engagements :



Des barmans et serveur diplômés ou justifiant d'une expérience significative interviennent sur vos évènements.



La prise en compte des enjeux écologiques dans nos locaux, pendant la préparation des évènements et lors de la prestation.



Le recours à des préparations “fait maison” quand cela nous est possible (fruits déshydratés, sirops, teintures mères).



La sélection de produits locaux et de qualité et de partenaires compétents.



Nous plaçons vos besoins et vos envies au centre de notre activité afin de vous garantir des prestations de qualité qui vous ressemblent.



Respecter les normes HACCP tout au long de nos processus de production que ce soit lors de nos préparations ou lors des prestations.

Nos Valeurs :



L'EXCELLENCE: en travaillant des produits de qualité et en faisant appel à des fournisseurs et des collaborateurs professionnels.



LA SINGULARITE: nous créons des évènements sur mesure, clés en main et assurons des prestations haut de gamme en plaçant vos besoins et vos envie au centre de notre activité.



L'INNOVATION: dans une démarche d'innovation perpétuelle, nous tentons de créer de nouvelles animations afin de vous offrir toujours plus de choix.

Nos prestations

L'Odyssée Cocktails.



1500 recettes de cocktails classiques et signatures, la possibilité de créer votre propre cocktail, ... Définissons ensemble la carte des boissons qui sera présentée à vos convives le jour de votre évènement. Ces derniers seront réalisés sur demande de vos invités, avec des produits premiums et fait maison.

Mariages, Baptême, Anniversaire, Soirée d'entreprise, EVJF / EVG.

L'atelier mixologie



Lors de cet atelier, vous réaliserez et dégusterez deux cocktails en suivant les instructions de nos barmans. Pendant ce laps de temps, nos barmans vous confirons également quelques secrets qui vous permettront de réaliser vous même des cocktails à la maison, même si vous n'avez pas de matériel spécifique.

Anniversaire, Soirée d'entreprise, EVJF / EVG, Team buliding.

Les ateliers dégustations



Nos Barmans professionnels vous initient à la dégustation des spiritueux. Rhums, Gins, Whiskys n'auront plus de secrets pour vous. A la fois ludique et pédagogique, cet atelier à pour but de vous donner des techniques de dégustation vous permettant ainsi de briller en société et de vous rendre autonome dans l'achat de vos bouteilles.

Anniversaire, Soirée d'entreprise, EVJF / EVG, Team buliding.

Le défi Cocktail.



En solo ou en groupe, défiez vos amis ou collègues dans ce challenge de barman. Lors de cette atelier, nos barmans vous guident afin de réaliser un cocktail création. Vous disposez de deux heures pour créer un cocktail que vous présenterez en suite à l'assemblée sous le regard expert d'un jury.

Anniversaire, Soirée d'entreprise, EVJF / EVG, Team buliding.

L'Odyssee Cocktail



Quoi de mieux qu'un cocktail pour célébrer un évènement ?

Cette boisson à la fois savoureuse, festive et distinguée est une invitation au voyage, un moment convivial et un plaisir qui se déguste à chaque gorgée.



Prestations délivrables partout en France et dans les pays limitrophes.



Animation cocktails prévue pour un minimum de 2 heures de service et pour 10 personnes minimum (à raison de 3 cocktails avec ou sans alcool par personne).



Prestation "tout compris", nous délivrons le bar, le personnel, le matériel et les produits nécessaires à la prestation et assurons la production des cocktails et le débarrassage des verres.



Une équipe de barmans professionnels diplômés ou justifiant d'une expérience conséquente en tant que barman et serveur.



La création d'une carte de 3 cocktails classiques ou signatures correspondant à vos goûts et envies.



La possibilité d'ajouter des options supplémentaires à votre prestation:

- Décoration des cocktails "bulles de fumée aromatisées".
- Impression alimentaire sur cocktails
- Personnalisation des façades du bar / création d'un bar sur mesure.
- Création d'un cocktail sur mesure.

Prestation disponible en
Anglais et Espagnol



Nos Comptoirs



*La paillotte : ambiance tropicale garantie!
(non personnalisable).*



*Le comptoir palette : ambiance industrielle,
mais pas que... : Personnalisable (brut, nappé,
exotique, champêtre...)*



Le comptoir palette : prend ses airs exotiques !

