

WEEKEND[®]

pour les professionnels



COCKTAILS PRÊTS À SERVIR, CRÉÉS PAR UN MIXOLOGUE.

WEEKEND® s'est donné pour mission de rendre l'art du cocktail plus accessible et plus durable depuis n'importe quel bar – que ce soit celui d'un établissement commercial ou celui de votre propre soirée privée. Comment ? En mettant sur le marché des cocktails primés (alcoolisés ou non), ready-to-serve (déjà prêts à être dégustés) en bouteille ou en fût.

Après des années de recherche et de développement de recettes – et, il faut bien l'avouer, quelques expérimentations infructueuses –, nous avons réussi à capturer pratiquement n'importe quelle saveur en combinant la mixologie (l'art de mélanger les cocktails) avec notre méthode unique de « prebatching », qui permet de préparer les cocktails à l'avance. Sous la direction de Lou, notre mixologue en chef, nous élaborons soigneusement chaque cocktail dans notre atelier en utilisant uniquement des spiritueux de première qualité, des jus frais et des infusions naturelles.





NOUS RESTONS EN FAMILLE

Par une chaude soirée d'été lors d'un festival à Gand, en Belgique, les frères Victor et Felix, accompagnés de leur cousin Dimi, avaient envie de savourer un mojito. Cependant, la longue file d'attente au bar à cocktails fut une déception.

En observant la rapidité avec laquelle les bières étaient servies, une idée leur est venue : des cocktails rapides et de haute qualité, directement servis à la pompe.

Un an plus tard, leur entreprise, WEEKEND, voyait le jour et proposait des cocktails au fût. Dès la première soirée du même festival, le succès était au rendez-vous avec 100 litres vendus.

Aujourd'hui, WEEKEND propose des cocktails en fût et en bouteille, disponibles dans de nombreux bars et magasins à travers l'Europe.

PLUS DE 1000 CLIENTS
DANS L'HORECA ET
L'ÉVÉNEMENTIEL À
TRAVERS L'EUROPE
NOUS FONT CONFIANCE

RENCONTREZ NOS CLIENTS

CAFE
ventura

BOWLING
PLAZA



R I V I E R A

copacabana



CAFÉBASTOCHE



Êtes-vous le
prochain?

APERÇU DE L'ASSORTIMENT

Cocktails prêts à servir



COCKTAILS CLASSIQUES

shaker et servir



CORDIALS POUR COCKTAILS

Ajoutez de l'eau pétillante



COCKTAILS EN FÛT (KEYKEG)

Tirer & servir

COCKTAILS CLASSIQUES






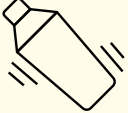





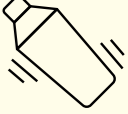


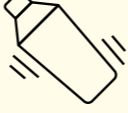


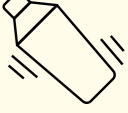





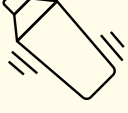





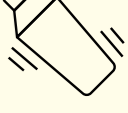
shaker et servir



- ✓ COCKTAILS HAUTE GAMME, PRÊTS EN 10 SECONDES
- ✓ ENTIÈREMENT PRÊTS – AUCUN INGRÉDIENT À AJOUTER
- ✓ SE CONSERVENT JUSQU'À 3 SEMAINES APRÈS OUVERTURE
- ✓ MOUSSE INNOVANTE QUI TIENT PLUS DE 2 HEURES



