



L'art de la mixologie *clé en main*

Après plusieurs années de R&D, KUANTOM a créé la première machine à cocktails brevetée, fabriquée en France. Design, compacte et simple d'utilisation, elle sait précisément doser, mélanger et émulsionner pour servir cocktails et mocktails en 30 secondes !



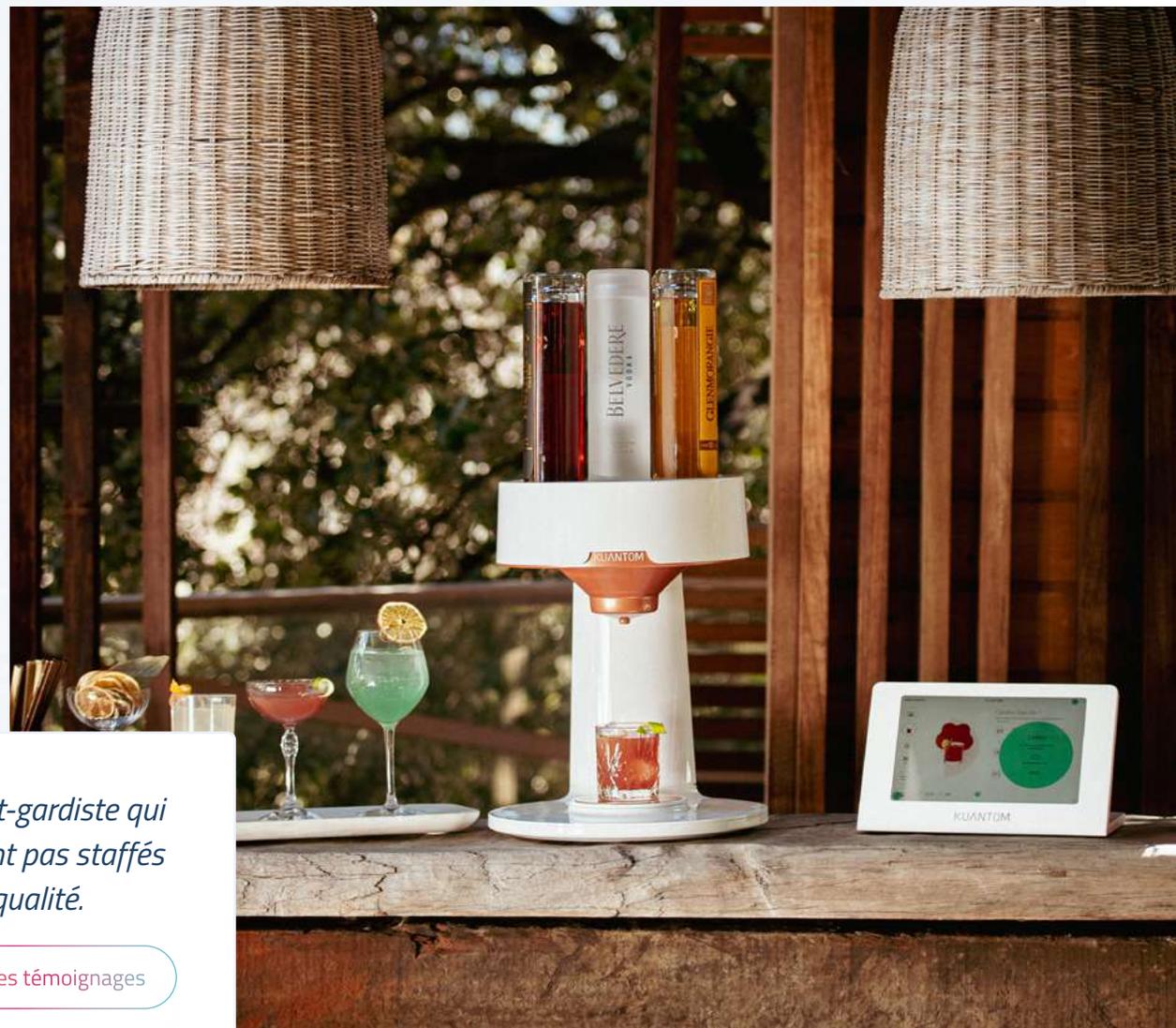
Gérard MARGEON
Chef Sommelier
Exécutif
Groupe DUCASSE



KUANTOM est un projet avant-gardiste qui permet à tous ceux qui ne sont pas staffés de proposer des cocktails de qualité.



