

# Le Mary Lili

BAR À COCKTAILS & ÉVÉNEMENTS

“CRÉATEURS DE SAVEURS ET DE MÉLANGES  
SURPRENANTS”

# BAR:

[NOM MASCULIN]

LIEU SOCIAL CRÉATEUR  
DE BONHEUR, D'AMOUR  
ET D'EUPHORIE, OUVERT  
À TOUTES.

**DES COCKTAILS  
ET DU GOÛT.**

## CARTE ÉVOLUTIVE

Une carte qui évolue au rythme des saisons et des nouvelles inspirations.

## FAIT MAISON

Nos sirops et jus sont faits maison, élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin.

## ALCOOLS PREMIUM

Un large choix de spiritueux choisis pour leur profil gustatif.

# QUI SOMMES NOUS?



## AU CŒUR DU CENTRE HISTORIQUE, DES COCKTAILS ET DU GOÛT

Le 12 juillet 2019, Le Mary Lili a ouvert ses portes au coin de la rue de la Chaîne, au cœur du quartier nocturne historique et animé de La Rochelle. Dans un cadre urbain et néo-industriel, ce bar à cocktails est le premier du genre dans la ville, créé dans la plus pure tradition des bars new-yorkais tout en conservant l'esprit de la cité maritime. Le Mary Lili est un lieu de vie, de partage, de rencontres et de joie, offrant une ambiance conviviale et festive à tous ceux qui aiment savourer les plaisirs gustatifs.

Notre mixologie propose ses créations élaborées à partir de sirops faits maison, à base de produits frais. Les alcools sont sélectionnés en fonction de leur profil gustatif, de préférence français lorsque cela est possible. La carte du Mary Lili est en constante évolution, changeant au fil des saisons et des nouvelles saveurs que nous souhaitons vous faire découvrir.

**Pour plus d'informations,**

Notre site web: [www.LeMaryLili.fr](http://www.LeMaryLili.fr)  
Par téléphone: 05 46 50 49 31  
Par E-mail: [HelloSunshine@LeMaryLili.fr](mailto:HelloSunshine@LeMaryLili.fr)



# NOTRE ÉQUIPE

---



## Nicolas R.

6<sup>ème</sup> génération de la maison de Cognac Louis Royer, Nicolas navigue dans le milieu des spiritueux depuis son enfance, et dans celui de la mixologie depuis une dizaine d'années.

D'abord centré sur les métiers du tourisme, de la communication et de l'événementiel au sein du groupe Excelia, il devient Brand Ambassador pour la maison familiale aux Etats-Unis, en 2014.

Depuis son retour en France en 2018, il s'attache ainsi à réunir ce qui est éparé... événementiel, tourisme et spiritueux sont au cœur du projet « Le Mary Lili ».



## Nicolas M.

Après un MBA en Management du Tourisme au sein du groupe Excelia, c'est lors d'un séjour aux USA en 2015 que Nicolas découvre l'univers des cocktails et sa diversité.

De retour en France, il décide de se lancer dans cette nouvelle industrie en effectuant une formation "CQP Barman - Monde de la nuit" en alternance au sein du très renommée bar à cocktails "Le Syndicat", haut lieu de la scène cocktail Parisienne. La suite s'écrira à La Rochelle et commencera le 12 juillet 2019.



BARMAN

## Nicolas B.

La passion de Nicolas pour cet univers captivant est né au restaurant L'Écume, sur l'île d'Oléron.

Autodidacte, les techniques innovantes découvertes dans le livre "Liquide Intelligence" de Dave Arnold ont ensuite amplifié son intérêt pour les cocktails. C'est tout naturellement que Nicolas, après un passage sous la direction de Camille Pelisson à l'Octopus, ex-barman du Mary Lili, qu'il a rejoint nos rangs au début de l'année 2024.



## Gabriel D.

Gabriel aime créer et découvrir de nouvelles saveurs. Après un Bac Pro Cuisine, puis un Bac Pro Service au Lycée hôtelier de Quercy-Périgord, il s'oriente vers le Brevet Professionnel Barman du Lycée Hôtelier de La Rochelle qu'il effectue au sein du Mary Lili.

