CONCOURS DES PROJETS SUR L'ENVIRONNEMENT

PROJET 4 : « CREATION D'UNE CARTE DE COCKTAILS ECO-RESPONSABLE »

PREAPARE PAR : LES ETUDIANTES DE LA DEUXIEME ANNEE EN BAR/RESTAURANT

Contenu du projet

1- Introduction
2- Recettes détaillées des cocktails
3- Liste des fournisseurs
4- Calcul des couts
5- Argumentaire sur l'écoresponsable de la carte

Introduction

Dans un contexte où les enjeux environnementaux deviennent de plus en plus urgents, il est essentiel de repenser nos modes de consommation.
C'est dans cette optique que nous avons développé le concept **Éco-Bar** dans le cadre de ce projet. Notre objectif est de proposer des cocktails originaux, élaborés à partir d'ingrédients naturels et issus de traditions culturelles, tout en adoptant des pratiques durables.
Éco-Bar se distingue ainsi comme un concept innovant et responsable, qui allie plaisir, culture, respect de la nature et créativité. Pour la réalisation de ce projet nous disposons une équipe de 6 étudiantes.
À travers ce projet, nous souhaitons sensibiliser les consommateurs à une manière plus écologique de se faire plaisir.

Notre projet propose une carte de cocktails offrant aux clients un large choix de créations originales. Dans notre bar, **Éco-Bar**, nous avons imaginé une sélection de **six cocktails** uniques, alliant saveurs naturelles, inspirations culturelles et engagement écologique.

Recettes détaillées des cocktails

Mojito a la passion locale

6cl de rhum blanc

1cl de jus de citron

6 feuilles de menthe (ti bonm)

1 tsp de sucre en poudre

9cl de jus de fruit de la passion

4 ou 5 cubes de glaçons

Fait directement dans un bocal réutilisable décoré avec des brins de feuille de menthe (ti bonmk) et une paille en inox

Solèy cho

3cl de rhum blanc

3cl de jus de concombre

2cl de sirop de romarin

5cl de jus d'orange

2cl de jus de citron

3 cubes de glaçons

Shaker et passer dans un bocal réutilisable décoré avec une rondelle d'orange découpée en forme de soleil paille en inox

Le verdoyant Fizz

6cl de rhum blanc

3cl de sirop de tibonm

½ concombre

1 citron vert

1 bouquet de céleri

2 tsp de sucre de canne

Shaker et passer dans un bocal réutilisable allongé d'eau gazeuse maison décoré avec une rondelle de citron et une cerise rouge et une paille en inox

Anba tonèl

5cl de bière prestige

2cl de jus citron

3cl de jus de coco

1 stp de poudre de cannelle

3 glaçons

Shaker et passer dans le fruit du cocoyer décoré avec un parapluie a cocktail et une paille en inox

Sens unique

3cl de liqueur de gingembre

3cl de sirop de safran

3cl de jus pur de fruit de la passion

3cl de sirop de grenadine

4 cubes de glaçons

Shaker et passer dans un bocal réutilisable avec une paille en inox

Kòkòday Nana

6cl de rhum blanc

6cl de crémas

3cl de lait de coco

3 tranches d'ananas

2 tsp de sirop de sucre

1 poignée de glace pilée

Passer au blendeur et verser dans a l'intérieur de l'ananas vidé décoré avec une cerise rouge et un parapluie a cocktail et une paille en inox

Liste des fournisseurs :

Kay Djo

Marche kokoye

Mr Lubin

Calcul des couts pour chaque cocktail

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL "SOLÈY CHO" :

#	Ingrédients	quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Rhum château Blond	3cl	75.00	225.00
2	Jus de concombre	3cl	35.00	105.00
3	Sirop de Romarin	2 tsp	6.00	12.00
4	Jus d'orange	5cl	25.00	125.00
5	Jus de citron	2cl	15.00	30.00
6	Cubes de glaçon	3c	5.00	15.00
7	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
8	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			627.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**1 254.00**

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail Solèy cho est 1 254 HTG

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL "SENS UNIQUE :