[Voir les témoignages](#)





Nos recettes d'exception *Classique & Signature*

Une **proposition contemporaine** qui renouvelle les codes traditionnels de la mixologie avec des **mixers de grande qualité**.



FABRIQUÉS EN FRANCE

Des Mixers créés et fabriqués avec passion en France. Chaque création est le fruit d'un savoir-faire agricole, respectueux de l'environnement.



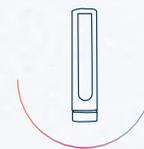
PUR JUS ET NATURELS

Fabriqués avec des ingrédients pur jus sélectionnés pour leur qualité gustative. Sans compromis, nous n'utilisons ni conservateur ni arôme de synthèse.



EXPERTISE RENOMMÉE

Créés par des mixologues renommés, nos Mixers réinterprètent des saveurs classiques tout en osant les bousculer par une originalité gustative.



UN FLACON DISTINCTIF

Un flacon élégant et connecté qui garantit une conservation optimale des arômes au fil du temps. En verre, nous facilitons leur recyclage.

Rémy Rodriguez *l'interview*

Comment es-tu arrivé à l'univers de la mixologie ?

J'ai fait mes premiers pas dans l'univers de la restauration jeune et ma curiosité m'a poussé à m'intéresser au monde créatif du cocktail. J'ai travaillé dans plusieurs établissements en tant que Barman (Palace Hôtel de Crillon*****, Club Med). En 2006, j'ai été nommé Bar Manager du Buddha-Bar Paris qui a décroché la 3ème place du célèbre classement The World's 50 Best Bars. En 2013, j'accompagnais l'ouverture du Buddha-Bar Hotel Paris, élu « Meilleur bar d'hôtel en Europe » et en 2015, l'ouverture du premier bar à gin à Paris, le Tiger. Fort de ces expériences dans divers secteurs, je me suis lancé dans le consulting et la formation de jeunes barmans.

Pourquoi avoir rejoint l'aventure KUANTOM ?

Depuis quelques années, le monde du bar et de la



Rémy Rodriguez
Head of Mixology

restauration fait face à une pénurie de personnel qualifié. Face à ce constat et mon goût pour la transmission, le projet KUANTOM m'a séduit. Notre machine à cocktails rend les cocktails d'exception accessibles à tous les professionnels.

Quel est ton rôle chez KUANTOM ?

À l'écoute du marché, je construis la *drink strategy* de KUANTOM et propose de

nouvelles recettes cocktails adaptées aux tendances de consommation. J'accompagne également les clients dans le service cocktail avec des conseils sur les spiritueux et des formations garnish. Le mot d'ordre de mes formations est la simplicité : réalisables par toutes les équipes, à l'image du cocktail avec la machine !



*Mon ingrédient phare
et préféré du moment
est l'hibiscus.*

Qu'est-ce qui est important dans un Mixer ?

L'expressivité, la simplicité et la complexité ! Un Mixer doit avoir une bonne concentration aromatique, lisible, mais avec une touche de complexité.

La signature by KUANTOM est une note aromatique, venue du bout du monde, appelant au voyage.

Quelles sont les tendances du marché ?