Afin de correspondre au mieux à vos thématiques, nous avons créé différents comptoirs. Un matériel adapté à vos événements est le gage de bonnes conditions de travail, d'une qualité de service exemplaire et donc d'un événement réussi.

Nos Options

Votre évènement est unique, rendons le inoubliable !
Odyssée Comptoir vous propose de personnaliser votre prestation dans ses moindres détails.



Le choix de votre comptoir :

Pour satisfaire vos envies et correspondre au mieux à vos besoins, nous vous proposons de choisir votre comptoir depuis laquelle seront préparés les cocktails lors de votre évènement.

Option offerte.



La bulle de fumée aromatisée :

Aussi spectaculaire qu'inoubliable, la bulle de fumée aromatisée n'est pas qu'une simple décoration.

Une expérience visuelle, olfactive puis gustative s'offre à vous et vous invite à éveiller vos sens,

La dégustation de votre cocktail prend une toute autre dimension.

A partir de 100 € HT.

L'impression alimentaire :

Un logo d'entreprise, un slogan ou des prénoms
qui s'impriment sur votre cocktail, non vous ne
rêvez pas !

Grâce à cette impression alimentaire, surprenez
vos convives avec cette décoration originale qui
séduira le plus grand nombre.

Disponible uniquement sur les cocktails
contenant un émulsifiant .

A partir de 100 € HT.



La personnalisation de la façade et déco :

Une façade à votre effigie ou à celle de votre entreprise. Un besoin de décoration spécifique pour que le comptoir soit accordé à la thématique de la soirée ?

Aucun problème, nous pouvons adapter ces différents paramètres à vos besoins et envies.

Parmi les thématiques déjà explorées : ambiance tropicale, bohème, prohibition, méditerranéenne.

A partir de 100 € HT.

Le cocktail création :

Vous désirez servir à vos invités un cocktail spécialement créé pour vous, un cocktail qui vous ressemble ?

C'est tout à fait possible !

Rendez vous dans notre show room et après quelques questions sur vos préférences et vos goûts, nous serons à même de vous proposer un cocktail sur mesure et vous le faire déguster.

A partir de 100 € HT.



A close-up photograph of two glasses filled with an amber-colored liquid, likely whiskey or brandy, garnished with a slice of orange. The glasses are set on a wooden tray. The background is softly blurred, showing a white cloth and a silver spoon. The text "Les Ateliers de l'Odysée." is overlaid in the center in a black, cursive font.

Les Ateliers de l'Odysée.

L'Atelier Cocktail

C'est l'été, avec lui, le retour des apéros terrasses avec vos amis et votre famille. Oui mais voilà, c'est déjà le mois de juin et après avoir dégusté votre énième Mojito de la saison, vous et vos amis aimeriez goûter d'autres cocktails.

Et si on vous donnait la possibilité d'apprendre de nouvelles recettes pour épater vos proches et donner un second souffle au rendez-vous des "copains d'abord" ?

L'atelier cocktails est la solution !

Nos Barmans sont passionnés par leur métier et ne demandent qu'à partager leurs petits secrets professionnels.

2 heures de cours (ou plus) pour apprendre de nouvelles recettes, mais également des astuces pour qu'à votre tour, vous puissiez créer vos propres cocktails.

Après cet atelier, il vous suffira que d'un coup d'oeil dans votre frigidaire et dans votre bar pour avoir une idée de cocktail !



A la fois ludique et pédagogique, cet atelier a pour objectif de vous initier ou de vous perfectionner aux techniques de mixologie. A la fin de cette animation vous connaîtrez de nouvelles recettes et serez à même de créer vos propres cocktails.

Nous partageons avec vous nos connaissances lors de ce moment convivial.



Prestations délivrables partout en France et dans les pays limitrophes.



Ateliers prévus pour un minimum de 2 heures d'animation et pour 10 personnes minimum.



Prestation "tout compris", nous sélectionnons pour vous des produits premium et apportons l'intégralité du matériel nécessaire à la réalisation de l'atelier.



Une équipe de barmans professionnels diplômés ou justifiant d'une expérience conséquente en tant que barman et une expertise sur la connaissance des produits présentés.