BOUTEILLE DE 1L

COCKTAILS CLASSIQUES	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR	COCKTAILS CLASSIQUES	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR
 <p>PORNSTAR MARTINI 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	VODKA PREMIUM JUS DE FRUIT DE LA PASSION JUS DE CITRON VERT VANILLE BOURBON		 SHAKE	 <p>CLASSIC MARGARITA 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	TEQUILA D'AGAVE BLEU JUS DE CITRON VERT LIQUEUR D'ORANGE		 SHAKE
 <p>ESPRESSO MARTINI 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	VODKA PREMIUM ESPRESSO ARABICA BEURRE SALÉ		 SHAKE	 <p>COSMOPOLITAN 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	VODKA PREMIUM JUS DE CRANBERRY LIQUEUR D'ORANGE		 SHAKE
 <p>WHISKEY SOUR 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	WHISKEY BOURBON PREMIUM JUS DE CITRON AMERS D'ORANGE		 SHAKE	 <p>BASIL SMASH 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	GIN LONDON DRY PREMIUM BASILIC JUS DE CITRON YUZU		 SHAKE
 <p>PIÑA COLADA 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	RHUM BLANC PREMIUM NOIX DE COCO JUS D'ANANAS HUACATAY		 SHAKE	 <p>MEZCAL MARGARITA 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	MEZCAL MEXICAIN JUS DE CITRON VERT ORANGE POIVRE DU SICHUAN		 SHAKE
 <p>STRAWBERRY DAIQUIRI 14.9% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	RHUM BLANC DES CARAÏBES FRAISES SAUVAGES JUS DE CITRON VERT		 SHAKE	 <p>AMARETTO SOUR 12.5% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	LIQUEUR D'AMARETTO JUS DE CITRON AMERS DE CACAO		 SHAKE

COCKTAILS CLASSIQUES	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR	COCKTAILS CLASSIQUES	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR
 <p>LAZY RED CHEEKS 11% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>VODKA PREMIUM JUS DE FRAMBOISE JUS DE CITRON VERT VIOLETTE INFUSION D'HIBISCUS</p>		 <p>VERSER</p>	 <p>LAZY RED CHEEKS 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% VODKA JUS DE FRAMBOISE JUS DE CITRON VERT VIOLETTE INFUSION D'HIBISCUS</p>		 <p>VERSER</p>
 <p>NEGRONI 17.3% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>GIN LONDON DRY PREMIUM CAMPARI VERMOUTH ROUGE FRAISE SAUVAGE</p>		 <p>VERSER</p>				
 <p>PORNSTAR MARTINI 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% VODKA JUS DE FRUIT DE LA PASSION JUS DE CITRON VERT VANILLE BOURBON</p>		 <p>SHAKE</p>				
 <p>COSMOPOLITAN 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% VODKA JUS DE CRANBERRY LIQUEUR D'ORANGE</p>		 <p>SHAKE</p>				
 <p>BASIL SMASH 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% GIN BASILIC JUS DE CITRON YUZU</p>		 <p>SHAKE</p>				

CORDIALS POUR COCKTAILS

Ajoutez de l'eau pétillante

S-SERVINGS-S
20
S-SERVINGS-S

- ✓ **RÉDUISEZ VOS COÛTS COCKTAILS JUSQU'À 50 %**
(Par rapport aux spiritueux et mixers de marque)
- ✓ **20 COCKTAILS AVEC UNE SEULE BOUTEILLE**
- ✓ **UN EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE ET GAIN DE PLAC**
- ✓ **DES COCKTAILS PÉTILLANTS EN 1-2-3**



REMPISSEZ
UN VERRE DE
GLACE



AJOUTEZ
150ML D'EAU
PÉTILLANTE



AJOUTEZ
50ML DE
COCKTAIL



MÉLANGER
DOUCEMENT



AJOUTEZ UNE
DÉCORATION &
SERVEZ



BOUTEILLE DE 1L

CORDIALS POUR COCKTAILS	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR	CORDIALS POUR COCKTAILS	INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR
 <p>MOJITO 35% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>RHUM BLANC DES CARAÏBES MENTHE FRAÎCHE JUS DE CITRON VERT VRAIE SUCRE DE CANNE</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE	 <p>DARK 'N SPICY 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% RHUM ÉPICÉ JUS DE GINGEMBRE JUS DE CITRON VERT COMBAVA VRAIE SUCRE DE CANNE</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE
 <p>PALOMA 35% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>TEQUILA D'AGAVE BLEU JUS DE PAMPLEMOUSSE JUS DE CITRON VERT HOUBLON CITRA</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE				
 <p>LIMONCELLO SPRITZ 35% VOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>LIQUEUR DE LIMONCELLO CITRONS DE SICILE YUZU</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE				
 <p>APERITIVO SPRITZ 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>WEEKEND 0% APÉRITIF AMER ORANGE HERBES</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE				
 <p>MOJITO 0% SANS ALCOOL BOUTEILLE DE 1L</p>	<p>MENTHE FRAÎCHE JUS DE CITRON VERT VRAIE SUCRE DE CANNE</p>		 AJOUTEZ 150ML D'EAU PÉTILLANTE				