Les consommateurs accordent une importance croissante à la qualité des cocktails. Les ingrédients frais, les produits naturels et les spiritueux haut de gamme sont privilégiés pour vivre une expérience plus authentique. L'arrivée de la tendance *mindful drinking* a également transformé les cartes cocktails. Les mocktails sont désormais les égales des cocktails classiques, en termes d'apparence, de qualité et de goût.



Notre gamme
Classique

Des cocktails indémodables,
appréciés par tous et qui restent
parmi les cocktails les plus consommés
dans les bars du monde entier !



Moscow Mule - Espresso Martini
Mojito - Piña Colada



70 cl



Moscow Mule

Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia
Fleur d'oranger

Un peu d'histoire

Le Moscow Mule, né en 1941 de la collaboration entre un vendeur de vodka et un producteur de ginger beer, est devenu un classique très en vogue dans le monde entier. Son nom fait écho à la vodka russe et au mule, le mug cuivré dans lequel il est traditionnellement servi.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Moscow Mule
Vodka

18cl 9% Alc.



Jamaican Mule
Rhum

18cl 12% Alc.



London Mule
Gin

18cl 9% Alc.



Virgin Mule
Sans alcool

20cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Renforcez la note acidulée,
en vaporisant de l'eau de
fleur d'oranger avec un petit
spray délicatement sur le
dessus du verre.



70 cl



Espresso Martini

Café - Noix de Macadamia
Vanille de Madagascar

Un peu d'histoire

Dans les années 1980 à Londres, le barman Dick Bradsell crée l'Espresso Martini à la demande d'une célèbre mannequin - « *to wake me up and fuck me up!* ». Ce cocktail emblématique pour ses saveurs intenses de café et son effet stimulant, est devenu une icône des soirées festives.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Espresso Martini

Vodka

10cl 13% Alc.



Virgin Espresso Martini

Sans alcool

20cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Pour obtenir une belle mousse, placez un shaker sous la machine à la place du verre et shakez fortement le cocktail durant 4 à 6 secondes.



Mojito

Menthe - Citron vert - Sucre



70 cl

Un peu d'histoire

Né dans les rues ensoleillées de Cuba en 1586, le Mojito était initialement conçu comme un remède contre le mal de mer. Depuis, il s'est hissé au rang des cocktails les plus prisés. Frais, épicé et citronné, ce classique est un incontournable de l'apéritif.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Mojito
Rhum

18cl 8% Alc.



Virgin Mojito
Sans alcool

18cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Pour un Mojito plus parfumé, frappez les feuilles de menthe entre vos mains avant de les placer dans le verre afin de libérer plus de chlorophylle.

PROCHAINEMENT



70 cl



Piña Colada

Ananas - Coco

Un peu d'histoire

Créé en 1954 à Porto Rico, ce cocktail fruité et frais tire son nom de son principal ingrédient, l'ananas. Véritable concentré des saveurs et des parfums des Caraïbes, la Piña Colada est devenue un symbole d'exotisme et de détente.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Piña Colada

Rhum

18cl 8% Alc.



Virgin Piña Colada

Sans alcool

18cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Accentuez le côté crémeux et réconfortant en ajoutant une touche de lait dans le cocktail. Bien mélanger avant de servir !



Notre gamme
Signature

Des créations originales et tendances,
pour apporter une touche de fraîcheur
à votre carte et attiser la curiosité
de vos clients !



Floral - Herbal - Tropical



Floral

Pamplemousse - Framboise
Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

Un peu d'histoire

Un Mixer parfumé imaginé par notre collectif de mixologues comme une promenade printanière sous les cerisiers du Japon. La fleur de sureau est un ingrédient très tendance, apprécié dans les cocktails pour ses notes subtilement florales et sucrées.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Marilyn Kiss
Vodka

10cl 13% Alc.



Carmen
Cognac

18cl 9% Alc.



Bohemian Raspberry
Rhum

13cl 12% Alc.



Geisha Says No!
Sans alcool

13cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Apportez une touche florale et délicate au cocktail, en accrochant un brin de gypsophile sur le bord du verre !