#	Ingrédients	Quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Liqueur de gingembre	6cl	20.00	120.00
2	Sirop de safran	3cl	15.00	45.00
3	Jus de fruit de la passion	3cl	25.00	75.00
4	Sirop de grenadine	2tsp	10.00	30.00
6	Cubes de glaçon	3c	5.00	15.00
7	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
8	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			400.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**800.00**

N.B Cl= centilitre, Tsp= Teaspoon, C=cube, Botte=Bouquet

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail Sens unique est 800 HTG

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL "MOJITO À LA PASSION LOCALE" :

#	Ingrédients	Quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Rhum château Blond	6cl	80.00	480.00
2	Jus de citron	1cl	15.00	15.00
3	Feuille de menthe	1 botte	50.00	50.00
4	Sucre en poudre	2tsp	5.00	5.00
5	Jus de fruits de la passion	9cl	20.00	180.00
6	Cubes de glaçons	3c	5.00	15.00
7	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
8	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			860.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**1 720.00**

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail Mojito a la passion locale est 1 720 HTG

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL ANBA TONÈL :

#	Ingrédients	quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Bière	5cl	35.00	175.00
2	Jus de citron	2cl	15.00	30.00
3	de jus de coco	3cl	20.00	60.00
4	Poudre de cannelle	1tsp	5.00	5.00
5	Parapluie à cocktail	1	10.00	10.00
6	Cubes de glaçon	3c	5.00	15.00
7	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
8	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			410.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**820.00**

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail Anba Tonèl est 820 HTG

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL _LE VERDOYANT FIZZ

#	Ingrédients	Quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Rhum blanc	6cl	50	300.00
2	Sirop de tibonnm	3cl	0.80	2.40
3	Concombre	1/2	100.00	50.00
4	Citron vert	1	10.00	10.00
5	Sucre de canne	2 tsp	0.08	0.64
6	Cèleri	1 botte	50.00	50.00
7	Cubes de glaçon	3c	5.00	15.00
8	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
9	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			543.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**1 086.00**

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail Le verdoyant Fizz est 1086 HTG

INGRÉDIENTS POUR LE COCKTAIL KÒKÒDAY NANA

#	Ingrédients	Quantité	Cout unitaire/HTG	Cout total/HTG
1	Rhum blanc	6cl	50.00	300.00
2	Crémas	6cl	60.00	360.00
3	Lait de coco	3cl	6.25	18.75
4	Ananas	3 tranches	20.00	60.00
5	Sucre de canne	2 tsp	4.00	8.00
6	Glace pilée	1 poignée	10.00	10.00
7	Bocal Réutilisable	1	100.00	100.00
8	Paille en Inox	1	15.00	15.00
	TOTAL			872.00
			Prix de vente Multiplicateur 2	**1 744.00**

Le prix de vente se calcule généralement en multipliant le coût des ingrédients par un coefficient pour obtenir une marge bénéficiaire. Pour cette recette, nous allons multiplier par 2 pour couvrir les frais et générer un profit. - Prix de vente = Coût total * 2

- Prix de vente du cocktail est Kòkòday Nana 1 744 HTG

Argumentaire sur l'Eco-responsable de la carte

Eco-Bar vous présente une carte de boissons durables, dont chaque cocktail est conçu dans le but de minimiser les impacts négatifs sur l'environnement en mettant accent sur les produits typiquement locaux, des fruits de saisons, des ingrédients locaux, des épices et des plantes biologiques et réutilisables. En choisissant de servir nos cocktails dans des bocaux réutilisables et des pailles en inox plutôt que dans des gobelets ,et des pailles en plastiques jetables, nous réduisons la production des déchets plastiques et nos matériels peuvent être réutilisés à plusieurs reprises.

ECO-BAR

EHMA

Solèy Cho …… 1254 gourdes

Kòkòday Nana..... 1744 gourdes

Mojito à la passion locale……..1720gourdes

Anba Tonèl……820gourdes

Sens Unique……800 gourdes

Le Verdoyant Fizz……...1086gourdes

MERCI DE VOTRE ENGAGEMENT POUR LA PROTECTION DE L'ENV