COCKTAILS EN FÛT























Tirer & servir

S-SERVING-S
134
S-SERVING-S

- ✓ LA FAÇON LA PLUS RAPIDE DE SERVIR DES COCKTAILS
- ✓ COMPATIBLE AVEC TOUT SYSTÈME DE TIRAGE
- ✓ ENTIÈREMENT PRÊTS – AUCUN INGRÉDIENT À AJOUTER
- ✓ JUSQU'À 20 FOIS MOINS DE DÉCHETS D'EMBALLAGE DERRIÈRE LE BAR
- ✓ SE CONSERVENT JUSQU'À 2 MOIS APRÈS OUVERTURE



KEYKEG DE 20L

COCKTAILS EN FÛT		INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR	COCKTAILS EN FÛT		INGRÉDIENTS	PORTIONS	COMMENT SERVIR
	MOJITO 10% VOL KEYKEG DE 20L	RHUM BLANC DES CARAÏBES MENTHE FRAÎCHE JUS DE CITRON VERT VRAIE SUCRE DE CANNE EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR		APERITIVO SPRITZ 0% SANS ALCOOL KEYKEG DE 20L	WEEKEND 0% APÉRITIF AMER ORANGE HERBES EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR
	APEROL SPRITZ 9.2% VOL KEYKEG DE 20L	VIN MOUSSEUX BLANC PREMIUM APEROL ITALIEN EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR		MOJITO 0% SANS ALCOOL KEYKEG DE 20L	MENTHE FRAÎCHE JUS DE CITRON VERT VRAIE SUCRE DE CANNE EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR
	LAZY RED CHEEKS 11% VOL KEYKEG DE 20L	VODKA PREMIUM JUS DE FRAMBOISE JUS DE CITRON VERT VIOLETTE INFUSION D'HIBISCUS		 TIRER ET SERVIR					
	MOSCOW MULE 10% VOL KEYKEG DE 20L	VODKA PREMIUM JUS DE GINGEMBRE JUS DE CITRON VERT VRAIE SUCRE DE CANNE EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR					
	LIMONCELLO SPRITZ 8.75% VOL KEYKEG DE 20L	LIQUEUR DE LIMONCELLO CITRONS DE SICILE YUZU EAU PÉTILLANTE		 TIRER ET SERVIR					

QUESTIONS FRÉQUENTES

QUELLE EST LA DURÉE DE CONSERVATION DE NOS COCKTAILS?

FÛTS:

- Une fois ouverts, nos fûts restent frais et fruités jusqu'à 2 mois.
- Non ouverts, ils se conservent jusqu'à 18 mois sans réfrigération.

BOUTEILLES:

- Après ouverture, conservez-les au réfrigérateur. Les cordials pour cocktails restent frais jusqu'à 6 semaines – Les cocktails classiques sont à consommer de préférence dans les 3 semaines
- Les bouteilles non ouvertes restent fraîches pendant 18 mois.

Gardez tous les produits à l'abri de la lumière directe du soleil et de toute température supérieure à 25 °C pour préserver leur qualité.

LES COCKTAILS SONT-ILS 100 % PRÊTS À SERVIR?

Oh que oui ! Tous les ingrédients sont déjà inclus – pas besoin d'ajouter de spiritueux, de jus ou de mixers. Il suffit de verser, shaker ou tirer à la pression... et de servir.

QUELLE INSTALLATION DE TIRAGE POUR LES FÛTS?

Nos fûts de cocktails sont compatibles avec presque toutes les installations de tirage – y compris les tireuses à bière classiques. Il vous suffit d'un raccord KeyKeg, facile à trouver partout.

Pour les grands événements, nous proposons des systèmes de tirage mobiles. Et si vous servez plus de 150 cocktails par semaine dans un bar, un restaurant ou un lieu fixe, nous serons ravis de vous aider à choisir l'installation encastrée ou mobile la mieux adaptée. Contactez-nous, et on trouvera la solution idéale ensemble.

RENSEIGNEMENTS & DÉGUSTATIONS

Hello@weekend-drinks.com

COMMANDES

Order-b2b@weekend-drinks.com

SITE WEB

WEEKEND-DRINKS.COM

ADRESSE

Baron van Loolaan 2B

9940 Evergem

Belgique

Have a great
WEEKEND®