70 cl

KUANTOM

FLORAL

PAMPLEMOUSSE
FRAMBOISE
FLEUR DE SAKURA





Herbal

Concombre - Menthe - Citron vert
Poivre blanc du Penja

Un peu d'histoire

KUANTOM a revisité le classique pairing menthe - concombre, populaire dans le monde de la mixologie pour sa simplicité, son équilibre de saveurs et sa fraîcheur. Ce Mixer saura séduire les amateurs de saveurs naturelles et de bien-être.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Herborium

Gin

18cl 8% Alc.



Boréal

Vodka

18cl 8% Alc.



Cosmic Garden

Sans alcool

13cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Saupoudrez votre rondelle de concombre avec des pétales de fleurs de bleuets, pour une garnish élégante et colorée.

70 cl





Tropical

Ananas - Grenade - Orange - Citron vert
Baies de passion d’Ethiopie - Amande

Un peu d'histoire

Quand les mixologues de KUANTOM rendent hommage à « Don The Beachcomber » père de la tiki culture, ils choisissent naturellement de revisiter le traditionnel « punch ». Ce Mixer associe des notes fruitées originales et exotiques pour faire voyager les papilles.

Les recettes avec alcool et sans alcool



Dr. Pineapple

Rhum

18cl 10% Alc.



G.A.O

Gin

18cl 10% Alc.



Vod’Kalypto

Vodka

18cl 8% Alc.



Calico Jack

Sans alcool

18cl 0% Alc.

LE CONSEIL de notre bartender

Ne jetez plus les feuilles d’ananas ! Gardez-les pour en accrocher une ou deux sur le bord du verre avec une mini pince à linge.

70 cl

Notre gamme *Classique*

Sélectionnez vos recettes



Moscow Mule ~ 12 cocktails

Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger



Moscow Mule
Vodka



Jamaican Mule
Rhum



London Mule
Gin



Virgin Mule
Sans alcool



Mojito ~ 17 cocktails

Menthe - Citron vert - Sucre



Mojito
Rhum



Virgin Mojito
Sans alcool



Espresso Martini ~ 10 cocktails

Café - Vanille de Madagascar - Noix de Macadamia



Espresso Martini
Vodka



Virgin Espresso Martini
Sans alcool

PROCHAINEMENT



Piña Colada ~ 5 cocktails

Ananas - Coco



Piña Colada
Rhum



Virgin Piña Colada
Sans alcool

Notre gamme *Signature*

Sélectionnez vos recettes



Floral ~ 10 cocktails

Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau



Marilyn Kiss
Vodka



Carmen
Cognac



Bohemian Raspberry
Rhum



Geisha Says No!
Sans alcool



Herbal ~ 10 cocktails

Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja



Herborium
Gin



Boréalys
Vodka



Cosmic Garden
Sans alcool



Tropical ~ 5 cocktails

Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande



Dr. Pineapple
Rhum



G.A.O
Gin



Vod'Kalypso
Vodka



Calico Jack
Sans alcool



Ils nous font *confiance*



Alexandre GARCIA
Directeur Général
Hôtel **** INNSIDE by Meliá,
Paris



Le respect des ratios est hyper maîtrisé, on a plus à se poser de question sur notre coût boisson.