À la fin de son alternance, Gabriel rêve de partir à l'étranger pour continuer sa découverte du monde et développer ses compétences barman... ou pas!



# 92 245

COCKTAILS RÉALISÉS DEPUIS  
L'OUVERTURE DU BAR\*



*Notre menu*

\*COCKTAILS RÉALISÉS AU MARY LILI SUR LA PÉRIODE  
DU 12 JUILLET 2019 AU 31 DÉCEMBRE 2023

# NOS OFFRES

---

## LA PRIVATISATION DU BAR

*Un espace pouvant accueillir environ 100 personnes en simultannée, dont 60 sur la terrasse, 40 en intérieur au rez-de-Chaussée et 10 dans notre salon privatif au 1er étage (tarif selon le nombre de participant).*

Offrez un moment exclusif à vos invités.

En privatisant une partie ou l'intégralité de notre établissement, vous disposez des lieux comme vous le souhaitez. Notre équipe est à votre disposition pour tous types d'événements (EVJF, EVG, soirée entre ami.e.s ou soirées d'entreprise).

De la lumière au fond sonore en passant par l'agencement de notre établissement, le bar est complètement modulable selon vos envies.

**« NOTRE  
PASSION  
AU SERVICE  
DE VOTRE  
ÉVÉNEMENT »**



## L'ATELIER INITIATION COCKTAIL

*De 2 à 20 personnes. Tarif selon le nombre de participant.*

Cette animation très prisée par nos clients débute par une présentation de la mixologie, des spiritueux et leur histoire, puis se poursuit par la réalisation et dégustation de cocktails confectionnés par vous sous la direction et les conseils de notre mixologue.

Qui sait? Vous pourriez voir votre cocktail sur la carte du bar!  
À vos shakers !

**Expérience validé par le  
programme "Explore Cognac"  
du BNIC**



## LE BAR ÉPHÉMÈRE

**Évènements privés ou professionnels, mariages, soirées d'entreprise, anniversaires, festivals ou bien d'autres, nous sommes en capacité de nous déplacer partout en région Nouvelle-Aquitaine.**

Le bar mobile saura surprendre et ravir vos clients, employés ou collaborateurs. Cette prestation marquera les esprits et les papilles de vos invités que ce soit pour l'inauguration de votre société, un anniversaire ou encore le lancement d'un nouveau projet.

Le Mary Lili met à votre disposition le savoir-faire d'un chef barman pour que vous puissiez profiter pleinement de votre soirée et vos convives dans une atmosphère conviviale.

Nous pouvons répondre à tous types de demandes en vous proposant une offre clé en main pour l'ensemble de vos événements que vous soyez une agence événementielle, une entreprise, ou un particulier, vous n'avez rien à prévoir, on s'occupe de tout !

**« LE BAR ÉPHÉMÈRE  
DU MARY LILI  
S'ADAPTE À TOUS VOS  
ÉVÉNEMENTS POUR  
CONSTRUIRE AVEC  
VOUS UNE OFFRE SUR  
MESURE »**



## SELF-SERVICE EXPERIENCE

*Et si la livraison à domicile s'adaptait au monde de l'événementiel ? Tarif selon le nombre de participant et les recettes de cocktail.*

Le Mary Lili évolue et propose désormais une offre de cocktail clé-en-main. Nos cocktails, adaptés pour l'occasion, s'invitent sur votre lieu d'événement, le tout en self-service ! Désormais, vous n'avez plus besoin d'un mixologue pour servir et faire déguster à vos clients de délicieux cocktails.

**Livré en bouteille (environ 5 cocktails/ bouteille), le service comprend:**

- La bouteille au format 70cl du cocktail de votre choix (1 semaine de DLC)
- La livraison gratuite jusqu'à 50km de La Rochelle (minimum 10 bouteilles)
- Des tranches de fruits déshydratées fait maison (décoration et comestible)
- 5 pailles "biopaille" par bouteille

**Le service ne comprend pas:**

- La verrerie
- Le service des cocktails
- Le stockage au froid sur place

Dans une démarche éco-responsable, une réduction sur facture sera effectué pour chaque bouteille rapportée au Mary Lili dans un délai d'une semaine suivant la date de l'événement.