La réalisation et dégustation de deux recettes classiques sous les directives du barman ainsi que l'apprentissage de techniques professionnelles.



La possibilité d'ajouter cette option supplémentaire à votre prestation:

- support de cours et goodies.

Prestation disponible en
Anglais



Défi Cocktail

Défiiez-vous entre amis, collègues ou en famille afin de définir qui est le Cocktail Master.

Seul ou en petits groupes, élaborer un cocktail en suivant les conseils de nos barmans. En fin d'atelier, ils définiront le meilleur d'entre vous.

Une belle occasion de se challenger tout en apprenant de manière ludique des notions avancées de mixologie.

Vous êtes prêts ? A vos shakers !!!



A la fois ludique et pédagogique, le “Défi cocktail” permet de vous initier ou de vous perfectionner aux techniques de mixologie. L’objectif étant de réaliser le meilleur cocktail, cet atelier exige à la fois créativité et technicité. Chaque groupe apprendra des secrets professionnels différents...à vous de les partager en fin d’atelier... ou pas ! Nous partageons avec vous nos connaissances lors de ce moment convivial.



Prestations délivrables partout en France et dans les pays limitrophes.



Ateliers prévus pour un minimum de 2 heures d’animation et pour 10 personnes minimum.



Prestation “tout compris”, nous sélectionnons avec vous des produits premium et apportons l’intégralité du matériel nécessaire à la réalisation de l’atelier.



Une équipe de barmans professionnels diplômés ou justifiant d’une expérience conséquente en tant que barman et une expertise sur la connaissance des produits présentés.



La réalisation et dégustation d’un cocktail création réalisé seul ou en groupe ainsi que les conseils et l’apprentissage de techniques professionnelles avancées.



La possibilité d’ajouter cette option supplémentaire à votre prestation:

- support de cours et goodies.

Prestation disponible en
Anglais





L'Atelier Dégustation.

Axé sur les spiritueux cet atelier a pour vocation de partager ensemble notre passion pour les beaux produits et vous donner la possibilité d'appréhender au mieux l'univers de la dégustation.

“J'aime le Rhum, mais je ne connais pas grand-chose à ce domaine et j'ai du mal à exprimer mon ressenti”.

“Quelle est la différence entre Whisky et Whiskey?”

Apprenez l'histoire et les origines d'un produit. Initiez-vous au plaisir de la dégustation et exercez-vous à parler de vos ressentis sur votre dégustation.

Quoi de plus frustrant que d'apprécier (ou non) un spiritueux sans pouvoir exprimer clairement votre ressenti.

A la fois ludique et pédagogique, l'atelier dégustation vous permet de découvrir une famille de spiritueux et de vous initier aux techniques de dégustation.

Nous partageons avec vous nos connaissances lors de ce moment convivial.



Prestations délivrables partout en France et dans les pays limitrophes.



Ateliers prévus pour un minimum de 2 heures d'animations et pour 10 personnes minimum.



Prestation "tout compris", nous sélectionnons pour vous des produits premium et apportons l'intégralité du matériel nécessaire à la réalisation de l'atelier.



Une équipe de barmans professionnels diplômés ou justifiant d'une expérience conséquente en tant que barman et une expertise sur la connaissance des produits présentés.



Une présentation complète du spiritueux sélectionné (histoire, élaboration, déclinaisons du produit). Dégustation guidée de 5 produits avec l'un de nos barmans expert. Des techniques de dégustation sensorielle.



La possibilité d'ajouter cette option supplémentaire à votre prestation:

- support de cours et goodies.

Prestation disponible en
Anglais



Le mot de la fin et le dernier pour la route...

Merci !

- Aux proches d'Odysée Comptoir qui nous soutiennent et nous supportent au quotidien.
- Souad et Véro pour leur aide et coaching en Marketing et Branding.
- Clotilde, graphiste hors pair qui a réalisé le logo de l'Odysée Comptoir.
- A vous nos clients, qui nous accordez votre confiance.

*Julien Hamaili
et toute l'équipe
d'Odysée Comptoir.*



Julien HAMAILI (E.I.)
918 686 577 RCS de Lyon

06.52.53.40.01
www.odysseecomptoir.com