

Les bars à thème proposés Au Domaine de la Chesnaie



*Vous recherchez une idée originale et conviviale pour votre mariage ?
Épatez vos invités en proposant des bars à thème lors de votre réception.
Ces stands "bar", venus d'Outre-Atlantique et où les convives se servent
librement, se déclinent de multiples façons : boissons, sucrées ou salées.
En proposant ces bars à thème, vous satisferez aussi bien les gourmands
comme les plus assoiffés que ce soit pendant le vin d'honneur, la soirée
voire le lendemain s'il en reste !*

*Dans une déco très vintage, découvrez notre concept de bars à thème
mis en place le jour J.*

Catégorie "boisson"

Bar à mojito

Bar à bières

Bar à limonade

Bar à smoothie

Bar à anis

Bar à cidre

Catégorie "gourmand"

Bar à bonbons

Bar découpe de jambon

Bar à burger

Bar à plancha

Bar à crêpes

Bar à chocolat

Bar à Mojito

Boisson à la mode, le bar à mojito apportera fraîcheur et surprise à vos convives.

Trois mojito présentés chacun dans des limonadières :

Le Mojito Traditionnel (rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert et eau pétillante)

Le Mojito Passion (rhum, citron vert, menthe, fruit de la passion, sirop fruit de la passion et eau gazeuse)

Le Mojito à la fraise (Rhum, citron vert, menthe, jus de fraise et fraises)

Accompagnement : tacos et guacamole

Tarif : forfait 200€ (3 limonadières de 5 litres)

Libre service

Durée : illimité jusqu'à épuisement

Le tarif inclut la verrerie, les pailles, limonadières, décor vintage.



Bar à bières

Tout comme le bar à mojito, le bar à bières est en libre service.

Assortiment de bières blondes, blanches, ambrées et brunes, d'ici et d'ailleurs

Accompagnement : pain de campagne et planche de fromages

Tarif : 190€ (50 canettes de bières)

Durée : illimitée

En libre service

Le tarif inclut les canettes de bières, les contenants, la glace pilée, le décor vintage



Bar à smoothie

Notre bar à smoothie est composé de fruits frais mixés ou pressés en direct devant les convives. Véritable concentré de vitamines, les smoothies sont à bases d'ananas, de poire, de fraises, de mangue, de kiwi, de pêche, d'oranges ...

Oranges, pamplemousses ou citrons pressés

Conga : banane, jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine

Banane/Fraise : banane, fraise et lait

Exotique : Pêche, mangue et jus d'orange

Tarif : 3,50€ par personne

Durée : 2h

Avec serveur barman

Le tarif inclut la fourniture des verres, pailles, matériel nécessaire, décor vintage et le barman.



Bar à limonade

Ce bar propose des boissons rafraichissantes sans alcool : citronnade, orangeade, coca-cola, thé glacé et eau plate (légèrement citronnée) présentées chacune dans des limonadières.

Accompagnement : chips

Tarif : Forfait de 140€ (5 limonadières de 5 litres)

Durée : illimité jusqu'à épuisement

En libre service

Le tarif inclut les verres, pailles, limonadières, décor vintage.



Bar à anis

Apéritif typique du sud, ce stand vous propose un assortiment de 6 alcools à base d'anis (dont un sans alcool)

Accompagnement : les indémodables olives et cacahuètes

Tarif : Forfait 300€

Durée : 2h

Avec service

Le tarif inclut la verrerie, les glaçons, les contenants, le décor vintage et le serveur.

Les bouteilles restantes sont à vous après la prestation



Bar à cidre

Proposez à vos invités la boisson régionale

A boire sans modération à l'ombre de nos pommiers.

Présenté sous toutes ses formes : cidre brut, cidre rosé, cidre fermier, pétill'pommes

Accompagnement : légumes et fruits séchés

Tarif : Forfait de 160€ (6 bouteilles de chaque sorte)

Durée : illimité

En libre service

Le tarif inclut la verrerie, les contenants et le décor vintage.



Bar à bonbons

Proposez à vos convives ce bar rempli de douceurs sucrées et pâtisseries.

Un régal pour les yeux et les papilles ; le candy bar est très apprécié des petits mais également des plus grands.

Tarif : Forfait de 150€

Durée : illimité jusqu'à épuisement

En libre service

Le tarif inclut le prêt des bonbonnières, les friandises et sachets.



Bar découpe de Jambon

Atelier culinaire de découpe de Jambon (italien ou espagnol)

Accompagné de pains de campagne et condiments

Tarif : 2,85€ par personne - minimum 60 personnes

Durée : 2h

Avec serveur

Le tarif inclut le matériel nécessaire à la découpe, les contenants et le cuisinier



Bar à burger

Atelier culinaire de mini-hamburger snacké (boeuf) et composé en direct devant vos convives.

Sauces et condiments

Tarif : 2,70€ par personne (2 pièces)

Durée : 2h

Avec serveur

Le tarif inclut le matériel nécessaire au snack, les contenants et le cuisinier



Bar à plancha

Atelier culinaire de petites brochettes de boeuf snackées à la plancha en direct devant vos convives

Accompagnement de sauces béarnaise, mayonnaise et ketchup

Tarif : 2,70€ par personne (2 pièces)

Durée : 2h

Avec serveur

Le tarif inclut le matériel nécessaire au snack, les contenants et le cuisinier



Bar à crêpes

Animation culinaire sucrée et savoureuse. Ce buffet s'invite aussi bien lors de votre cocktail qu'en accompagnement de votre buffet de dessert. Le bar à crêpes fera l'unanimité auprès de vos invités

Accompagnement : chantilly, sauce chocolat, vermicelles, sirop d'érable, sucre, confitures, miel

Tarif : 3€ par personne - pas de quantité définie

Durée : 2h

Avec serveur

Le tarif inclut le matériel nécessaire, les contenants et le cuisinier



Bar à chocolat

Animation culinaire gourmande. Ce buffet s'invite aussi bien lors de votre cocktail qu'en accompagnement de votre buffet de dessert.

Accompagnement : brochettes de fruits frais, chamallows, biscuits

Tarif : 3€ par personne - minimum 60 personnes

Durée : illimité jusqu'à épuisement

Le tarif inclut le matériel nécessaire, la fontaine à chocolat et les contenants