## Commande

Prise de contact par email



## Echanges

Divers échanges sur la recette et le rendu final



## Devis

Établissement d'un devis, en fonction du cocktail choisi et du temps de vieillissement



## Vieillessement

Vieillessement du cocktail dans le fût au sein du bar ou directement chez vous



## Dégustation

A divers moment du vieillissement de votre cocktail, vous pouvez déguster votre produit

## LE CASK FINISHING

Avez-vous déjà observé les effets du vieillissement d'un alcool dans un fût de chêne autre que du Cognac?

C'est désormais possible au Mary Lili. Vous pouvez élaborer votre recette de cocktail avec notre mixologue, et repartir chez vous avec votre fût de cocktail personnalisé à faire vieillir.

Vous avez également la possibilité de le laisser vieillir au bar dans les meilleures conditions. Vous pourrez alors venir déguster votre cocktail unique, lors de ses différentes étapes de vieillissement.

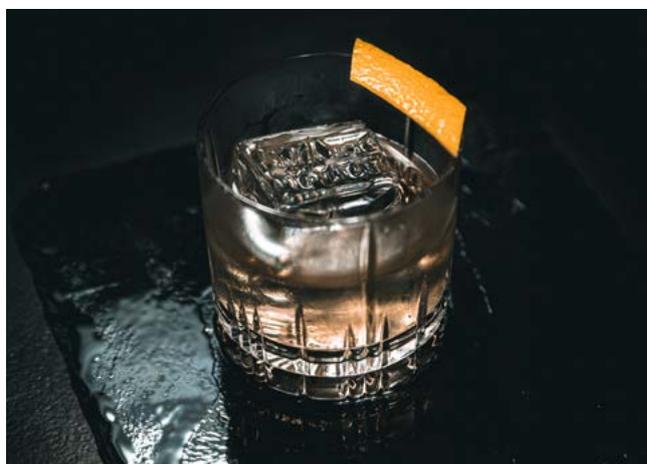
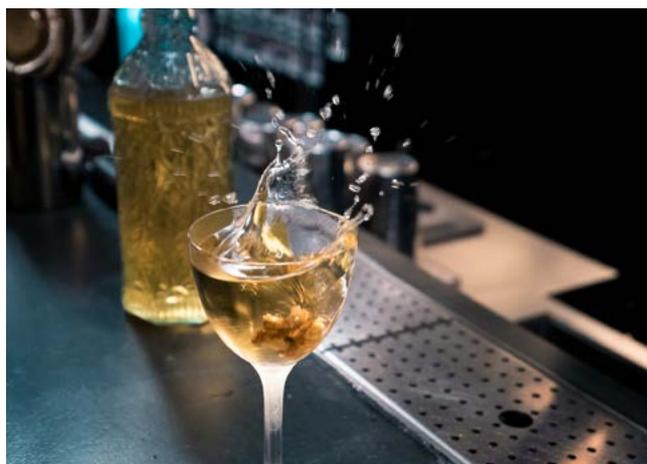
Vous pouvez également emporter vos bouteilles de cocktails vieillis chez vous que vous pourrez garder aussi longtemps que vous le désirez. Votre fût (vide) à votre nom pourra vous servir à reproduire l'expérience à la maison ou vous pourrez nous le confier à nouveau pour une autre expérience de vieillissement de cocktails.

**Expérience validé par le programme "Explore Cognac" du BNIC**

# LE PORTFOLIO

---

*\* Largement non-exhaustif*





# LeMaryLili

## SUIVEZ L'AVENTURE

Informations, devis et réservations

[www.LeMaryLili.fr](http://www.LeMaryLili.fr)

[HelloSunshine@LeMaryLili.fr](mailto:HelloSunshine@LeMaryLili.fr)

05 46 50 49 31

20 rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle  
France

@LeMaryLili.LR