Voir les témoignages

Carnet *d'adresses*



1

Restaurant Ciel de Paris

56ème étage
Tour Montparnasse,
Paris



2

Château des Avenières

Relais & Châteaux,
Annecy



3

Bar Restaurant La Cible

Avenue de la Plage,
Ile-de-Ré

4 **Ore Ducasse**
Versailles

5 **Burger Père & Fils,
Yannick Aléno**
Paris

6 **Mamma Mia**
Deauville

7 **La Villa K**
Bâle

8 **Midi O Halles**
Troyes

9 **Le Meez**
Carcassonne

10 **Château Pey
La Tour**
Bordeaux

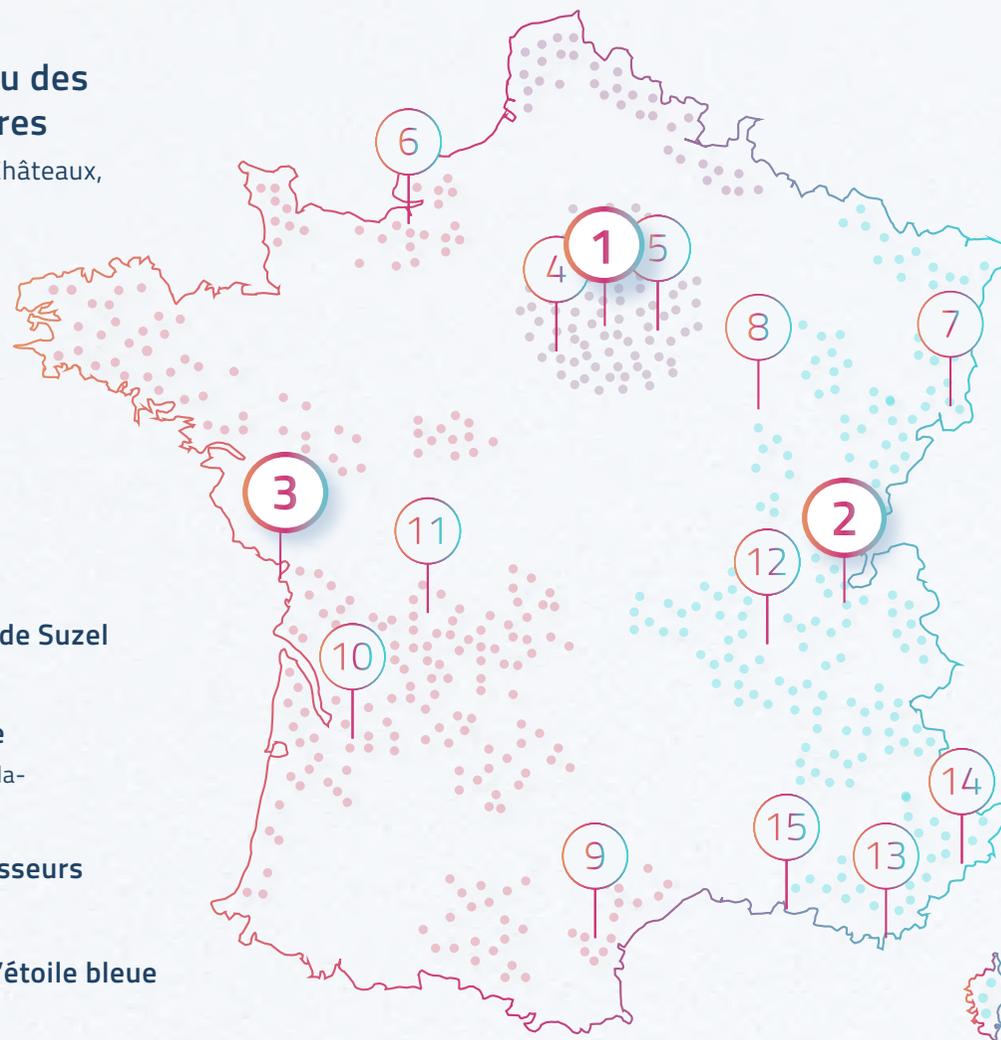
11 **Cabana Café**
Angoulême

12 **Domaine de Suzel**
Lyon

13 **Le Repère**
Mandelieu-la-
Napoule

14 **Les 3 Brasseurs**
Nice

15 **Cabaret L'étoile bleue**
Marseille





KUANTOM

Service commercial

+33 (0)1 88 61 22 56
sales@kuantom.com

www.kuantom.com