

Consulting Sommellerie & Mixologie – A.Déguster

Optimisez votre carte et votre service avec un accompagnement sur mesure. A.Déguster vous propose des services de consulting professionnels en sommellerie et mixologie, adaptés aux besoins spécifiques de votre établissement.

Notre expertise vous aide à concevoir, améliorer et maintenir une offre de boissons distinctive qui valorise votre concept et enchante votre clientèle. Nous mettons notre savoir-faire à votre disposition pour vous aider à développer une carte des vins, des cocktails et des boissons non alcoolisées qui reflète parfaitement votre identité et vos ambitions.

Que vous souhaitiez revoir entièrement votre sélection de boissons ou simplement peaufiner votre offre, notre équipe de consultants spécialisés saura vous accompagner de manière personnalisée pour atteindre vos objectifs. Ensemble, nous construisons une expérience unique et mémorable pour vos clients.

Nos Services de Consulting

Nous accompagnons les établissements horeca dans la conception, l'amélioration et le suivi de leurs offres en boissons (vins, cocktails, softs, spiritueux). Chaque mission est adaptée à vos besoins et votre clientèle.

Amélioration de Carte

Consultation initiale (1h) :
70€

- Petite carte (\leq 30 boissons) : 200€
- Moyenne carte (30 à 60 boissons) : 350€
- Grande carte ($>$ 60 boissons) : 550€

Suggestions personnalisées, parfaitement adaptées à votre concept et votre clientèle.

Création de Carte sur Mesure

Forfaits complets incluant conception, suivi pendant 3 mois et ajustements :

- Petite carte (\leq 20 boissons) : 550€
- Carte standard (20 à 40 boissons) : 1100€
- Grande carte ($>$ 40 boissons) : 1700€

Suivi & Formation

- Maintenance mensuelle : 200€/mois
- Formation du personnel : 30€/personne (session de 2h)

Formation sur la carte, l'argumentaire de vente, le service et les associations mets-boissons.



Notre Approche et Informations Pratiques

Notre Expertise

Chez A.Déguster, nous mettons notre connaissance approfondie des vins, spiritueux et techniques de mixologie au service de votre établissement. Notre approche combine rigueur professionnelle et créativité pour développer une offre de boissons qui renforce l'identité de votre restaurant et répond aux attentes de votre clientèle.

Tous nos services sont personnalisés pour s'aligner parfaitement avec votre concept culinaire, votre positionnement et vos objectifs commerciaux.



Expertise Sommellerie

Sélection de vins adaptée à votre cuisine et votre clientèle



Créativité Mixologie

Développement de cocktails signatures et cartes de spiritueux distinctives



Conception de Cartes

Design professionnel avec descriptions engageantes et suggestions d'accords



Formation

Ateliers pratiques pour optimiser le service et maximiser les ventes

Informations Pratiques

- Tous les tarifs sont TTC
- Frais de déplacement : Gratuit à Bastogne et Bertogne, 1€/km hors zone
- Chaque prestation est adaptée selon vos besoins spécifiques

Vous souhaitez améliorer votre carte ou former votre équipe ? Discutons de votre projet !

Contact : a.deguster@outlook.com